

令和8年度

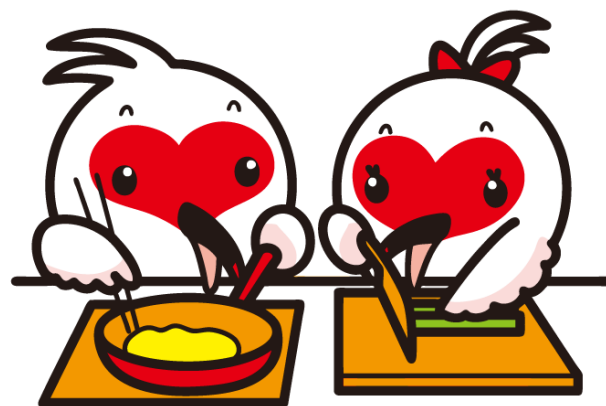
学校及び社会福祉施設の行事に 伴う食品提供(バザー)衛生講習会

○前半

●新潟県十日町保健所

電話:025-757-2707

FAX:025-757-2474



講習会資料の内容

I 取扱要綱の改正（R7.3）とバザーの届出
等制度について

II 食中毒予防

III 調理の進め方と注意点

取扱要綱の改正（R7.3）と バザーの届出等制度について

I 取扱要綱の改正(R7.3)について

- ①弁当・惣菜等を仕入れて、そのまま販売する場合、**「講習会の受講」も「届出」も不要**になりました。
- ②バザーの届出をする場合で、**食品衛生責任者の有資格者**(医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、調理師、栄養士、管理栄養士、製菓衛生師、食品衛生責任者養成講習会受講者等)**を食品取扱責任者とする場合は、講習会の受講は不要**になりました。

