

宿泊学習説明会資料

令和5年7月5日（水）

志木市立志木第二小学校 第5学年

感染症予防対策

- ・貸切バスは、約5分で車内の空気を入れ替えるなどの感染対策を行っているバスにする。
- ※日本バス協会のバスにおける新型コロナウイルスの取り組みをご覧ください。
<https://www.bus.or.jp/covid-19/index2.html>
- ・自然の家は全館貸切。食事前、入浴前の消毒。
- ・体調を把握するため、健康観察を毎日行い、記録をとる。

1 目的

- ① 学校、家庭では体験できない大自然の中での、集団生活を通して、規律、友愛、奉仕の精神を養う。
- ② 友だちや先生と生活を共にすることで、互いの理解を深め、楽しい思い出を作り、今後の学校生活に役立てる。
- ③ ハイキングなどの野外活動を通して、たくましい心と体を作る。
- ④ 野辺山高原の動植物の観察、及び農業の工夫などを見聞し、野辺山の自然や産業を理解し、志木市と違う土地の様子を知る。

2 目的地

「志木市立八ヶ岳自然の家」

〒384-1302 長野県南佐久郡南牧村大字海ノ口字八ヶ岳2255-1

☎0267-98-2297

3 期日

令和5年8月7日（月）～8月9日（水） 2泊3日 雨天決行

4 参加予定児童数・引率職員

(1) 児童・・・1組37名 2組39名 （たんぼぼ学級の児童含む） 合計76名

(2) 引率職員・・・木村教頭・前田主幹・千堂（養護担当）

5年担任（1組 井出、2組 池田）

たんぼぼ学級担任（田口）

補助教員（高橋、玉田、箭内）

合計9名

5 食事【場所】

7日昼食 持参した弁当 【飯盛山頂上】

夕食 ポークカレー、シャキシャキコールスロー、ヒレカツ、一口サラダ(地域のレタス使用)、
【自然の家】

8日朝食 地元産のお米 ご飯、季節の具たくさん味噌汁、焼き魚、ふんわり厚焼き卵、納豆、
味付けのり、レタスサラダ、バナナ 【自然の家】

昼食 おにぎり2個（シャケ、昆布）、からあげ、ウィンナー、シュウマイ、たくあん

【滝沢牧場】

夕食 地元産のお米 ご飯、クリームスープ牧場仕立て、森のハンバーグ濃厚トマトソース、エビフライ、野辺山高原サラダ、お漬物、季節のフレッシュフルーツ、デザート

【自然の家】

9日朝食 バターロール2個、ジャム・マーガリン、あらびきウィンナー、スクランブルエッグ、地元産温野菜、コンソメスープ、フレッシュオレンジジュース 【自然の家】

昼食 バーベキュー（豚肉）、野菜（キャベツ、にんじん、しめじ、ピーマン、玉ねぎ）、たれ、白米、刻みたくあん、梅 【山梨県 見晴し園】

※成分表は別紙参照

6 服装・持ち物

* 1日目は飯盛山の山頂で昼食をとります。捨てられる容器ですぐに食べられるお弁当の用意をお願いします。

* 同時期の平均気温：最高24度前後 最低15度程度

7 日程（予定）詳細は後日配布するしおりをご覧ください。

7日（火）	雨天
7：10 学校集合	
↓	
7：30 学校発	
↓	
9：00 談合坂SA（休憩）	
↓	
11：00 平沢峠、獅子岩見学、飯盛山登山	
↓	
12：10 頂上で昼食	11：30 ベジタボールウィズ、昼食
↓	↓
13：50 登山口着	13：35 獅子岩見学
↓	↓
14：45 入所式と夕べの集い	14：00 獅子岩発
↓	
15：15 カレー作り	
↓	
18：30 入浴	
↓	
19：45 ナイトハイク	宿舎内でナイトハイク
↓	
21：30 消灯	

8日(火)	雨天
6:00 起床 (6:30~朝の集い)	
↓	
7:30 朝食	
↓	
8:45 オリエンテーリング 自然の家発	
↓	
10:30 ベジタボールウィズ	自然の家で工作体験
↓	
12:30 滝沢牧場到着 昼食	雨天でも牧場体験 (バスの送迎あり)
↓	
13:00 滝沢牧場着 牧場体験	
↓	
15:30 滝沢牧場発 (バス)	
↓	
16:00 自然の家着	
↓	
17:00 夕食	
↓	
18:00 入浴	
↓	
19:45 キャンプファイヤー	
↓	
21:30 消灯	

