

令和5年度 修学旅行保護者説明会資料

令和5年5月12日(金)

第6学年担任

1 期日 令和5年6月21日(水)～22日(木) 1泊2日

2 宿泊先 「日光東照宮晃陽苑」

〒321-1264 栃木県日光市瀬尾1640-14 TEL. 0288-53-1150

3 めあて

- ① 日光の自然や地理、文化遺産にふれ、先人の働きを理解する。
- ② 各自の課題研究学習の場として総合的な学習に役立てる。
- ③ 志木第二小学校6年生の一員として、集団行動のルールを守り、健康と安全に気をつけて行動する。

4 参加児童 97名

5 引率教師 7名【校長、田坂、千堂、玉田、山田、田口、大瀬(養護)】

6 交通 貸切バス 3台

7 費用 約20,000円(参加人数により、費用の変更有)

※全国旅行支援割引により、懇談会でお伝えした金額より割引かれたものになっています。

(内訳) バス(バス代、有料高速代、駐車料) 宿泊費 1日目・2日目昼食

拝観・入場料(東照宮、華嚴の滝、東武ワールドスクエア) 東照宮案内人料金

ふくべ細工材料費 傷害保険料 諸経費 その他

集金について

6月10日の給食費集金日に修学旅行費16000円(教材費はありません。)

7月10日の教材費・給食費集金日に修学旅行費の残金を集めますので、よろしくお願ひします。

キャンセル料等について

○延期決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。

○修学旅行を実施し、当日欠席や途中帰宅の場合の時の対応

- ・当日欠席した場合は、キャンセル料等を差し引いた金額を返金致します。
- ・途中帰宅の場合は、旅行費は全額負担となります。

8 食事【場所】

21日昼食 カレーライス【日光アストリアホテル】

夕食 豚肉陶板焼き、カクテルフルーツ、栃乙女ゼリー、ロールキャベツ、生湯葉、
海老フライ、鶏唐揚げ、ハンバーグ、フライドポテト、生野菜サラダ、
白ご飯、味噌汁

【晃陽苑】

22日朝食 甘塩鮭、胡麻昆布、小松菜と薄揚げのお浸し、プレーンオムレツ、ウィンナー、
 ロースハム、笹蒲鉾、ポテトサラダ、生野菜サラダ、バナナ、ピルクル
 ご飯、味噌汁、ペットボトル麦茶（出発時の持ち出し用） 【晃陽苑】

昼食 バイキング【東武ワールドスクウェア】

※成分表の詳細 後述15

※夜の水分補給は管内の水、2日目の水分補給はペットボトルのお茶となります。2日目の朝に水筒にお茶を入れることはしません。ご承知おきください。

9 服装・持ち物（※詳細 後述14）

※服装等については、天気予報を見てご判断ください。

※お小遣いは、事前に封筒に入れて回収させていただき、買い物をするときまでは教員が保管致します。（旅館の金庫に預けます。）買い物が終わった後のお財布は、自己管理となります。

10 日程（予定）詳細は後日配付するしおりをご覧ください。

21日(水) 1日目	22日(木) 2日目
7:20 学校集合	6:00 起床
↓	↓
7:45 学校出発～	7:00 朝食
↓	↓
9:15 佐野PA(休憩)	8:30 ホテル発
↓	↓
11:00～11:45 華厳の滝	8:45～ 東照宮 クラスごと
↓	↓
12:10～13:00 日光アストリアホテル(昼食)	10:30～11:00 磐梯日光店(買い物)
↓	↓
13:10～15:30 戦場ヶ原ハイキング・湯滝	11:40～14:00 東武ワールドスクエア
↓	↓
15:40～16:00 竜頭橋・竜頭の滝	15:20 羽生PA(休憩)
↓	↓
16:45～「晃陽苑」	16:45 学校着
夕食 ふくべ細工体験学習 入浴	↓
21:30 消灯	16:55 解散