Ⅱ バザーの届出等制度について

イベントで仮設店舗を設け、食品を提供・販売する営業を行う場合



保健所の臨時食品営業許可が必要



営業にあたらなないものとして、次の要件に該当するものは許可不要

- ・学校、社会福祉施設の行事に伴って短期間開催
- ・主催者自らが調理を行う



代わりに、保健所への届出と講習会(90分)受講を求めている

※ 食品取扱責任者が食品衛生責任者資格要件を満たす場合、講習会受講は不要

よくあるご質問

Q1 菓子や缶ジュースを販売するだけでも届出は必要？

A) 不要です。

飲食物の調理 (盛り付けも含む)を行う場合に、届出をしてください。

※ 既製食品の販売は届出不要になりました。

Q2 外部の業者が出店する場合はバザー届出の対象？

A) 対象外です。

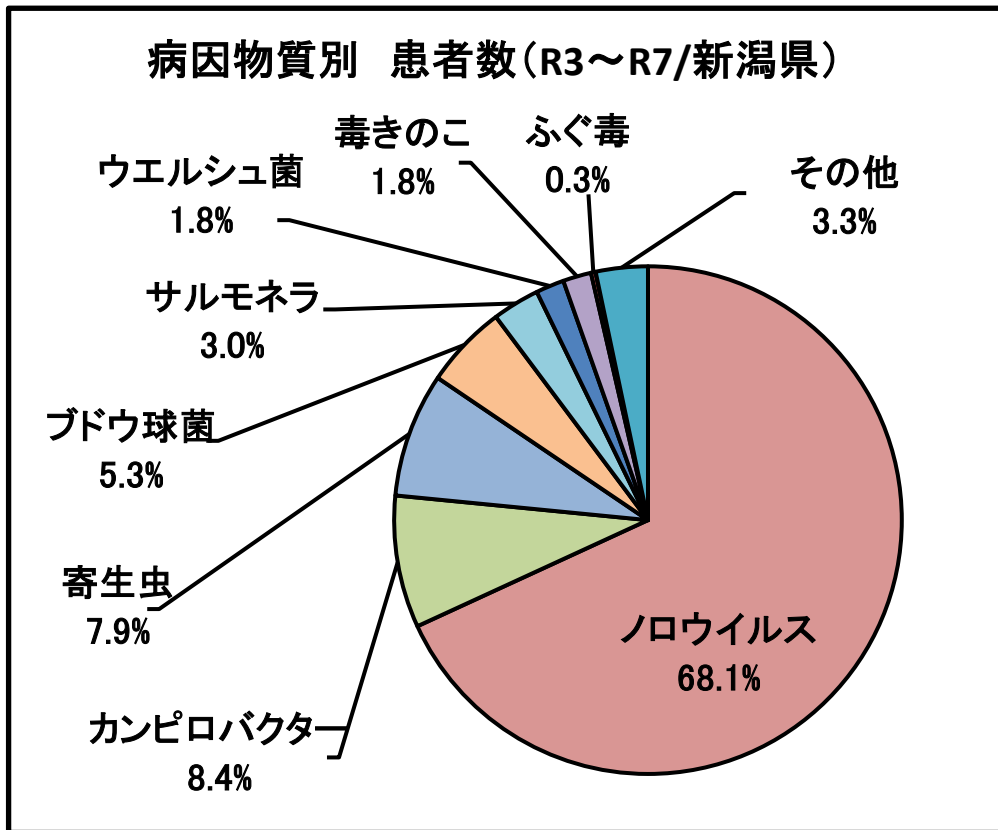
主催者自ら調理・販売するものが、バザー届出の対象です。

業者が出店し、調理をする場合には臨時食品営業許可、既製食品を販売する場合には食品営業届(バザーの届出とは別)が必要です。

食中毒予防について

食中毒発生状況

▶ 病原微生物による食中毒が患者の約9割を占めています



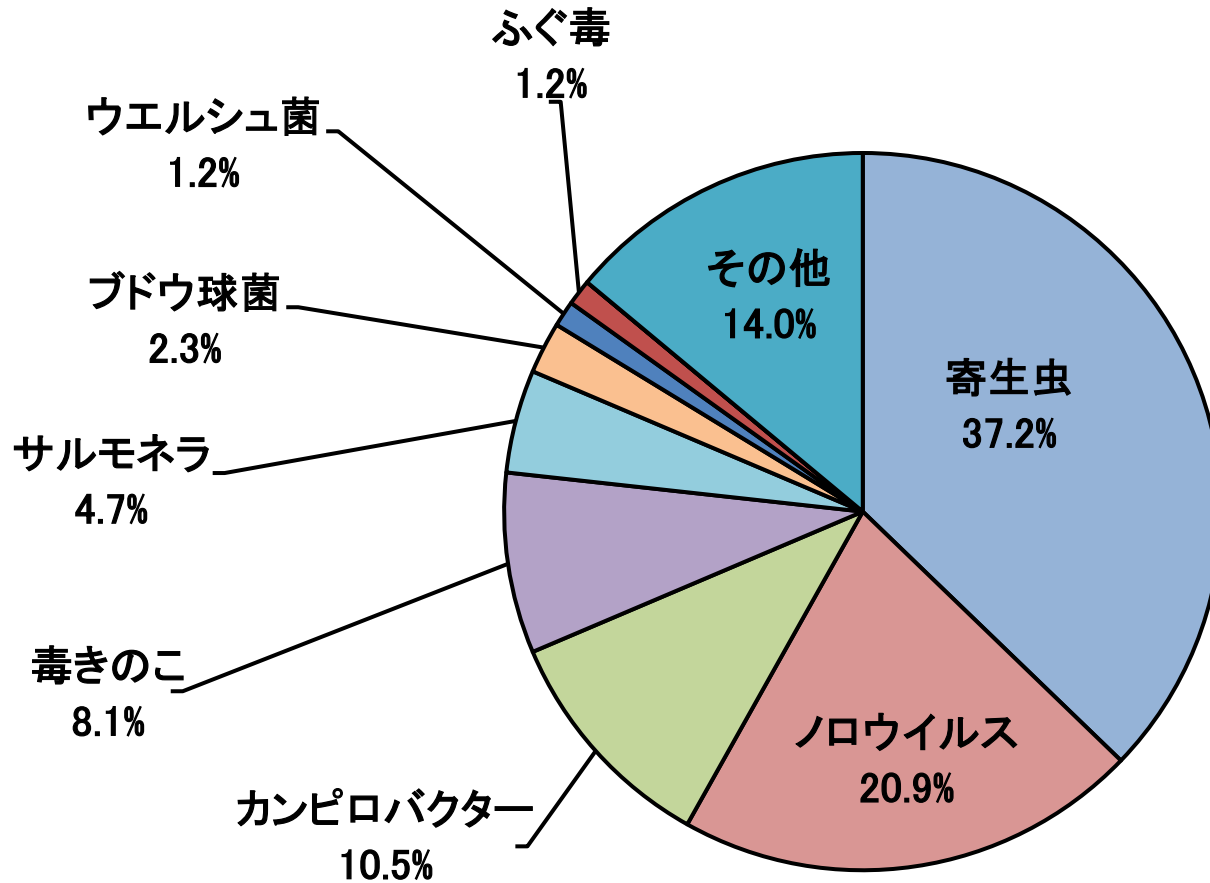
食中毒の病因物質の種類

患者の大部分を占める。

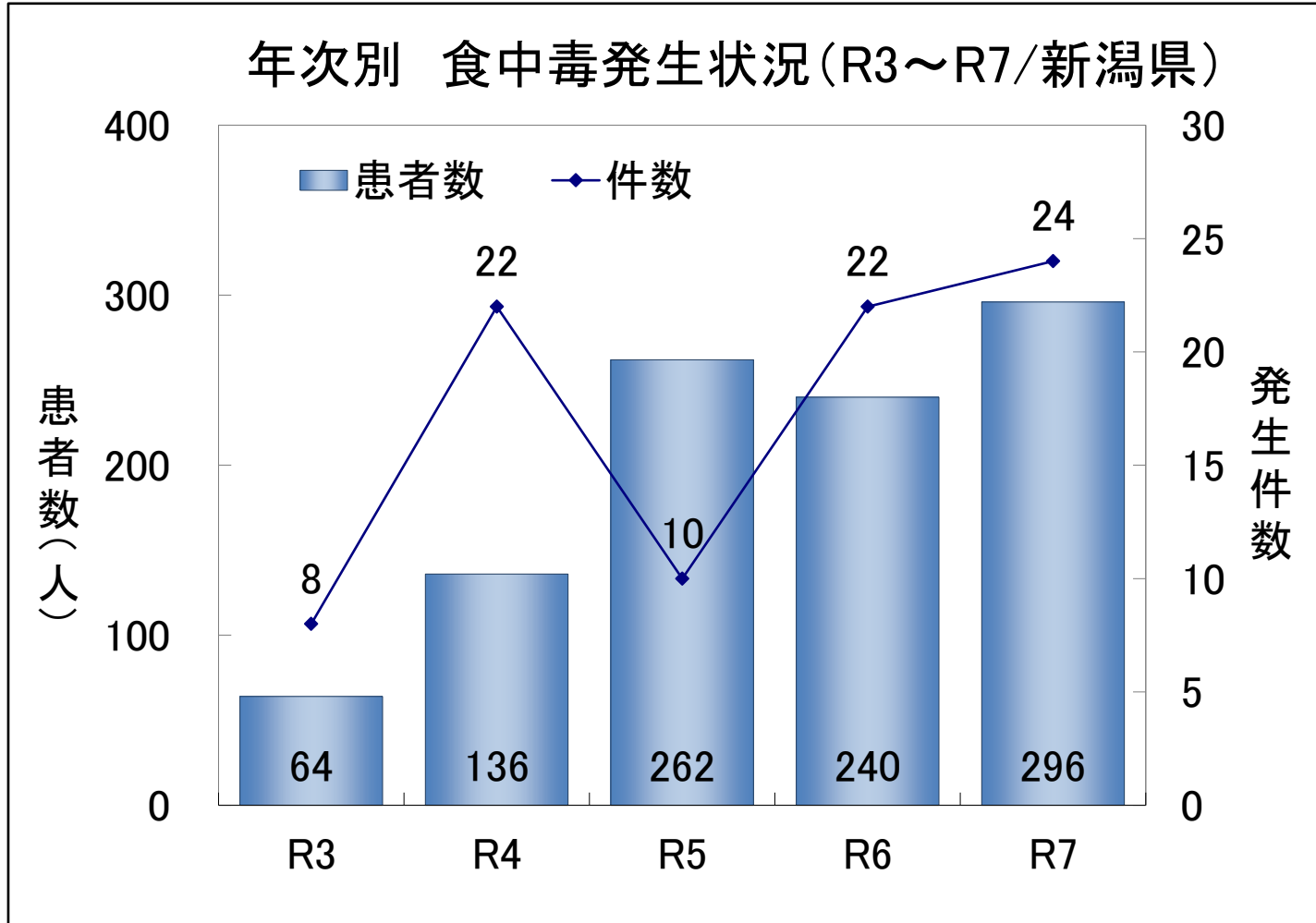
<p>微生物 (細菌、ウイルスなど)</p>	<p>自然毒 (毒きのこ、フグ毒など)</p>
<p>化学物質 (洗剤・農薬など)</p>	<p>その他 (寄生虫など)</p>

食中毒発生状況

病因物質別 発生件数 (R3~R7/新潟県)



食中毒発生状況

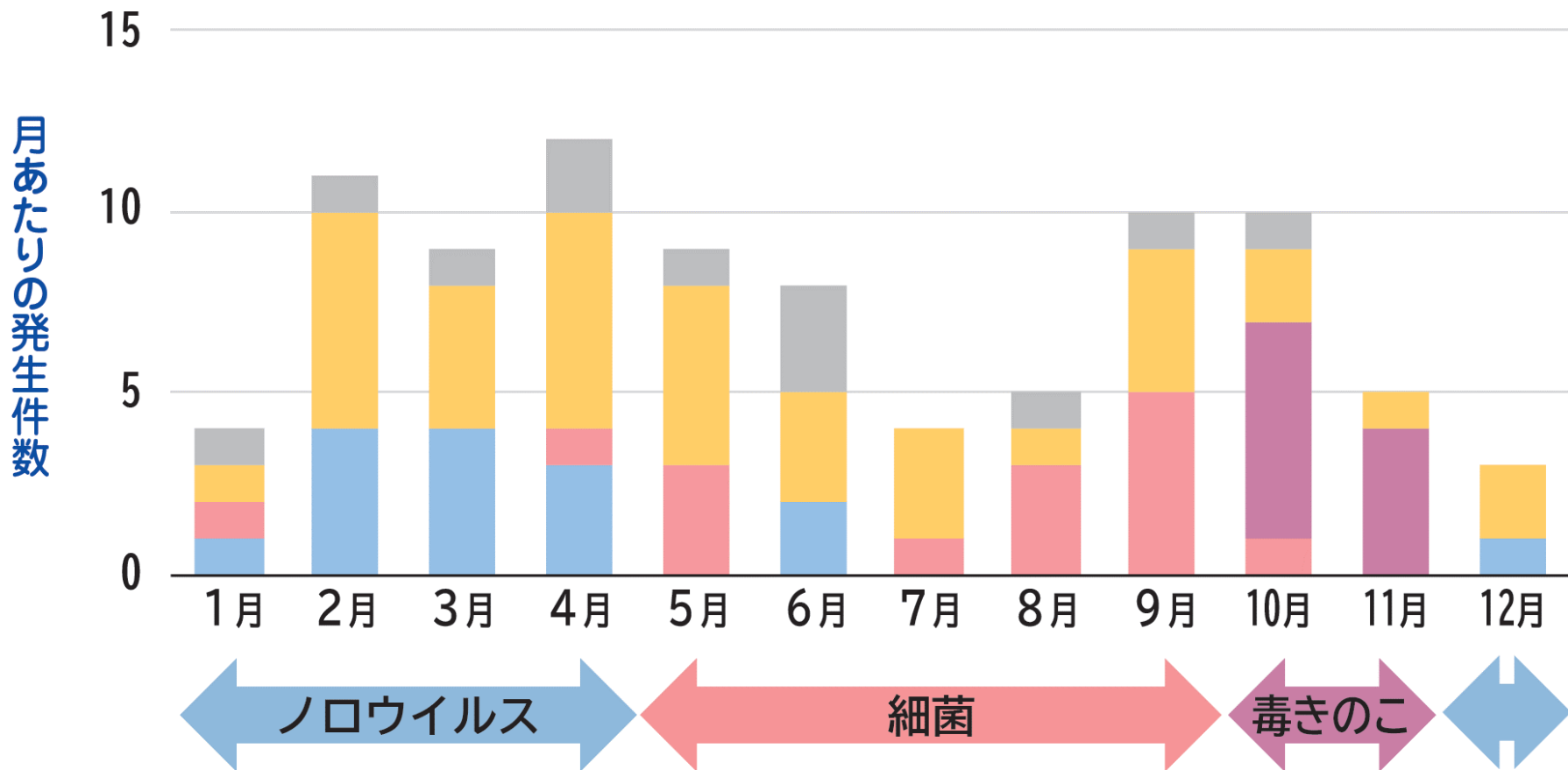


食中毒は年間を通じて発生しています

冬はウイルス、夏は細菌、秋は毒きのこによる食中毒が多発する傾向があります。

月別の食中毒発生件数 (平成30～令和4年／県内)