9日(水)	雨天
6:00 起床 (6:30~朝の集い)	
↓	
7:30 朝食	
↓	
9:10 退所式	
↓	
9:45 銀河公園	
↓	
10:07 JR 小海線野辺山駅発	
↓	
10:14 清里駅着	
↓	
10:25 バス乗車	
↓	
11:40 見晴し園 昼食 ぶどう狩り	

↓	
13:30	バス乗車、出発
↓	
14:45	狭山 SA
↓	
15:50	学校着 到着式
↓	
16:10	解散

8 保健関係（別紙）事前に回収済

9 費用

(1) 費用予定・・・・・・・・ 一人およそ18,000円(6月集金10,000円、不足分は後程徴収いたします。) 費用補助・・・・・・・・志木市から一人5,000円

(2) 集金について

7月10日の給食費集金日に宿泊学習費10,000円(教材費はありません)、9月10日の給食費のときに宿泊学習費の残金を引き落としさせていただきますので、よろしくお願ひします。

(3) キャンセル料等について

コロナの感染状況により、延期の判断をします。延期予定のタイミングや中止により、キャンセル料が発生する場合があります。

キャンセル料について

①途中で中断した場合：全額支払いとなりますので、返金はありません。

②不参加の場合：7月30日までの申し出 → 企画料負担

7月31日～8月3日の申し出 → 食事代100%、企画料負担

8月4日の申し出 → 食事代100%、企画料負担

8月5日、6日の申し出、出発後の申し出 → 全額負担

10 欠席の場合の連絡

8月4日(金)までは、8:30～17:00の間に学校へ電話連絡。

当日の場合は、7:00から7:10の間に学校へ電話でご連絡ください。

※さくら連絡網での欠席連絡は使用しないでください。

11 提出書類

・アレルギー対応調査書 → 必要な場合に提出 ※7月7日(金) 〆切

12 その他

・8月7日～8月9日は連絡が取れるようにしておいてください。

・夜、起こすお子さんについては、その旨を担当まで申し出てください。(保健調査に未記入の方)

・持ち物については、お子さんといっしょに確認し、お子さん自身が準備し、そしてバックに入れさせてください。下着や袋など全ての持ち物に記名をお願いします。

- ・事前の健康観察をしっかりと行ってください。
- ・食事のメニューをご覧になってアレルギー等がありましたらお申し出ください。
(学校管理下対応の児童のみ)
- ・送り迎えは可能ですが、車での来校はご遠慮ください。
- ・日程等予定なので、変更する場合があります。詳細は後日配付のしおりをご覧ください。
- ・体調不良が見られた際、お迎えに来ていただきます。緊急時の場合は、病院を受診します。
- ・公衆浴場の入り方の指導をお願いします。

浴室にタオル・洗面用具を持って行く→体等を洗ってから入浴する。その際は髪の毛を縛って湯船に入らないようにする。タオルを湯船に入れない→タオルでよく体を拭いてから浴室を出る等

- ・質問がある方は、説明会后、または、連絡帳、電話にてお願いします。質問内容は7月末の学年通信夏休み号でお伝えさせていただきます。

服装・持ち物チェックリスト

令和5年7月5日(水)

* 全ての持ち物に、必ず名前を書くこと

【 服 装 】

<ul style="list-style-type: none"> ・ 普段着 (Tシャツ・長ズボン) ・ (汚れてもよく、動きやすいもの、スカートはなし) 長そでの上着を用意 ※山登りは基本長袖長ズボン ・ はきなれた運動ぐつ ・ ぼうし (体育帽) 	<p>ハンカチとちり紙は ポケットに入れておく。</p>
---	----------------------------------

野辺山
平年値
最高気温 24℃
平均気温 19℃
最低気温 15℃
降水量 166mm

【 持 ち 物 】

◆リュックサックに入れる物(屋外活動用) ...バスの座席へ

	持 ち 物	チェック	チェック
1	水筒 (ペットボトル不可) *ふたにも記名, 肩ひもあり		
2	予備の水かお茶のペットボトル1~2本		
3	エチケット袋 (2枚)		
4	しき物		
5	カッパ上下 (雨に強いもの)		
6	折りたたみ傘		
7	汗ふきタオル		
8	ビニール袋 (2枚程度)		
9	しおり		
10	筆記用具 (鉛筆、消しゴム、カラーペン2, 3本)		
11	上着 (薄手のパーカー等)		
12	虫よけ (ノンガスタイプ)		