11 保健関係（後日お知らせします。）

12 提出書類

参加申込書 → 全員提出
 アレルギー対応調査書 → 必要な場合に提出

} どちらも5/24(水) 〆切

1 3 その他

- ・質問がある方は、個人面談の際にお願いします。質問内容は、6月の学年通信でお伝えさせていただきます。
- ・お子さんにアレルギーのある方は、成分表をご覧になり、個人面談の際にお申し出ください。
- ・体調不良が見られた際、お迎えに来ていただきます。（日光市教育旅行緊急帰宅支援事業有り）後日配付する「令和5年度、修学旅行参加同意書の提出について」の手紙に、日中と夜間に連絡が取れる電話番号をご記入ください。

1 4 服装・持ち物について

服装・持ち物チェックリスト

【 服 装 】

- 活動しやすいふだん着
※長袖・長ズボン（戦場ヶ原ハイキングのため）
※防寒着を用意しましょう。
- くつ下（すねくらいまで）
- はき慣れた運動ぐつ
- 赤白帽子
- ハンカチ・ティッシュ（ポケットに）

【 持 ち 物 】

◆リュックに入れる物(バス・屋外活動用) ……バスの座席へ

	持 ち 物	チェック1	チェック2
1	しおり		
2	筆記用具（ネームペンを必ず準備）		
3	水とう（水かお茶類）*中ぶたにも記名をしてください。		
4	上着（防寒用）		
5	雨具（おりたたみ傘とカッパ。できれば上下）		
6	Eチケット袋（2～3枚）		
7	ビニール袋2～3枚（ゴミ袋、東照宮・ホテルでの靴入れ用）		
8	腕時計（生活班・行動班で一つ）		
9	タオル1枚（汗ふき用）		
10	常備薬（酔い止めなど。必要な人）※交換禁止		
11	空の財布（なるべく小さいもの）		
12	健康観察カード（21日朝に回収。一番上に入れる。）		
13	ハンカチ		
14	ティッシュ		

◆大きなかばんに入れる物(ホテル用)・・・バス下のトランクへ

	持 ち 物	チェック1	チェック2
1	着替え(洋服上下、下着など1～2組)		
2	くつ下(2～3足)		
3	入浴用具(タオル大小など)		
4	洗面用具(くし・ハブラシなど)		
5	ビニール袋(浴室へ行く時や衣服を整理する時のため)		
6	ふくべ 細工体験	絵の具の筆(大筆、小筆)	
7		汚れてもいいタオル	
8		ビニール袋(↑のタオルを入れる)	
9	寝間着		
10	体温計(デジタル)		
11	上履き(荷物の上に入れておくこと。)		

☆全ての持ち物に、必ず名前を書く。

☆自分で用意して、自分でかばんに入れる。

☆腕時計、小遣い(買い物中や下校)等の貴重品は自己管理・

自己責任です。気を引き締めて、行動しましょう。

☆財布は名前が分かるようにしておくこと。

※着替えなどの予備や生理用品などは各家庭で判断してください。

※6月の奥日光の平均気温は、北海道の平均気温と同等ですので、衣類準備の参考にしてください。

※シャンプー・ボディソープ・ドライヤーは備え付けてあります。

カレーライス（昼食）成分表

1) カレールー（S&B 野菜もしっかりビーフカレー）

原材料：ソテー・ド・オニオン（国内製造）、野菜（玉ねぎ、人参）、
フライドポテト、小麦粉、食用油脂（牛脂、豚脂）、牛肉、
砂糖、食塩、カレー粉、トマトピューレー、香辛料、香味油、
調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳酸Ca（一部に
小麦・牛肉を含む）

【アレルギー表示】 小麦・牛肉

2) 福神漬

原材料：大根、茄子、蓮根、生姜、しその葉、漬け原材料〔食塩、
しょうゆ、醸造酢、大豆たん白加水分解物〕、調味料（アミノ酸
等）、酸味料、甘味料（サッカリンNa）、
保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤102、黄4、黄5、赤106）、
（一部に小麦・大豆を含む）