■ ノロウイルス ■ 細菌 ■ 毒きのこ ■ 寄生虫 ■ その他



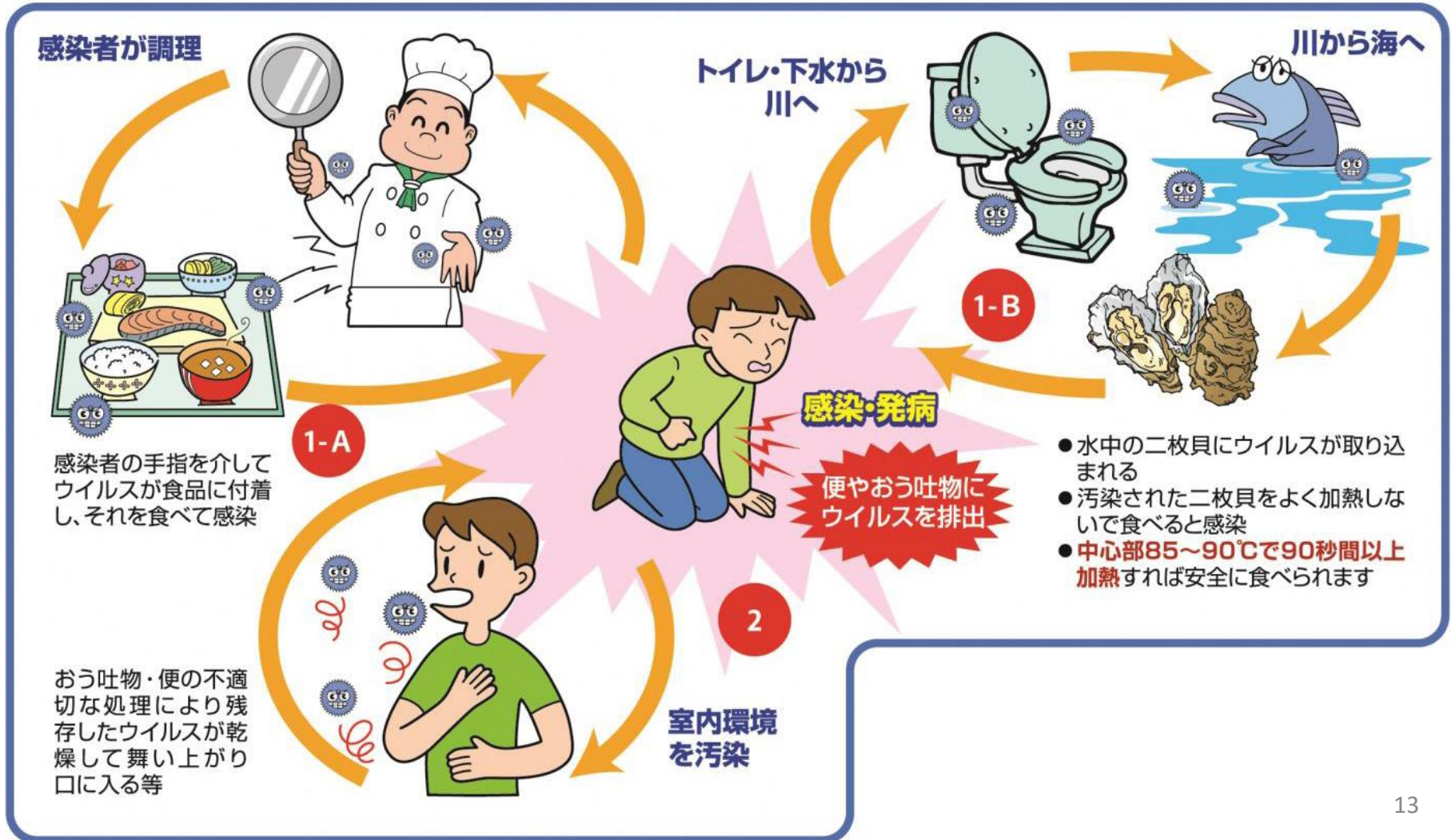
ノロウイルスについて

ノロウイルスの感染経路

1-A ノロウイルス感染者が調理して食品を汚染させる場合【食中毒】

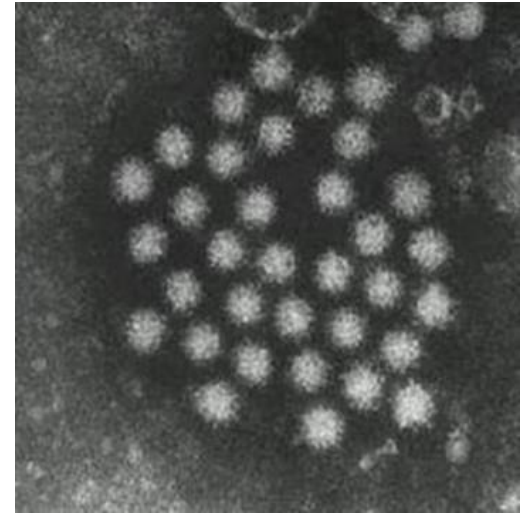
1-B ノロウイルスを取り込んだ二枚貝を加熱不十分な状態で食べた場合【食中毒】

2 感染者の嘔吐物や便が室内環境を汚染し、周りの人に感染が拡大する場合【感染症】



ノロウイルスの特徴

- ヒトの小腸の細胞でのみ増殖
(食品中・環境中では増殖しない)
- 感染力が強い(10~100個の摂取で発症)
- 環境中で長期間生存
(室温で2週間程度、低温の方が長く生存)
- 85~90°C90秒以上の加熱で死滅
- 次亜塩素酸ナトリウム(0.02%=200ppm以上)で死滅(=台所用漂白剤「ハイター」「ブリーチ」など)
- エタノールはほとんど効果がない



ノロウイルスの症状



- 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等

〔 感染しても症状がない場合が多く見られる
= ^{ふけんせい}不顕性感染 〕

無症状でも便に大量のウイルスを排出

- 潜伏期間1～2日。通常2～3日で回復
- 環境中で長期間生存
- 症状が消えても、2週間程度(長いと1ヶ月以上)
便からウイルスの排出が続くので要注意
- 生涯に何度も感染する
- 冬から春にかけて特に流行する

ノロウイルス食中毒を防ぐ4原則

① 持ち込まない

- 下痢やおう吐、胃腸炎症状があるときは、食品の触れる作業を避ける
- 手をよく洗う



② 拡げない

- ノロウイルス流行期はドアノブやスイッチ等を0.02%以上の塩素剤で定期的に消毒
- 施設で嘔吐があったら、汚れた場所を0.1%以上塩素剤で消毒



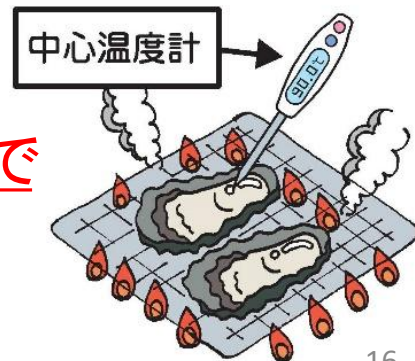
③ つけない

- 手洗いの徹底
(作業前、トイレ後は念入りに)
- 機械・器具の洗浄消毒

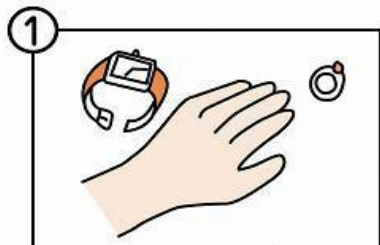


④ やっつける

- 食品は中心部まで85~90°C、90秒間以上加熱



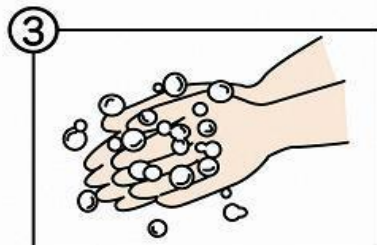
正しい手洗い



① 時計や指輪をはずす。



② 水で手をぬらし、薬用石けん液をつける。



③ よく泡立て、以下の手順で念入りに洗う。

③ の詳細



手の平と甲



指の間
(親指も)



指先
(爪ブラシでやるとよい)



手首



④ 流水で十分にすすぐ。



⑤ ペーパータオルやエアードライヤーで手をよく乾燥する。

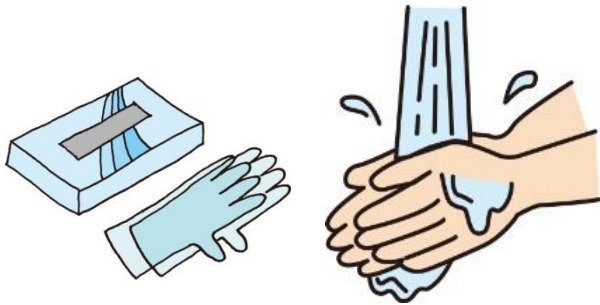


⑥ 消毒用アルコールを噴霧し、手指にすり込む。

②③④を2回繰り返すと効果的

使い捨て手袋の正しい着用方法

「正しい手洗い」の
後で着用する



再利用しない

1回使用したら
廃棄する



正しいタイミングで着用・
交換する

①着用

- 盛り付け作業を行うとき
- 生のまま提供する食材(刺身等)や調理済み食品を取り扱うとき

②交換

- 汚染された箇所に触れた後
- 盛り付け作業の前
- 手袋が破れたとき
- トイレの使用後、休憩後等



ノロウイルス

施設の消毒

消毒する場所・物

ドアノブ、手すり、水道の給水栓、
冷蔵庫や引き出しの取っ手、
トイレまわり、スリッパ、カウンター
など

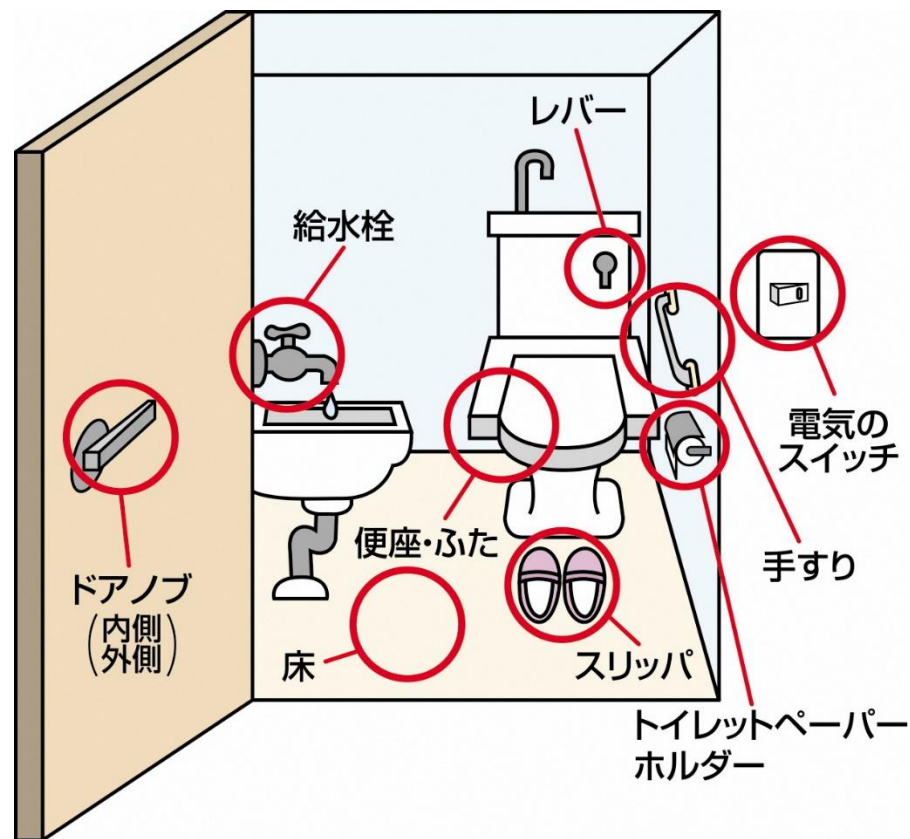
日にちや曜日を決めて実施

0.02%次亜塩素酸Na液
に浸した布で拭く



10分後

水拭き

トイレで汚染されやすい場所



消毒液の作り方

消毒する対象	消毒液の濃度
便やおう吐物が付着した床、衣類、 トイレの便器	【0.1% (1,000ppm) 消毒液】 500mlのペットボトルに次亜塩素酸ナトリウム(6%原液)をキャップ2杯(約8ml)入れ、水を加えて500mlにする。 
おもちゃ、調理器具、 直接手で触れる部分 (手すり、ドアノブ、トイレのふた、 手洗いの給水栓、電話機、 スイッチ、リモコン など)	【0.02% (200ppm) 消毒液】 2Lのペットボトルに次亜塩素酸ナトリウム(6%原液)をキャップ2杯(約8ml)入れ、水を加えて2Lにする。 