13	自分に必要な薬（よい止めなど）		
14	健康観察カード（当日の分を記入して）		
15	うで時計 *腕につけておく *行動班で1つ *部屋で一つ		
16	予備用の着替え（2日目のみ。酪農体験で汚れた場合用）		
17	名札（自然の家のみ）→終業式に集めて出発式前に配付		

◆大きなかばんに入れる物 ……バスの中の荷物入れへ

	持 ち 物	チェック1	チェック2
18	下着（シャツ・パンツ等）2枚ずつ（雨天時は一枚追加）		
19	くつ下 2足（雨天時は一足追加）		
20	パジャマ（長そで・長ズボン）*半袖も可		
21	長そでシャツ（Tシャツ）やズボンなどの着がえ （2日分+牧場体験の予備） *朝晩は冷えこみます。 *暑さや雨天が予想され場合は、さらにもう1日分		
22	タオル3枚（バスタオル、浴用タオル、朝洗面タオル各1枚）		
23	汗ふきタオル3枚		
24	洗面用具（歯ブラシ、歯磨き粉、シャンプーやリンス、 ボディソープまたは石鹸、タオル等は、各自で用意）		
25	ビニール袋（洗濯物用、お風呂の道具や衣服を入れる物用、ゴミ用） *記名！	3枚以上	
26	上ばき（学校で使っているもの、記名、荷物の1番上に置く） *2か所記名の確認（かかと部分とつまさき部分）		
27	ハンカチ、ティッシュ、マスク（+予備2枚以上）2日分		
28	電子体温計		
29	雑巾1枚+雑巾を入れるビニール袋		
30	プラスチックコップ		
30	軍手		
31	懐中電灯		
32	油性のカラーペン（雨天時）		
33	ドライヤー（部屋で一つ）		
(34)	予備の靴（2日目に雨天が予想される場合）		

(35)	(各自必要な薬・・・)		
36	(係で必要な物・・・)		
37	その他(新聞紙行動班グループで1日分)		

* 出発の日(8月7日)の朝も、必ず家で健康観察を行い、「健康観察カード」に記入してください。
トイレも必ず家ですませてください。

宿泊時のコロナ対策(宿泊学習用) 自然の家より

新型コロナウイルス感染拡大防止対策を以下のように実施しております。
ご不便をおかけいたしますが何卒ご理解、ご協力をお願い申し上げます。

■ 宿泊をご遠慮いただく方

以下に該当する方の宿泊はご遠慮いただいております。

○体調不良の方 ① 37.5度以上の発熱がある方

② 強いだるさ(倦怠感)や息苦しさがある方

③ 咳、痰、胸部不快感がある方

○同居家族や身近に感染が疑われる方

○その他、新型コロナウイルス感染可能性の症状がある方(嗅覚・味覚異常など)

■ チェックイン時の対応

従業員はマスク着用にて対応させていただきます。

以下の手順でチェックインをお願いいたします。

○玄関先外で消毒 → 検温 → チェックイン

■ 入浴について

手指消毒をしてからご利用ください。

浴室内は常時換気を行っています。

■ 食事について

手指消毒をしてからご利用ください。

利用時に発熱者が出た場合は、保健室等別室で食事をお召し上がりください。

その場合の感染拡大防止策は各学校との打ち合わせにて決定いたします。

■ その他

お客様の触れる機会の多い場所の定期消毒を実施いたします。

消毒液等ご持参をお願いいたします。

成分表

【自然の家】

1日目夕食

●カレールー（バーモンドカレー甘口）

食用油脂(牛脂豚脂混合油、パーム油)、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、チーズ加工品、ローストオニオンパウダー、はちみつ、粉乳小麦粉ルウ、ポークエキス、トマト調味料、酵母エキス、粉末ソース、バナナペースト、ココア、バターミルクパウダー、トマトパウダー、りんごペースト、全粉乳、玉ねぎエキス、ガーリックパウダー、香辛料、ソテー野菜ペースト、しょう油加工品、ぶどう糖、ホエイパウダー、チーズパウダー/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)
アレルギー物質表示対象 (27 品目) 小麦、乳成分、豚肉、大豆、りんご、鶏肉、バナナ

