

別表 露店で取扱うことができる品目（H30. 3. 31 現在）

1 飲食店営業

取扱品目	調理工程の例
甘酒	米飯と米麴を発酵させた甘い飲料、又は酒粕を溶かし甘味をつけたもの
アメリカンドッグ	串に刺したソーセージに衣をつけて油で揚げたもの
イートポテト	冷凍食品（じゃがいもを串に刺して衣をつけたもの）を油で揚げたもの
いか焼	いかに醤油やタレなどをつけて焼いたもの
潮汁、貝汁、豚汁、味噌汁	野菜、食肉、魚介類などを味噌、醤油などで調味又は煮込んで汁物にしたもの
うどん、そば、中華そば	つゆと茹でた麺をあわせたもの（冷やしは除く） 具材は薬味程度とする。カレー、あんかけは不可。 ※少量のつゆと薬味程度の具材のもの（冷やしは除く）
お好み焼き、チヂミ、広島焼き、リング焼	生地に野菜、卵、肉、イカなどの材料を加え、鉄板で焼き、ソース、マヨネーズ、青のりなどをかけたもの（お好み焼きは箸に巻いたものを含む）
おでん、関東煮	魚肉練り製品、こんにゃく、大根、卵などを煮汁で煮込んだもの
おやき	成型された冷凍又は冷蔵のおやきを焼いたり、蒸したりしたもの
からあげ	一口大の肉や魚介類、加熱済の魚肉練り製品を調味して、油で揚げたもの（揚げた後にたれを絡めることは不可）
ぎょうざ、しゅうまい、春巻き	成型された冷凍又は冷蔵のぎょうざ、しゅうまい、春巻きを焼く、蒸す、茹でる、あるいは油で揚げたもの
串かつ	串に刺した肉、魚介類、野菜などにパン粉の衣をつけて油で揚げたもの
串焼き、焼鳥	鶏肉、豚肉、牛肉などを一口大に切り、串に刺して焼いたもの（つくね、食肉製品、野菜、魚肉練り製品を含む）
五平餅	潰したご飯を板や串に付け焼いたものに、タレを塗り、あぶり焼いたもの
コロッケ	成型された冷凍又は冷蔵のコロッケを油で揚げたもの
さつまスティック	細切したさつまいもを油で揚げ、砂糖などをふりかけたもの
酒精飲料	紙コップなどに酒類を入れ提供するもの（ビールサーバーなどによる提供を含む）
スノーボール	スノーボール方式の密閉式の構造を有する削氷機械を用い、氷をかき削ったものにシロップをかけたもの
清涼飲料水（ホット、アイス）	清涼飲料水製造業又は飲食店営業（ホットコーヒー・茶類に限る）等の施設において製造された清涼飲料水を使用し、コップに注ぎ提供するもの
ぜんざい、しるこ	あんを溶かした中に餅や白玉団子などを入れ温かい状態で提供するもの
雑煮（ぞうに）	餅及び具を汁で煮たもの
たこ焼	生地をたこ焼き専用の鉄板に流し入れ、その上に、タコ、キャベツ、紅しょうがなどを入れ、球状に焼き、ソース、マヨネーズ、青のりなどをかけたもの（揚げたこ焼きを含む）
チーズボール	冷凍食品（ボール状のチーズに衣をつけたもの）を油で揚げたもの
でんがく	串に刺した豆腐などに木の芽などで香りをつけた味噌を塗り焼いたもの

どて煮	一口大に切った内臓肉、スジ肉を味噌、砂糖などで煮込んだもの
煮するめ	戻したスルメ又はイカを煮汁で柔らかく煮たもの
フライドポテト	冷凍食品（じゃがいもを細切したものなど）を油で揚げたもの
フレンチドッグ（フランクフルト）	ソーセージ（食肉製品に限る）を油で炒めたもの
ポテト	じゃがいもを蒸すなどしてバター又はマーガリンを付けたもの
ホルモン焼	小腸、大腸などの内臓肉を焼いたもの
焼貝、焼魚	アユやマスの塩焼、うなぎの蒲焼、大アサリ焼、サザエのつぼ焼きなど魚介類を焼いたもの
焼そば	中華麺とキャベツ、肉、イカなどの具を炒めて、ソースなどで調味したもの（味変わり（ケチャップ味など）を含む）
焼肉、野菜炒め	一口大の牛・豚などの肉、食肉製品及び野菜を主体に、焼網や鉄板などで焼いたりするもの（中心部まで十分加熱すること）
焼餅	餅を焼き、醤油などで調味したもの
野菜の素揚げ	カットした野菜を油で揚げ、塩などをふりかけたもの

2 菓子製造業

取扱品目	製造工程の例
飴細工	砂糖を熱し、飴状になったものを用いて造形物にしたもの
あんまき	薄く細長い生地であん類を巻いたもの
大判焼	生地を焼き型に流し込んで、あん類、カスタードクリームなど（既製品。惣菜は不可）をのせ、その上にさらに生地をのせて、高さの低い円筒形にしたもの
果実飴	割り箸を刺したリンゴ、イチゴなどに砂糖水を加熱した飴を回しつけ、固めたもの
果実チョコ	割り箸を刺したバナナなどに溶かしたチョコレートをコーティングし、固めたもの
カステラ焼	生地を小さな焼き型に流し込んで焼いたもの
カルメラ焼	ザラメに少量の水を加え加熱して溶かし、重曹を加えてかき混ぜ、炭酸ガスで発泡したところで冷やし、軽石状に固めたもの
クレープ	生地を薄く焼いた皮にチョコレート、あん類、ジャム類（惣菜は不可）を挟んだもの
穀物膨張菓子（砂糖などで調味したもの。）	米などの穀物に圧力をかけ、一気に開放することによって膨らませたもの
しんこ細工	米の粉を蒸して餅状にしたものに細工を加えたもの
せんべい焼	生地を鉄製の型で薄く焼いたもの
たい焼	生地を鯛などをかたどった焼き型に流し入れ、中にあん類、カスタードクリームなど（既製品。惣菜は不可）を入れ焼いたもの
たません	鉄板などで卵を焼き、せんべいではさんだもの
チュロス、ドーナツ	生地を油で揚げたもの
べっこう飴	砂糖を加熱し溶かした後、金型などに流し込んで冷やしたもの
みたらしだんご	串に刺した団子を焼き、砂糖醤油のタレをかけたもの
ワッフル	生地をワッフルの型に流し込んで焼き、チョコレート、あん類、ジャム類をかけたもの
わらび餅	デンプンを水で練り、砂糖を加え指先大にしたものを茹でてから、冷やしたものにきな粉などをかけたもの