誤飲防止のため、消毒液の入った容器は消毒液であることをはっきり表示して保管しましょう



※遮光することで消毒液の作り置きが可能です

おう吐物の処理

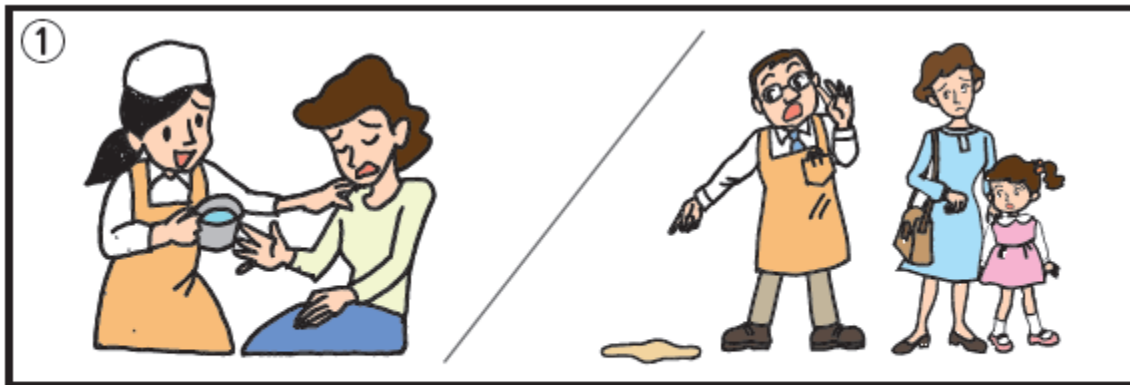
ノロウイルスに感染した人の排泄物やおう吐物には多量のウイルスが含まれています。



手順よく、あわてず、騒がず、落ち着いて処理しましょう！

【事前に準備しておくもの】

- 使い捨てマスク、手袋、エプロン
- ペーパータオル
- ビニール袋
- 次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系消毒剤)



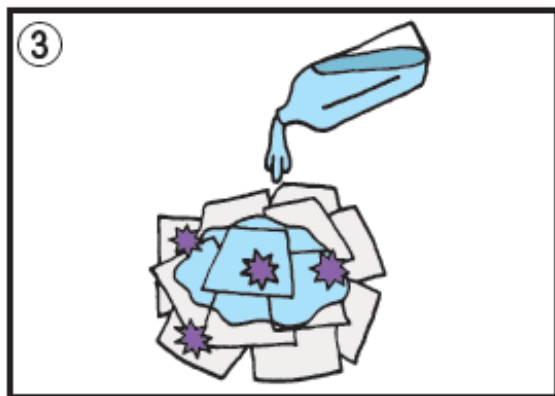
① おう吐者を落ち着かせ、離れた場所で安静にしてもらう。

周囲の人をおう吐物から遠ざけ、他の部屋に移ってもらう。

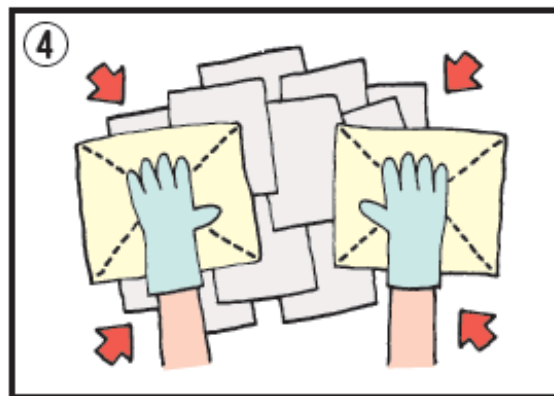


② 手袋、マスク、エプロンを着用。窓を開けて換気を良くする。

ノロウイルス



③ おう吐物をペーパータオルで覆い、0.1%次亜塩素酸ナトリウム液をかける。



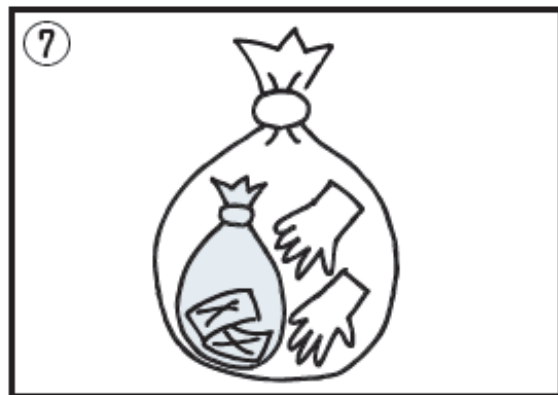
④ おう吐物をペーパータオルごと静かにふき取る。



⑤ 使用したペーパータオル等はビニール袋に入れて口を縛る。



⑥ おう吐物が付着していた場所を0.1%次亜塩素酸ナトリウム液に浸したタオルで10分間覆う。その後、水ぶきする。



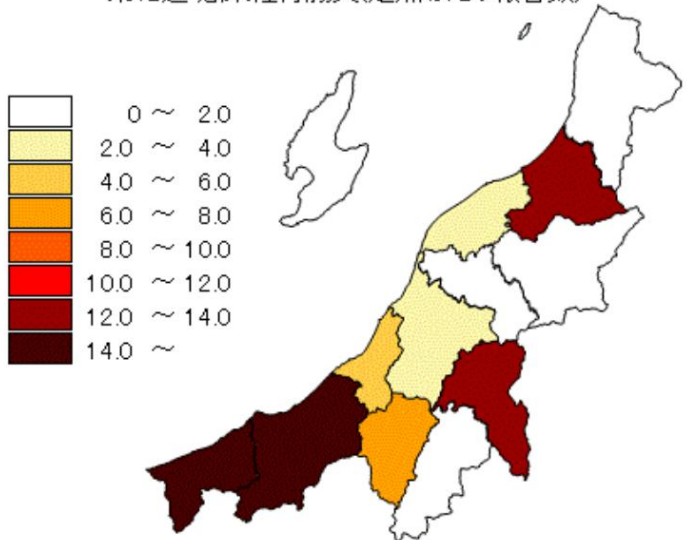
⑦ 汚物の入った袋と使い捨て手袋をビニール袋に入れ、口を縛って廃棄する。



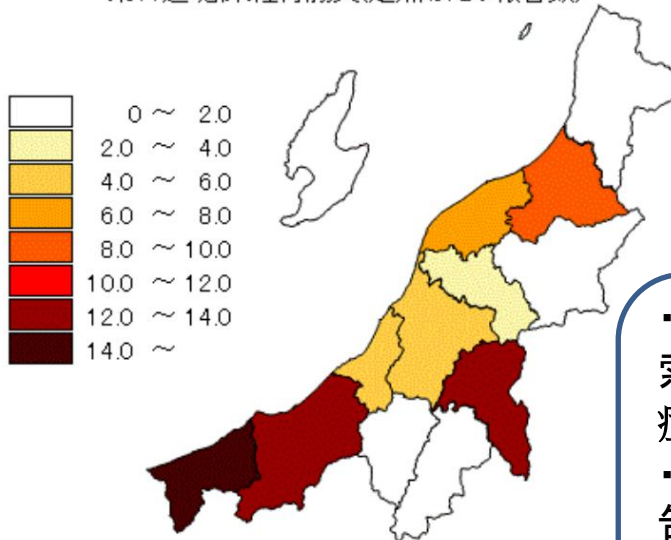
⑧ 作業後は流水と石けんでよく手洗いする。うがいも忘れずに。

参考 感染症流行状況の情報

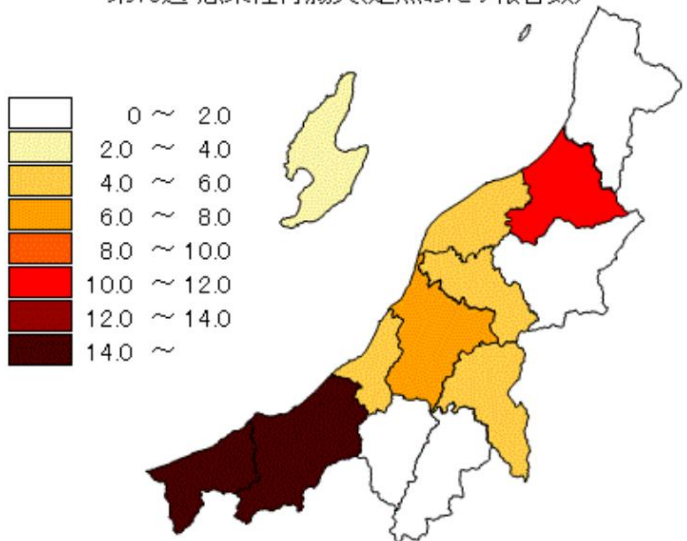
第12週 感染性胃腸炎(定点あたり報告数)



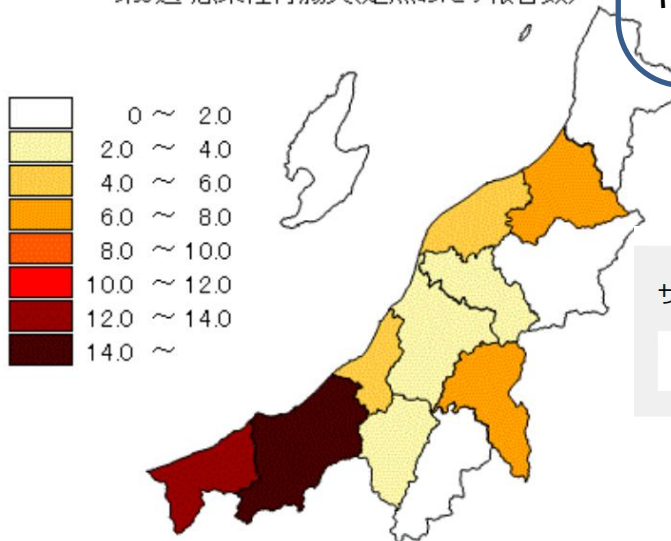
第11週 感染性胃腸炎(定点あたり報告数)



第10週 感染性胃腸炎(定点あたり報告数)



第9週 感染性胃腸炎(定点あたり報告数)



・新潟県HPのサイト内検索で「【保環研】感染症情報」でクリック！
・「地域振興局管内別報告マップ(最近4週分)」に掲載

サイト内検索

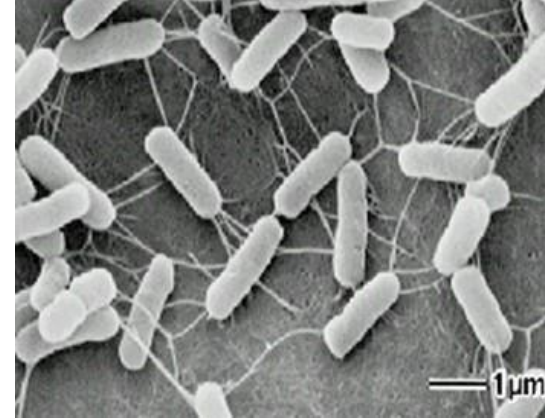
▶ 詳細検索

Google 提供

検索

腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌とは



- 牛や羊などの腸管内に生息
- 表面構造の違いで、O157、O111などの血清型あり
- 感染力が強い（わずか数十個の菌数で発症）
- 75°C・1分以上の加熱で死滅