●ヒレカツ

豚肉、バター（大豆粉・食塩・香辛料・植物油脂・加工デンプン・増粘多糖類・水）、パン粉

●高原サラダ

レタス・きゅうり

●イタリアンドレッシング

食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、こしょう、乾燥玉ねぎ、オニオンエキス、チキンエキス、乾燥ピーマン、乾燥パセリ、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物（一部に大豆鶏肉を含む）、水

2日目朝食

●ごはん

白米

●味噌汁（みそ）

大豆（遺伝子組換えでない）、米、食塩／酒精

●ます塩焼き

カラフトマス 食塩 クロレラエキス ph調整剤製剤

●厚焼き卵

鶏卵、砂糖、大豆油、しょう油、魚介エキス {L-グルタミン酸Na・グリシン・DLアラニン・L-アスパラギン酸Na・L-アルギニン・コハク酸二Na・5-リボヌクレオチド二Na・酵素（加工助剤）}、こんぶ調味液 {L-グルタミン酸Na・グリシン・コハク酸二Na・5-リボヌクレオチド二Na・キサンタンガム（キャリアーオーバー）}、食塩、発酵調味料、加工デンプン（ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン）、調味料製剤（グリシン・酢酸ナトリウム・ポリリン酸ナトリウム・グリセリン脂肪酸エステル・オクテニルコハク酸デンプンナトリウム・動物性たん白加水分解物）、加工デンプン（アセチル化リン酸架橋デンプン）、醸造酢、酸味料（フィチン酸）、水

●納豆

丸大豆（アメリカ産）、納豆菌

[たれ] 糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醤油、たん白加水分解物、食塩、醸造酢、鰹節エキス、発酵調味料、たん白自己消化物、調味料（アミノ酸等）

[からし] からし、水飴、食塩、醸造酢、食用なたね油、レモン果汁、発酵調味料、澱粉

●味付け海苔

乾のり（国産）、たまり醤油（本醸造）（大豆・小麦を含む、米こうじ、アルコール）、砂糖、発酵調味料、清酒、食塩、水あめ、昆布、えび、さば削り節／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア・アセスルファムカリウム）、香辛料抽出物、乳化剤（レシチン）

●レタスサラダ

レタス

●バナナ

2日目オリエンテーリング

●あめ

●ゼリー

●オレンジジュース（果汁100%）

2日目夕食

●ごはん

白米

●ハンバーグトマトソース

鶏肉・豚肉・たまねぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・でん粉・炭酸カルシウム・酵母エキス・香辛料・食塩・ピロリン酸第二鉄/アレルゲン（28品目→鶏肉、豚肉、小麦）ケチャップ（調味料成分表「ケチャップ」を参照してください。）

●エビフライ

えび（浸漬液/食塩、重曹、水）、

[衣] パン粉、打ち粉（食塩・小麦粉・加工デンプン）、バター粉（小麦粉・砂糖・パーム油・食塩・でん粉・卵黄粉・脱脂粉乳・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（加工デンプン、グァーガム）・香辛料抽出物、水

●クリームスープ

スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（グァーガム）、香料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む）

●サラダ

レタス・きゅうり・トマト

●ドレッシング（イタリアンドレッシング）

食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、こしょう、乾燥玉ねぎ、オニオンエキス、チキンエキス、乾燥ピーマン、乾燥パセリ、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、水

●つぼ漬け

大根（中国）、

[漬け原材料] 糖類（異性化液糖・水あめ）、食塩、しょうゆ（小麦、大豆を含む）、醸造酢、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア、甘草）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4、黄5）、水

●豆乳プリン

砂糖、水あめ、豆乳加工品、ぶどう糖果糖液糖、ショートニング、

ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、着色料（カラメル）、乳化剤、着色料（V、B2）、着色料（カロチン）、水

3日目朝食

●塩バターロール

小麦粉（小麦（国産））、バター入りマーガリン、糖類、パン酵母、発酵種、食塩、バター、小麦粉加工品（小麦粉）、醸造酢、モルトエキス、卵、乳等を主要原料とする食品／香料、着色料（カロチン）、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む）

●いちごジャム&マーガリン

いちごジャム：砂糖類（水あめ、砂糖）、いちご／ゲル化剤（ペクチン）、
酸味料マーガリン：食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、バターミルクパウダー、／
乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、カロチノイド色素（一部に乳成分・大豆含む）

●ウィンナー

豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物（ゼラチンを含む）、香辛料、砂糖、
調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）、保存料（ソルビン酸）、pH調整剤、
酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

●スクランブルエッグ

鶏卵、オリゴ糖、加工デンプン（酢酸デンプン）、リススーパーホワイト {酸味料（無機塩）・pH調整剤・香料}、植物油、酸味料（乳酸ナトリウム・クエン酸・フィチン酸）、食塩、増粘剤（プルラン）、
寒天加工でん粉調整品 {(寒天)加工デンプン}、調味料 {(アミノ酸等)
L-グルタミン酸ナトリウム}、カロチン色素、アトナー色素、水

●温野菜

ブロッコリー・人参・キャベツ

●イタリアンドレッシング

食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、こしょう、乾燥玉ねぎ、オニオンエキス、
チキンエキス、乾燥ピーマン、乾燥パセリ、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、
香辛料抽出物（一部に大豆鶏肉を含む）、水

●コンソメスープ

食塩（国内製造）、乳糖、砂糖、食用油脂、酵母エキス、香辛料、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、
しょうゆ、はくさいエキス、オニオンエキス、酵母エキス調味料、野菜エキス、果糖、
酵母エキス発酵調味料、ビーフエキス調味料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、
カラメル色素（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む）

●オレンジジュース

オレンジ、香料

調味料

調味料	原材料
サラダ油	食用菜種油、食用大豆油
だしかつおだし	風味原料(かつお節粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末、椎茸エキス粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖
塩	食塩・海水塩
コショウ	ホワイトペッパー
味噌	大豆、米、食塩、酒精
酢	小麦、米、コーン、アルコール、食塩、酒かす
ケチャップ	トマト(輸入又は国産(5%未満))、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
砂糖	さとうきび・甜菜

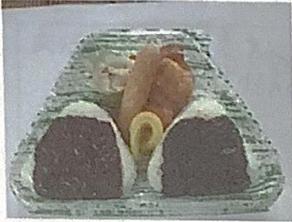
※自然の家アレルギー対応代替メニュー

アレルギー対応メニュー 昨年度は以下のようにメニューを代替変更しました。

アレルギー内容等	献立	代替メニュー
玉子	厚焼き玉子	マッシュポテト
生たまご・半熟卵	スクランブルエッグ	固焼き目玉焼き
バナナなど	果物	該当外果物又はゼリー (その時の仕入れによる)
果物各種	デザート(ゼリー)	該当外果物のゼリー又は 豆乳プリン
牛乳除去	クリームスープ	コンソメスープ
甲殻類(エビ)	エビフライ	米粉コロケ
たまご・小麦など	ハンバーグ	該当食材除去ハンバーグ
トマト	トマトソース	和風ソース
	サラダ	トマト除去
たまご完全除去	玉子	個人対応の油で揚げる ・エビフライ(衣→ジャガイモ・片栗粉) ・ヒレカツ(衣→春雨)
果物など	カレー	アレルギー27品目除去対応 カレー
小麦	パン(小麦)	米粉パン
ごま・ゴマ油	しゅうまい	ゴマ製品除去しゅうまい
	おにぎり(昆布)	梅又はおかか
	福神漬	除去、又は しば漬けなど