【症状】

- 下痢(血便)、腹痛、発熱など
- ベロ毒素で腎臓や脳に障害を受け死亡することあり
- 潜伏期間は多くの場合3～8日程度
- 感染しても無症状の場合あり

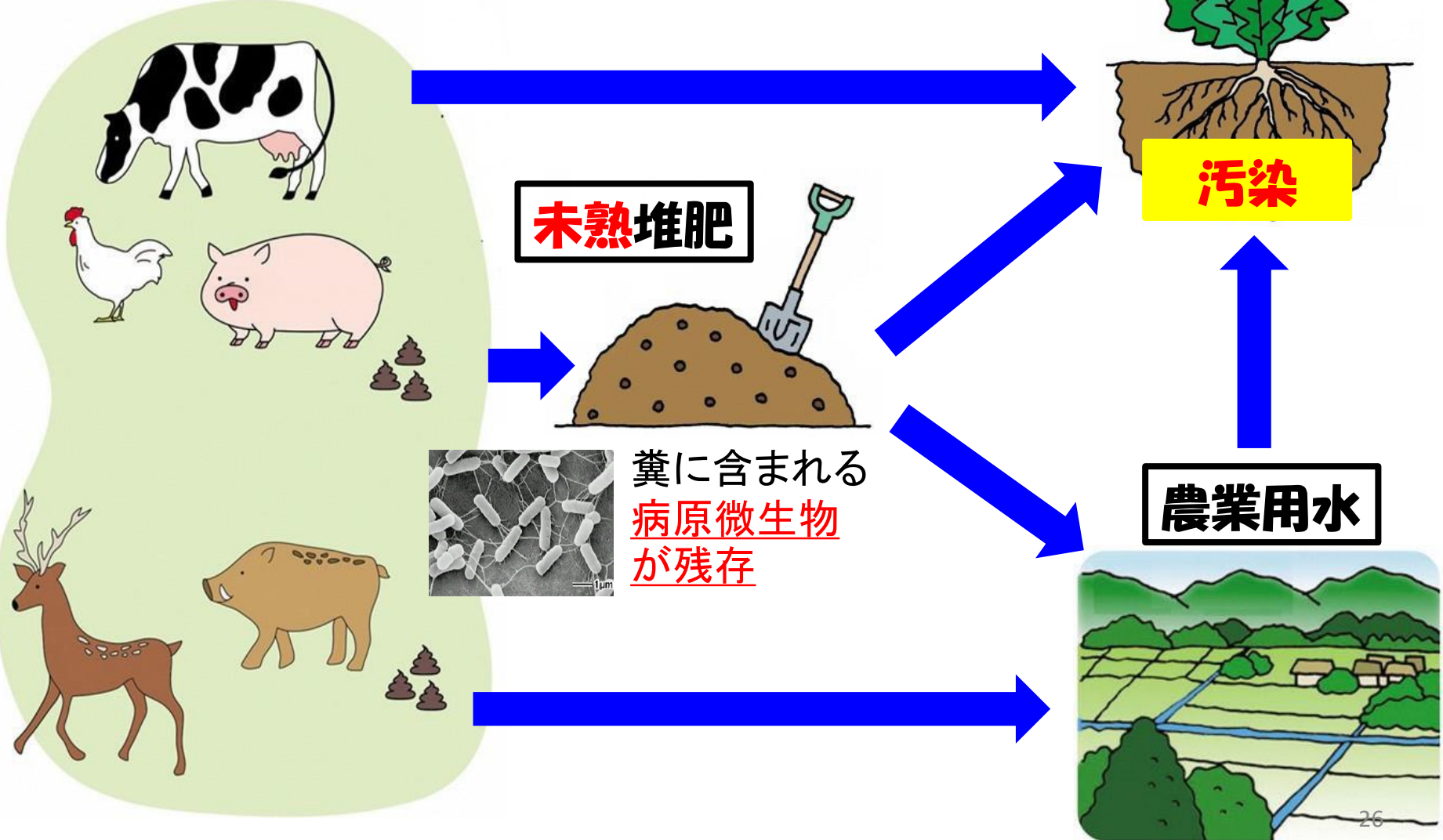
**抵抗力の弱い子どもや
高齢者は重症化しやすい**



野菜への微生物汚染の可能性

家畜・野生動物の糞

野菜



予防のポイント

やっつける

- ・肉は十分に加熱殺菌（中心部75℃・1分以上）
- ・生野菜も必要に応じて殺菌

塩素殺菌

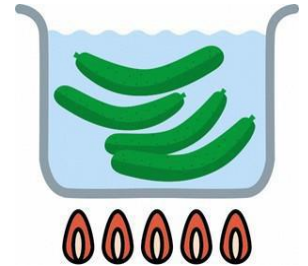
次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬

- ・0.01mg/l(100ppm)で10分間又は
- ・0.02mg/l(200ppm)で5分間



加熱殺菌

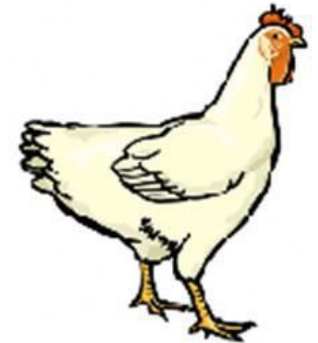
75℃で1分間
以上加熱



カンピロバクター

カンピロバクターとは

- 鶏、牛、ペット（イヌ、ネコ）、野生動物などの腸管内に生息
- 主に食肉（特に鶏肉）に付着
- 乾燥や熱に弱いが、低温で長時間生存
- 酸素が薄い環境で生息（酸素濃度3～15%）
- わずか100個程度の菌数で発症



【原因となりやすい食品】

- 加熱不十分の肉（特に、鶏肉、牛レバー）
- 肉から汚染を受けた食品
- 汚染を受けた井戸水や湧き水

なぜ、鶏肉の生食が危険か？

- 健康な鶏であっても腸管内にカンピロバクターやサルモネラ属菌などを保有していることがあります。
- 現在の食肉処理技術では、食中毒菌を100%除去することは困難です。
- 市販の鶏肉から高頻度でカンピロバクターが検出されています。(厚生労働省研究で67.4%との報告があります)

「新鮮な鶏肉」
＝「生食用」
ではありません！



【症状】

- 発熱、倦怠感、吐き気、腹痛、下痢など
- 潜伏時間は2～5日（平均2～3日）
- ギラン・バレー症候群を起こす場合がある
 - 神経の障害により、手足の麻痺等を起こす病気

カンピロバクター【予防のポイント】

【原因となりやすい食品】

- 加熱不十分の肉（特に鶏肉、牛レバー）
- 肉から汚染を受けた食品
- 汚染を受けた井戸水や湧き水

つけない

- 鶏肉など食肉は中心部まで十分に加熱殺菌
- (井戸水を使う場合)水の消毒(残留塩素0.1ppm以上)

やっつける

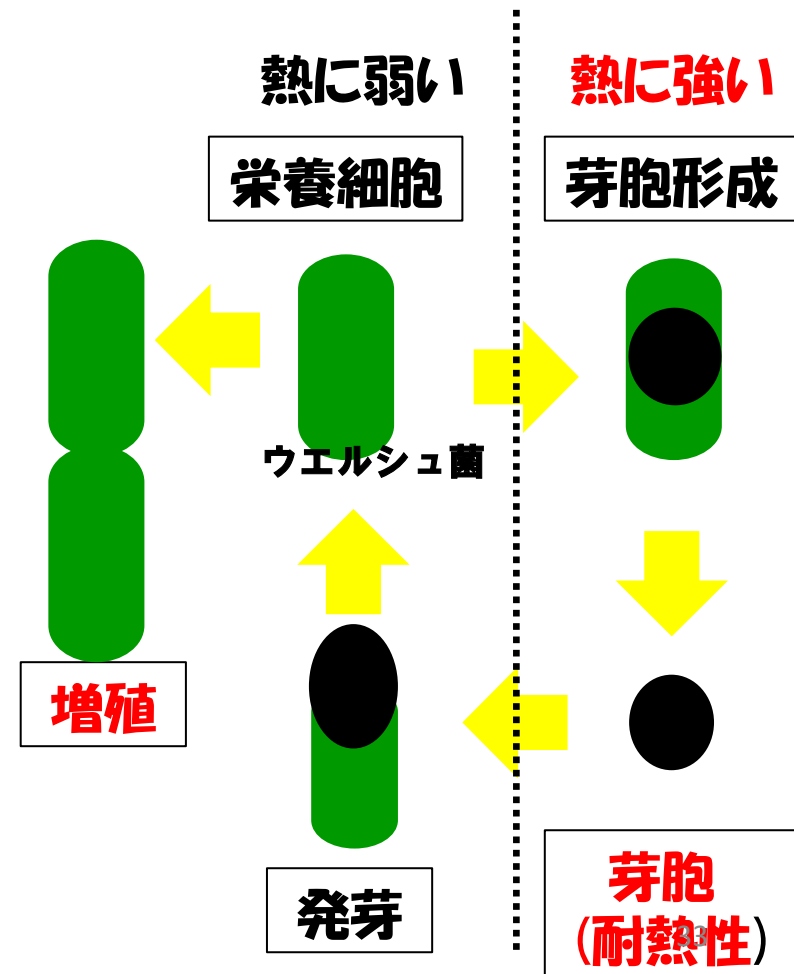
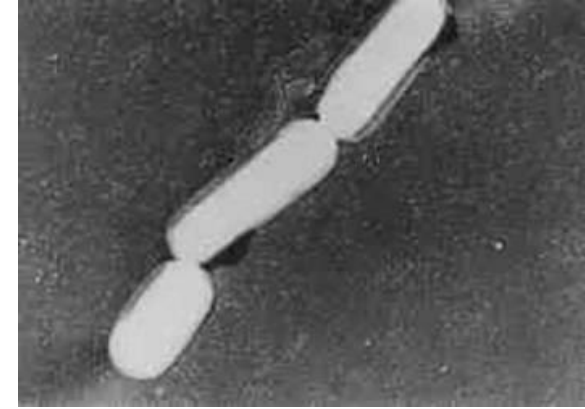
- 調理器具の使い分け(肉用・野菜用など)
- 調理器具は洗浄・消毒し、十分乾燥する
- 焼肉の際、生肉を扱う箸と食べる箸を別にする
- 生肉を触った後は、必ず手洗いをする