2日目昼食+ソフトクリーム 滝沢牧場※外部業者対応になります。

おにぎり2ヶ弁当 材料成分一覧



おにぎり弁当 2ヶ 500円 30名以上

(内容) おにぎり (しゃけ・昆布)・ウィンナー・漬物 (たくあん)・からあげ・シューマイ

主な名称	商品の名称	表示内容
からあげ	やわらかチキン唐揚げ	鶏肉、醤油、澱粉、鶏卵、食塩、にんにく、生姜、チキンパウダー、胡椒水、衣 (小麦粉、澱粉、食塩、水)、揚げ油 (大豆油) 調味料 (アミノ酸)、着色料 (カロチノイド色素) 製造用剤 (ポリリン酸Na) (原材料の一部に卵、小麦、大豆、鶏肉を含む)
ウィンナ	ポークウィンナ	豚肉・豚脂肪・還元水あめ・食塩・蛋白加水分解物・香辛料・砂糖・調味料 (アミノ酸等)・製造用剤 (リン酸塩 (Na、K))・保存料 (ソルビン酸K)・PH調整剤・酸化防止剤 (ビタミンC)・発色剤 (亜硝酸Na)
漬物 (たくあん)	スライスたくあん	大根、食塩、米ぬか、果糖ぶどう糖液糖、蛋白加水分解物、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、甘味料、酸化防止剤 (ビタミンC)、着色料 (ウコン・クチナシ)、香料 (桂皮) 水 (原材料の一部に小麦を含む)
シューマイ	シューマイ	たまねぎ・鶏肉・キャベツ・豚脂・粒状植物性蛋白・パン粉・粉末状植物性蛋白・砂糖・チキンオイル・醤油・ラード・食塩・チキンコンソメ・ごま油・香辛料・皮 (小麦粉・食塩・水) 加工澱粉・調味料 (アミノ酸等)・水 (材料の一部に 鶏 豚 卵 大豆 ごま 小麦を含む)
おにぎり	秋鮭あらほぐし	鮭・食塩・発酵調味料・還元水あめ・調味料 (アミノ酸等)・PH調整剤・セルロース・着色料
	久寿し昆布	昆布・醤油・砂糖・水飴・醸造酢・調味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料・保存料 (ソルビン酸K)・増粘多糖類
	いりごま	いりごま
	白米SMW	国産白米
	四つ切海苔	海苔
	アンタークティックソルト (天日塩)	食塩
	たきたてエース (調味液)	還元水あめ・食塩・澱粉分解物・酒精・醸造酢・水
	ライスキープ (調味液)	醸造酢・食塩・醸造調味料
	セバレーター (米飯改良油)	食用油脂・菜種油・パーム油・植物油
	白絞大豆油 (揚げ油)	食用油脂・大豆油・シリコーン

重篤なアレルギーをお持ちのお客様には、別途食品会社からの含有率等の成分表をお渡しいたしますので、ご請求くださいませ

※2日目昼食代替品

お弁当 代替え品 成分表

肉だんご (卵アレルギーOK)	T味付け肉だんご	鶏肉、たまねぎ、パン粉、豚肉、粉末状植物性タンパク、豚脂、牛肉、粒状植物性タンパク、トマトケチャップ、りんごピューレ、砂糖、醤油、食塩。香辛料、水、加工澱粉、トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)着色料(ココア)、貝殻焼成カルシウム、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、しょうゆ、食酢(醸造酢)、りんごピューレ、植物油、水、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素
チキンステーキ		鶏肉・タピオカデンプン・たんぱく加水分解物・醤油・食塩・大豆蛋白・酢水飴・みりん・砂糖/炭酸水素Na・クエン酸(Na)(加工澱粉、キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)炭酸Na (材料の一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
豚肉ソテー		豚肉・サラダ油・食塩・こしょう・コーングリッツ・上新粉・馬鈴薯澱粉酵母エキス・調味料(アミノ酸等)
焼き竹輪	やきちくわ	魚肉・馬鈴薯澱粉8.1%・砂糖・米油・植物性蛋白(大豆・小麦)・食塩・本みりん・ぶどう糖・調味料(アミノ酸等)
一口昆布まき		水飴・昆布まき(昆布・ニシン・かんぴょう)・水・醤油・砂糖・蛋白加水分解物・酵母エキス・寒天・増粘多糖類・漂白剤(亜酸化塩…微量) 材料の一部に小麦・大豆を含む
ピリ辛こんにゃく		こんにゃく・醤油・砂糖・食塩・魚介エキス・米発酵調味料・水・水飴唐辛子・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸Na・水酸化Ca・酸味料 材料の一部に小麦・さば・大豆を含む
プチトマト		プチトマト
オレンジ		オレンジ
パイナップル	パイナップルシロップ漬け(缶)	パイナップル・砂糖・酸味料
野沢菜漬		野沢菜、食塩、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸(K)、酸化防止剤(V.C)、

代替えの提案例)

たくあん→野沢菜漬 OR プチトマト

ウィンナー→びりからこんにゃく OR 一口昆布まき

シュウマイ→焼きちくわ OR プチトマト

からあげ→チキンステーキ OR 肉だんご

肉だんご→豚肉のソテー

その他→オレンジ(生) パイナップル(缶)

代替えはあくまで例です。必ずご家庭で確認した商品をご提案下さい

おにぎり→2個とも塩おにぎり

提案の手順

- ① 家族に成分表を確認して頂く
- ② アレルギ-の物質を確認して頂く
- ③ 代替えの商品を記入
- ④ クラス・氏名を記入
- ⑤ 個人情報確認のサインを頂く
- ⑥ お弁当に表を貼りつけて担当の先生にお渡りする。お弁当箱は、他の児童と別の物を用意する。

2日目 滝沢牧場の牧場体験にてソフトクリーム (卵不使用)

市販のミルクセーキ(成分表)
+ 牧場の牛乳

商品カルテ

商品名		ソフトクリーム ミュクレ		商品コード	121113		製品規格		製造工程概要			
JANコード	4802207511101	表示有無	無	名称	乳等を主要原料とする食品			無脂肪分	10.0%	工程名	主要設備等	
GTINコード	24902207511105	表示有無	有	備考	出来上りのソフトクリームは乳等を命令のアイスミルクに製造します。			乳糖分	5.0%	原料計量		
製造者	日世株式会社+PB	PL検査 加入有無	有	住所	大阪府茨木市宇野辺1-1-47			割合		ミキシングタンク		
販売者	日世株式会社	PL検査 加入有無	有	住所	表示なし			貯液		パッファータンク		
工場(製造所)	日世株式会社 びわ湖工場	PL検査 加入有無	有	住所	滋賀県犬上郡多賀町大字四手字南詰510-7			ろ過		ラインフィルター		
製造工場 取得認証	FSSC22000	※確認・確認項目を対応に調査										
アレルギー	有 乳											
コダミネーション	有	本品製造工場では卵、大豆を含む原料を使用した製品を生産しています。										
商品サイズ・重量	寸法(縦×横×高さ)(mm)	重量	入数・内容量	形態	成分規格	成分値(100g当たり)		冷却	UHT滅菌機			
内装	83 × 95 × 157	1132 g	1000ml	ブリックパック	水分	68.0 g		貯液	熱交換式冷却機			
外装	203 × 408 × 174	13.9 kg	1000ml×12本	ダンボール箱	タンパク質	3.8 g		充填	アセプティックタンク			
包装形態備考												
賞味期間	100日間											
賞味期限記載位置	パック: 上面に記載、ダンボール箱: 上面に記載											
賞味期限表示例	パック) 18.2.1. → 西暦下2桁.月.日. ダンボール) 2018.02.01 → 西暦4桁.月.2桁.日.2桁											
保存条件	冷蔵所にて保存			25℃以下の室温								
輸送条件	常温(40℃以下)			食塩相当量								
賞味回数	5段階まで			トランス脂肪酸								
セールのポイント	クリーミーな舌ざわりとほどよい甘さが、幅広い層から支持されています。出来上りはアイスミルク類です。											
品質チェック項目	<ul style="list-style-type: none"> 容器: バルーン(膨張)、液漏れ、シール部破損 ミックス: 凝固、モロモロ状、分離、異臭、異変、変色 ソフトクリーム: チョーニング(細かい粒状)、堅固い、かみ細い、風味異常 											
使用上の注意事項	ダンボール開封時は、カッター・ナイフは使用厳禁											
					原材料表示	乳製品、砂糖、水あめ、デキストリン、食塩/乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、カゼインNa、香料、リン酸塩(Na、K)、カロチン色素 生卵も使用して同じ製造ラインでソフトクリーム作り						