ウェルシュ菌

ウエルシュ菌とは

【特徴】

- ヒトや動物の腸管内、土壌、下水などに広く分布
- 耐熱性の芽胞（がほう）を形成（100 °C 6時間の加熱でも生残）
- 12 ~ 50 °Cで増殖（30~47°Cで増殖旺盛）
- 酸素がないところで増殖
- 増殖する際、毒素を作る（毒素自体は通常の加熱調理で分解）



ウェルシュ菌

【症状】

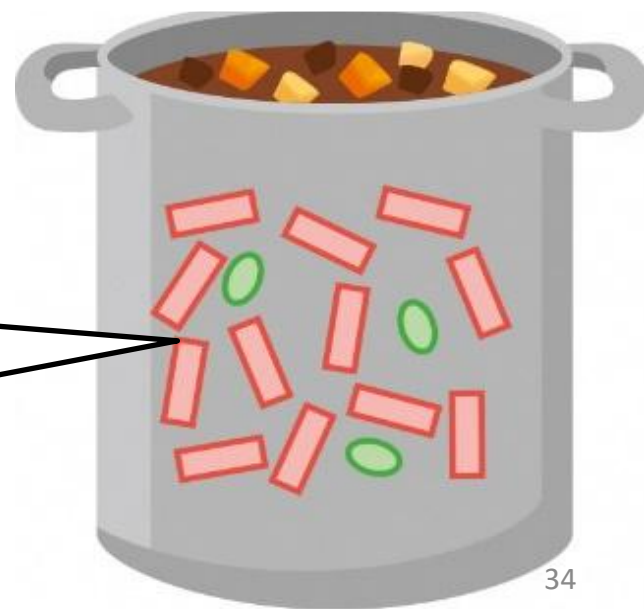
- 腹痛、下痢、腹部の膨満感
- 潜伏期間は多くの場合、6～18時間
- 1～2日で回復

【原因となりやすい食品】

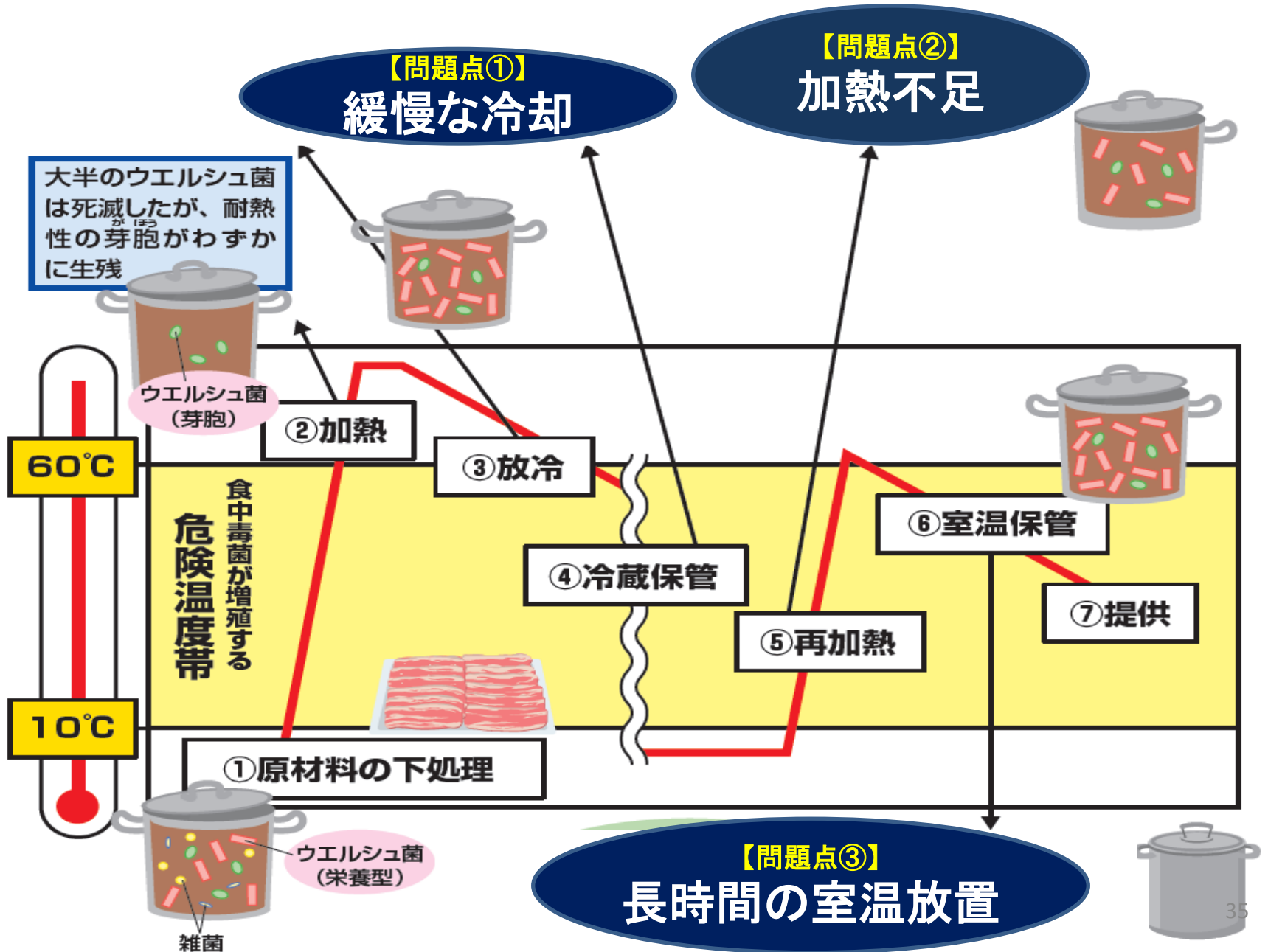
- 大量調理した煮物が多い
(カレー、シチューなど)

冷めにくく、酸素がない
ことから、ウェルシュ菌
が増える絶好の場所

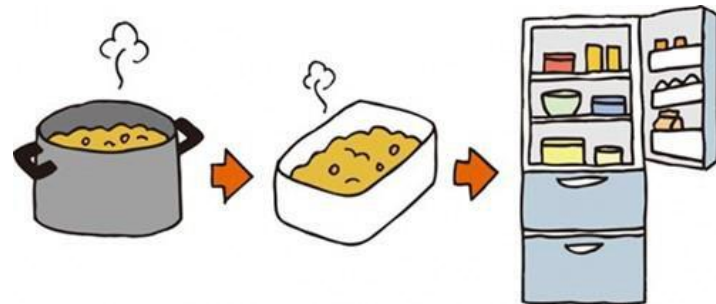
大量調理した給食で発生し
やすいことから「**給食病**」
の異名をとる



再加熱する食品の調理工程とウエルシュ菌の状態



ウエルシュ菌 【予防のポイント】



通常の加熱調理では、「芽胞」を死滅できない

増やさない

時間の管理

速く食べる
(調理後、2時間以内)

速く冷ます(小分けする等)
30分以内に芯温約20℃
60分以内に芯温約10℃

温度の管理

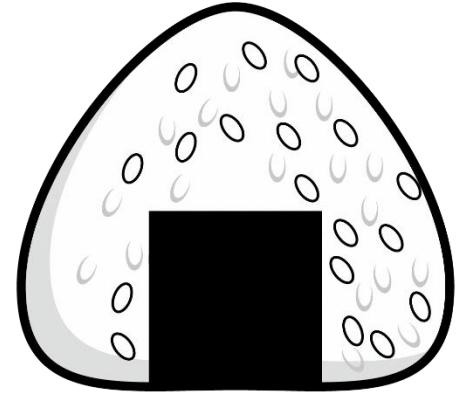
保存する場合は
10℃以下か
60℃以上で

食べる直前に
十分に再加熱する

黄色ブドウ球菌

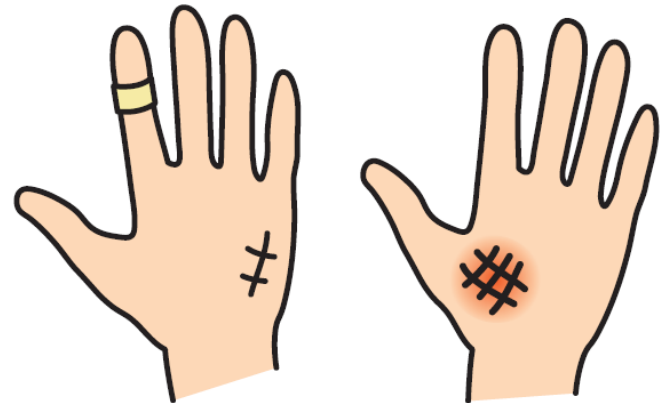
黄色ブドウ球菌

- ヒトを取り巻く環境や、哺乳動物、鳥類など、自然界に広く存在
- ヒトの鼻、咽頭、腸管等に分布し、健康者の本菌保有率は20～30%と高い
- 特に傷口、化膿部位に多く生息
- 増殖する際、毒素を作る
(毒素は通常の加熱では破壊できない)



【食中毒が発生する原因】

- 傷口のある手指で食品を触る
- 調理後に長時間放置する



黄色ブドウ球菌の予防ポイント

- ・手で直接触れる作業がある食品
 - ・作ってから食べるまでの時間が長い食品
- 特に注意が必要！（おにぎり、寿司、生菓子な

手指からの汚染

黄色ブドウ球菌は、ヒトの鼻、のど、腸管、化膿した傷などに分布

つけない

- ・ **手洗いの徹底**
- ・ 使い捨て手袋の活用
手袋を過信しないこと



菌の増殖

生温かい温度や夏場は、菌の増殖が進みやすい!

増やさない

- ・ 早く食べる
(調理後2時間以内が理想)
- ・ 危険な温度帯(10~60℃)を避ける

まとめ 食中毒予防

ノロウイルスには
4原則

- ・手洗い
- ・器具の洗浄消毒
- ・従事者の健康管理



持ち込まない

拡げない

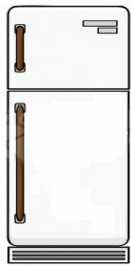


つけない

- ・十分な加熱
(中心部75°C1分以上
ノロウイルスは
85~90°C90秒以上)

病原
微生物の
予防3原則

やっつける

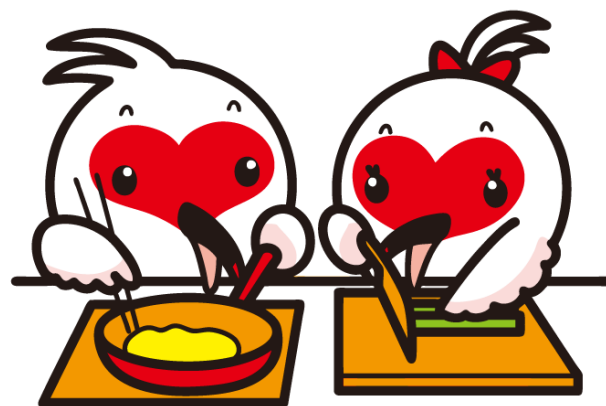


- ・速やかな喫食
- ・保管時の温度管理
(10°C以下65°C以上)

増やさない

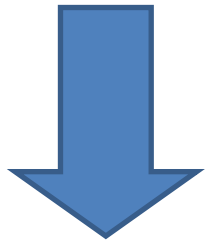
令和8年度 学校及び社会福祉施設の行事に 伴う食品提供（バザー）衛生講習会 ○後半

●新潟県十日町保健所
電話：025－757－2707
FAX：025－757－2474



IV バザーの進め方と注意点

(1) 計画



- ①提供食品の選定
- ②調理・販売設備の準備
- ③従事者の決定
- ④検便の実施 (※結果提出は不要【変更】)

(2) 届出



実施日の2週間前までに十日町保健所に
届出書を提出

(3) 実施

衛生管理に十分注意して食品を提供

(4) 反省

反省点を整理して次年度に引継ぎ
(事後報告等は不要)

(1) 計画

①提供食品の選定（基本的な考え方）

調理するもの（※「盛付」「注ぐ」だけでも「調理」に該当）

営業許可施設に比べ、バザーの調理施設は仕切りや洗浄設備などの施設基準が緩和



- 提供できる食品は衛生リスクが低いものに限る
（原則として加熱調理食品及び既製食品）
- 安全な調理・製造計画をたてる

既製食品を仕入れてそのまま販売する場合は届出不要【変更】

バザーで調理できる食品

加熱調理食品：全体を加熱調理するもの

既製食品：営業許可施設で作られたもの

会場で食べきる

(加熱後に握る等の加工の工程があるため)

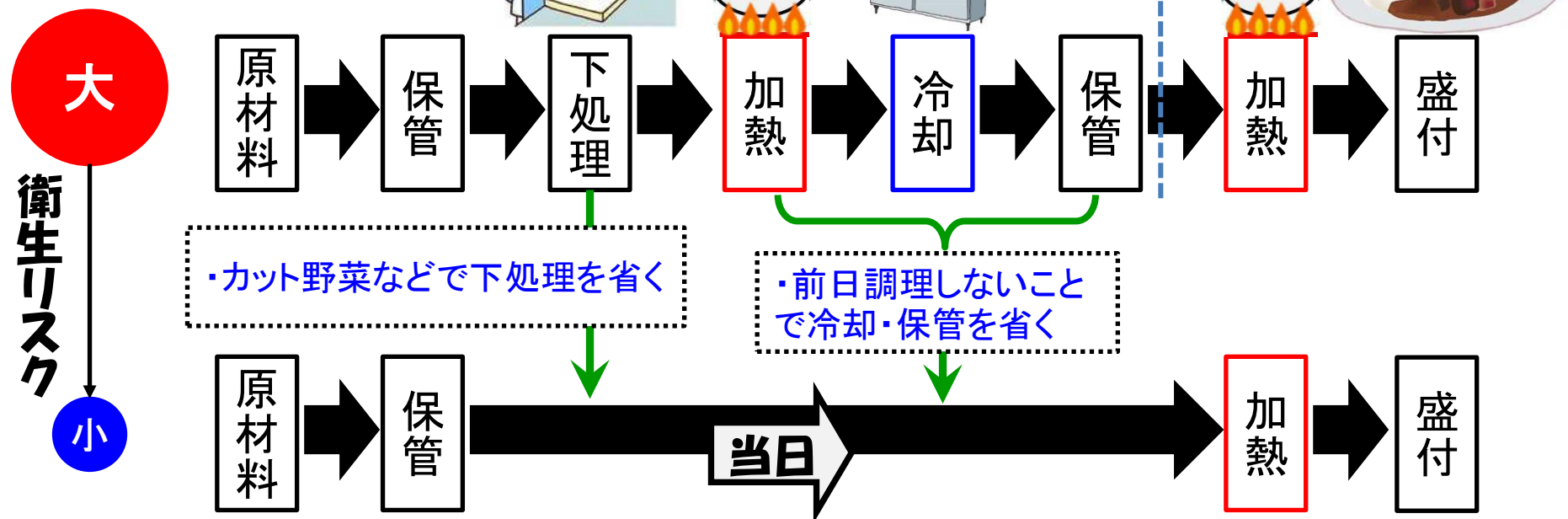
煮物類	おでん、豚汁、モツ煮、けんちん汁、こんにゃく煮 等
焼物類	焼き鳥、焼きイカ、焼き貝、焼き魚、お好み焼き、たこ焼き 等
揚げ物類	フライドポテト、フライドチキン、てんぷら 等
めん類	うどん、そば、ラーメン、焼きそば 等
飯類	カレーライス、チャーハン、丼物、おこわ おにぎり、のり巻 等
その他調理品	お汁粉、もち、トコロテン
喫茶類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、かき氷、甘酒、 アイスクリーム類 等
焼菓子類	大判焼き、タイ焼き、クレープ、ポップ焼き、クッキー 等
揚げ菓子類	ドーナッツ 等
もち菓子類	あんこもち、きなこもち、あべかわもち
飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼き 等
その他菓子	果実チョコ 等

製造は認めない

(既成品を購入し、容器に盛り付けるのみ)

安全な調理・製造計画の考え方

例:カレー



リスク

対策

微生物汚染・異物混入

できるだけ工程を少なく

微生物の増殖

調理開始から提供までできるだけ短時間で

加熱後の微生物汚染

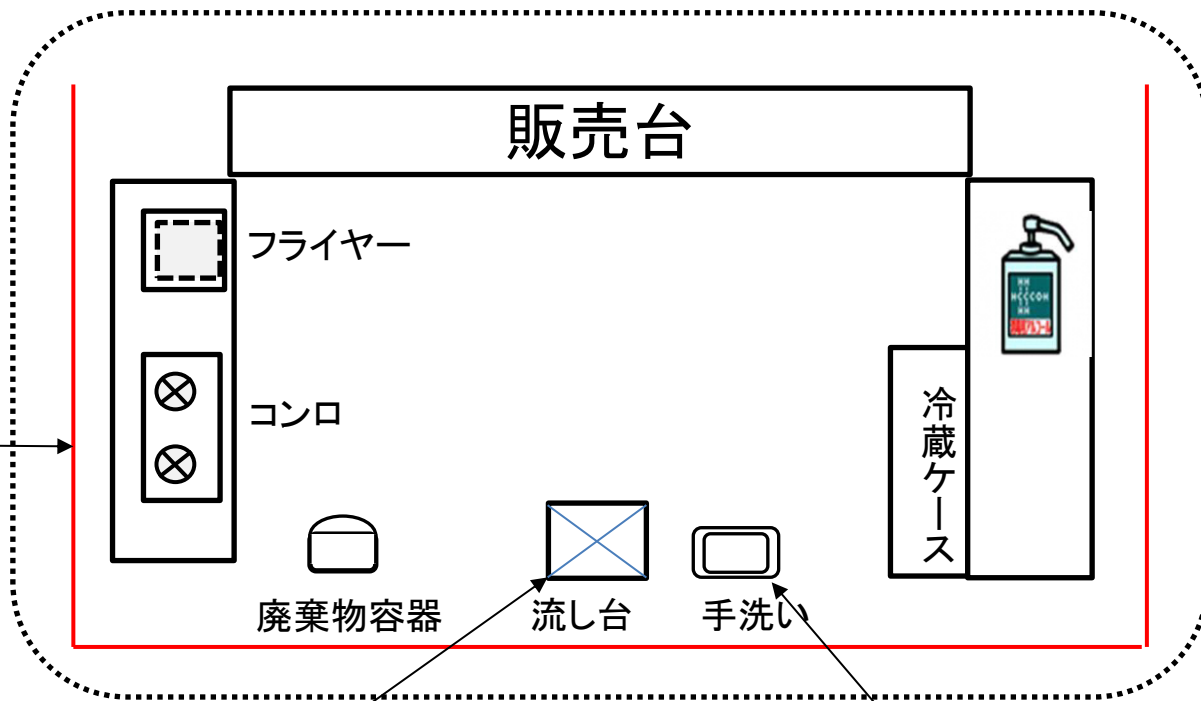
加熱後に加工がない料理を選定
加熱後に加工があるものは早く食べきる

②調理設備の準備

調理を行う仮設店舗例

調理は、設備の整った既存の調理室で、できる限り行いましょう

屋外の場合、異物混入を防ぐためテントを設け、側面・背面の3方向をシートで囲む



流し台は、近くにあれば、ブース内になくても可

手洗い用流し 又は
アルコールスプレー

③ 従事者の決定

■ 食品取扱責任者の選定

- 従事者の中から1人選任
- 栄養士・調理師など衛生知識を有する者が望ましい
- 保健所が実施するバザー講習会を受講

※医師・歯科医師・薬剤師・獣医師、調理師・栄養士・製菓衛生師等、食品衛生に関する資格を有する者が食品取扱責任者になる場合、バザー講習会の受講は不要

(食品衛生責任者養成講習会の修了者を含む)

■ 調理(盛り付けも含む)の従事者

- できるだけ調理業務の経験者に参加してもらう
- 開催前に検便を受け、健康状態を把握(結果の提出不要)
することが望ましい

④検便の実施（調理従事者）

- 調理行為を行う（盛り付け、飲み物を注ぐ行為を含む）食品に直接接触する人は全員実施することが望ましい
- 検査項目：赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌
- 結果判明までに10日前後かかるので早めに依頼を
- 十日町保健所周辺の登録検査機関