滝沢牧場 ハマダ様 <コーン>成分表

商品カルテ

商品名		No. 1コーンスリーブ付		商品コード	111103		製品規格		製造工程概要			
JANコード	4802207511012	表示有無	無	名称	粟子			重量	4.5 ± 0.3g	工程名	主要設備等	
GTINコード	14802207511019	表示有無	有	備考				水分	8.0%以下	原料計量	計量器	
製造者	日世株式会社 +O	PL検査 加入有無	有	住所	大阪府茨木市宇野辺1-1-47			口径	58mm	割合	ミキシングタンク	
販売者	日世株式会社	PL検査 加入有無	有	住所	表示なし			全長	119mm	異物除去	フィルター	
工場(製造所)	日世株式会社 東松山工場	PL検査 加入有無	有	住所	埼玉県東松山市坂東1-1-3			容量	55ml	貯蔵	貯蔵タンク	
製造工場 取得認証	FSSC22000	※確認・確認項目を対応に調査										
アレルギー	有 小麦、大豆											
コダミネーション	無											
商品サイズ・重量	寸法(縦×横×高さ)(mm)	重量	入数・内容量	形態	成分規格	成分値(100g当たり)		焼成・成型	焼成機			
内装	125 × 125 × 542	542 g	80個	化錠箱	水分	1.8 g		金属検出機	金属検出機			
外装	255 × 332 × 572	3.9 kg	480個(80個×6本)	ダンボール箱	タンパク質	7.8 g		包装	包装台			
包装形態備考	6本中4本は化粧箱なし											
賞味期間	240日間											
賞味期限記載位置	ダンボール箱: 扉上で上面に記載											
賞味期限表示例	ダンボール) 15.10.01 → 西暦下2桁.月.日											
保存条件	直射日光および高温多湿の場所を避け、常温で保存してください。											
輸送条件	常温											
賞味回数	3段											
セールのポイント	ソフトクリームのクールでまろやかな甘みにマッチした香ばしい香りと味覚を待たないコーンである。これは、使用原料の特徴を生かし、組織内部を重視して焼成しているため、軽快な歯触り(クリスピー性)を有している。このコーンは、プレーア(新穀の花のような)形をしており、ケーキコーン類の中では最もモロピュアなレギュラーサイズのコーンである。											
品質チェック項目	<ul style="list-style-type: none"> 包装: 異物混入(虫・毛髪等)、寸法不良、印刷ズレ、破袋、汚れ コーン: 割れ、焼成不良、変形、異物混入(虫・毛髪、糸屑等)、風味異常 											
使用上の注意事項	製品の風味を損なう為、高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所を避けて下さい。割れやすいコーンの為、取り扱いにご注意下さい。											
					原材料表示	小麦粉、コーンスターチ、砂糖、植物油、食塩/乳化剤(大豆由来)、ベーキングパウダー、香料、アナトー色素						

※ソフトクリーム代替→オレンジジュース

04/20/2020 11:11 Dole® オレンジ 100% | 商品のご案内 | 雪印メグミルク

雪印メグミルク 東京都、東京都の中にある、

お客様センター (お問い合わせ)

商品のご案内 知る・楽しむ お料理レシピ CSRの取組み 会社情報 IR (株主・投資家情報) お知らせ (ニュースリリース)

雪印メグミルクトップ 商品のご案内 果汁・飲料 Dole® オレンジ 100%

Dole® オレンジ 100%



搾りたての果実のようなおいしさの100%フルーツジュース

商品ブランドサイト



商品基本情報

販売情報 **Renewal** 3/8 リニューアル発売

販売地域 全国

与容量 200ml

賞味期限 120日間

希望小売価格 100円 (税別)

名称 オレンジジュース (濃縮還元)

原材料名 オレンジ/香料

原料原産地名 ブラジル製造、メキシコ製造 (オレンジ果汁)

保存方法 直射日光を避けて常温で保存してください。

容器・包装 紙: 本体/プラ: ストローの袋

アレルギー表示 (推奨表示含む) オレンジ

備考

- ◎果実の成分が沈澱することがありますが、品質に問題はありません。
- ◎無菌充填の完全密封包装ですので、直射日光を避けて常温でも保存できます。また、冷蔵保存するとより一層おいしくお飲みいただけます。
- ◎開封前によく振ってお飲みください。
- ◎開封後は賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください。
- ◎ストローの一部に植物由来のバイオマスプラスチックを使用しています。

栄養成分表示

1本 (200ml) 当たり	エネルギー	90kcal
	たんぱく質	1.5g
	脂質	0.2g
	炭水化物	20.7g
	糖質	20.3g
	食物繊維	0.4g
	食塩相当量	0~0.20g

【雪印メグミルク(株)調べ】

関連商品

よくいただく質問 (果汁・その他飲料)

tps://www.meg-snow.com/products/detail.php?p=dole_orange200 1/2

3日目昼食 見晴し園 ※代替なし

バーベキュー豚or牛コース	
野菜	キャベツ、にんじん、しめじ、ピーマン、玉ねぎ
肉	豚肉1人130g or 牛肉1人130g
たれ	醤油、アミノ酸液、砂糖、りんご、発酵調味料、りんご酢、ごま油 香辛料、食塩、カラメル色素 (原材料の一部に小麦、大豆を含む)
白飯	
刻みたくあん	大根 漬け原材料(食塩 砂糖 めか類)調味料(アミノ酸) 酸味料 甘味料(ステビア)着色料(黄4)
梅	梅、塩、しそ