名称	所在地	電話
公益財団法人 新潟県保健衛生センター （中越メジカルセンター）	小千谷市 城内2丁目6番5号	0258-82-4422

十日町食品衛生協会（保健所内）で、上記の検査機関の検便受付を行っているので、検体提出方法や料金については、下記にお問い合わせください。

【問い合わせ先】025-757-0855（十日町食品衛生協会）

(2) 届出

実施日の2週間前までに十日町保健所に届出書を提出

【届出書の構成】

- 学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供届
- 調理計画 ※2日以上開催する場合は1日毎に記載
- 従事者名簿(食品の調理がある場合)
- 食品取扱施設の平面図(様式自由)
- (あれば)チラシ等の参考資料

※検便検査結果は添付不要です。

学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供届

届出者 = 行事の主催者

- ・学校であれば校長
- ・保育園であれば園長
- ・PTAは主催者にはなれない

〇〇年〇月〇日

十日町 保健所長 様

届出者 住所 **十日町市〇〇**
団体名 **十日町市立〇〇学校**
役職及び氏名 **校長 〇〇 〇〇**

バザーの開催に伴う食品提供を行いますので、「新潟県学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱要綱」第6の規定により届出します。

- 1 開催場所 **十日町市立〇〇学校**
- 2 バザーの名称 **〇〇年度 作品展、バザー**
- 3 開催期間 **〇〇年〇月〇日から〇〇年〇月〇日**

この講習会を受講し、
現場で食品衛生の
指導・監督を行う

4 食品取扱責任者の氏名 ●● ●●(月 日受講)

(食品衛生法施行規則別表第17第1号口で定める食品衛生責任者の資格を満たす者は、その資格の種類等)

- 食品衛生監視員 食品衛生管理者 調理師 製菓衛生師 栄養士 船舶航海士
と畜場法に規定する衛生管理責任者 と畜場法に規定する作業衛生責任者
食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者
都道府県知事等の講習会(適正と認める場合を含む) (講習会名)
(資格取得等年月日/番号 年 月 日/第 号)

5 使用水の種類

(1) 使用水の種類

水道水

井戸水(塩素滅菌器 有・無)

(2) 設備の状況

受水槽の有無(有・無)

塩素滅菌器の有無(有・無)

6 施設の概要

食品取扱室の平面図 別紙のとおり

7 添付書類

(1) 調理計画

(2) 従事者名簿

(3) 参考資料(チラシ等)があれば添付すること

食品「衛生」責任者の資格を有する方が
食品「取扱」責任者になる場合、
講習会の受講は「不要」です。

調理、製造、提供の内容及び仕入れ状況

1 調理、製造計画

調理・製造品目	食品区分		提供予定数	原材料の仕入れ状況			調理開始日時
	加熱調理食品	既製食品		原材料名	仕入先	仕入日時	
やきそば	○		100食	麺 豚肉 ソース 紅しょうが キャベツ	○○スー パー " " " " " " ○○青果	○/○◇ 時 " " " " " "	○/○ ○時
アイス クリーム (盛付)		○	50食	バニラアイス チョコレートソース ウエハース	○○スー パー " " " " " " ○○青果	○/○◇ 時 " " " " " "	○/○ ○時

調理・製造する品目を記入(盛り付ける、飲み物を注ぐだけでも該当)

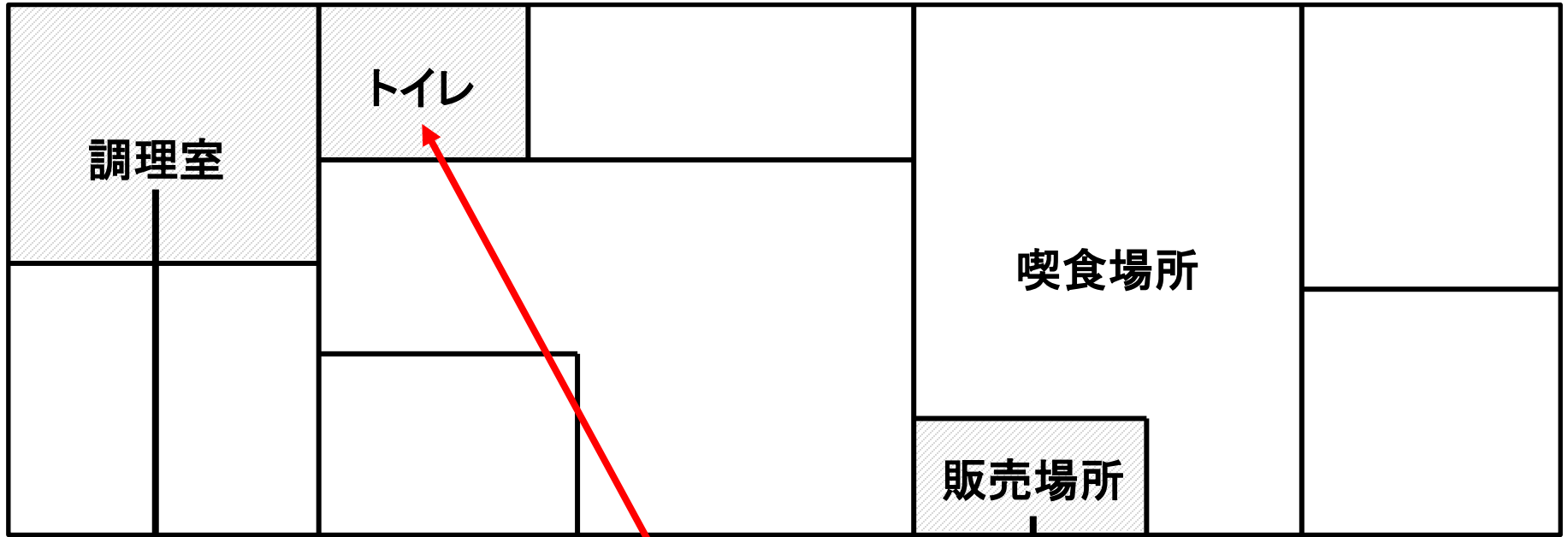
従事者名簿

No.	所属(クラス等)	氏名	保護者、生徒等の区分
1	1年 A組	○○ ○○	生徒
2	1年 A組	△△ △△	教諭
3	保護者会	○○ ●●	保護者
4	●●●●部	◇◇ ◇◇	顧問

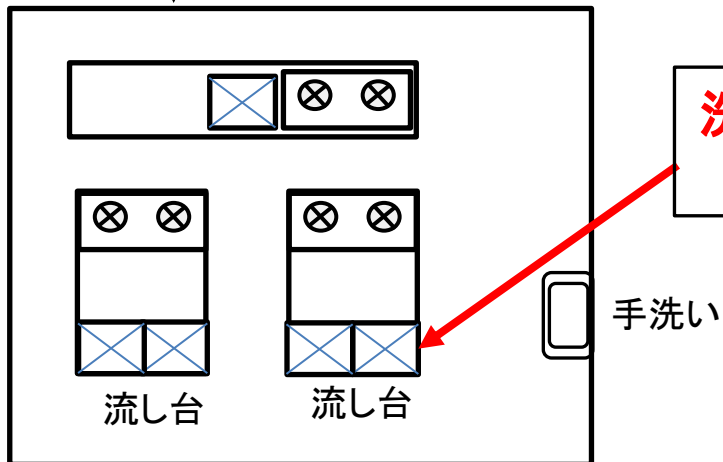
調理・製造の従事者を記入
(盛り付ける、飲み物を注ぐだけでも該当)

※ 検便検査結果の添付は不要です。

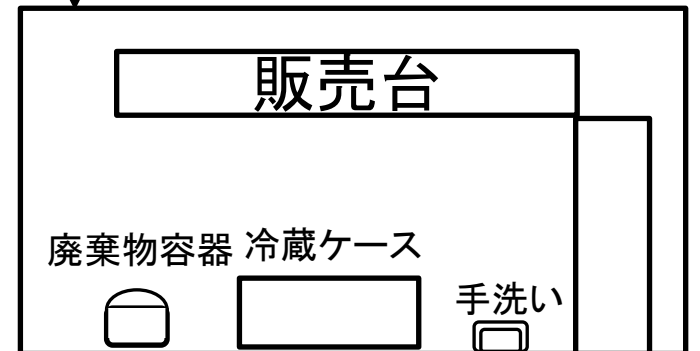
平面図



調理室の拡大図



販売場所の拡大図



(3) 実施



衛生管理に十分注意してバザーを実施してください

【主な注意点】

- 下痢・嘔吐等の胃腸炎症状がある人、手に化膿創がある人は、調理・製造作業を避ける
- 手洗いの徹底（正しいタイミング・正しい方法で）
- 加熱工程では中心部まで十分に加熱
- 調理・製造した食品の一部を検食用として保存（1品目50グラム程度、冷凍で2週間保存）
- 保管中の食品の温度管理（特に要冷蔵（凍）品）

届出様式のダウンロード方法

学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供（いわゆるバザー）について

 [印刷](#)  [文字を大きくして印刷](#) ページ番号：0736304 更新日：2025年3月31日更新

学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供（いわゆるバザー）について

学校及び社会福祉施設の行事に関連し、対価の授受を伴う食品提供（いわゆるバザー）を行う場合には、届出が必要です。

学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供とは、園児、児童、生徒、学生及び入所者等の作品展、学習発表会等にあわせて、主催者 自らが食品の調理を行うもので、短期間の開催に限られます。

 [新潟県学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱要綱 \[PDFファイル/1.35MB\]](#)

[届出様式はこちらのページ](#)からダウンロードできます。

対象行為

食品の調理行為

施設基準

施設基準がありますので、事前に保健所にご相談下さい。

講習資料

- ・ [令和7年度バザー講習会資料 \[PDFファイル/2.89MB\]](#)
- ・ [新潟県学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供の取扱要綱 \[PDFファイル/227KB\]](#)

会場および開催日時

開催日	講習時間	会場
令和7年5月9日（金）	午後2時30分～午後4時（受付：午後2時～）	十日町保健所 3階講堂
令和7年8月8日 （金）	午後2時30分～午後4時（受付：午後2時～）	

食品提供届の提出

バザー実施を実施する場合、保健所への届出は必要です。

下記の「学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供届」からダウンロードの上、バザー開催の2週間前までに保健所に提出してください。

[【様式】学校及び社会福祉施設の行事に伴う食品提供届 \[PDFファイル/77KB\]](#)

[\[Wordファイル/23KB\]](#)