3) ライス

以上

日光アストリアホテル

栃木県日光市光徳温泉

TEL 0288-55-0585

夕食 東照宮 晃陽苑 修学旅行献立 2023年度

品名		成分表
1、	豚肉陶板焼き 豚ロース肉 もやし 薑 キャノーラ油 味ぽん 大根おろし	食用なたね油/シリコーン しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料
2、	カクテルフルーツ	黄糖、梨、パインアップル、ぶどう、さくらんぼ、砂糖、クエン酸、ビタミンC、水(さくらんぼの着色料は赤色3号です) 【添加物】酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(赤色3号)
3、	苺乙女ゼリー	加糖練乳(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、いちごピューレ、いちご濃縮果汁、乳等を主要原料とする食品、クランベリー濃縮果汁 /糊料(増粘多糖類・加工デンプン)、酸味料、ビタミンC、香料、野菜色素、クエン酸Na、加工デンプン、乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)
4、	ロールキャベツ ビーフコンソメ 塩・胡椒	キャベツ、たまねぎ、鶏肉、豚肉、パン粉、豚脂、結着剤(卵白粉・粉末状小麦たん白・加工デンプン製剤)、食塩、しょうゆ、砂糖 にんにく粉(にんにく・小麦粉)、胡椒、ナツメグ、安定剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、水 食塩(国内製造)、乳糖、食用加工油脂、ビーフエキス、酵母エキス、オニオンパウダー、たん白加水分解物、ビーフエキス調味料、ほくさいエキス 粉末しょうゆ、香辛料、デキストリン、オニオンエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)
5、	生湯葉	丸大豆(国産)
6、	海老フライ	衣(小麦粉・えびスープ・小麦粉・卵白粉・パーム油・砂糖・食塩・でん粉・鶏卵粉・こしょう)、水、えび、えびスープ、食塩 加工でん粉、pH調整剤、着色料(カロチノイド・フラボノイド)、挽成Ca、ベーキングパウダー、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物(その他キャリーオーバー等)
7、	鶏唐揚げ	鶏もも肉、小麦粉、黒砂糖、揚げ油(大豆油)、醤油、粉末状植物性たん白、卵、食塩、しょうが、にんにく、ぶどう糖 チキンエキス調味料、白胡椒、脱脂粉乳/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)
8、	ハンバーグ デミグラスソース	食肉(牛肉・豚肉(輸入))、粒状植物性たん白、たまねぎ、つなぎ(小麦粉・鶏卵・でん粉)、フオンドボー、食塩、植物油、香辛料、糖加工品、砂糖、卵殻粉 粉末状植物性たん白、発酵調味料、加工油脂、ゼラチン、ビーフエキス、しょうゆ加工品、乳糖たん白濃縮物、ポークアブイオン、ワイン /加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、その他キャリーオーバー等、水 デミグラスソース(野菜ペースト(乳成分を含む)・小麦粉・その他)(国内製造)、糖類(水あめ・砂糖)、トマトペースト、醸造酢 ビーフ香味ペースト(牛肉・ゼラチン・大豆・りんごを含む)、食塩、酵母エキス/増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)

9、	フライドポテト 塩	馬鈴薯(選任子組み換えではない)、植物油、ぶどう糖/ピロリン酸ナトリウム
10、	生野菜サラダ キャベツ サニーレタス レモン トマト	
11、	白飯	栃木県産コシヒカリ
12、	味噌汁 滑子 巻麩 葱	※味噌 なめこ 小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)
	※醤油	脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造又はその他)、小麦、食塩、大豆、アルコール
	※パックトマトソース	野菜・果実(トマト・ブルーベリー・りんご・レモン・にんじん・たまねぎ)、醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)、食塩、澱粉、酵母エキス 香辛料、水
	※バックウイングアイランド ドレッシング	トマトケチャップ(国内製造)、醸造酢、食塩、乾燥たまねぎ、オニオンエキス、酵母エキスパウダー、香辛料、ガーリックパウダー /セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(スクラロース)
	※本だし	食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖・乳糖)、風味原料(かつお節粉末・かつおエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)
	※味噌	大豆(アメリカ又はカナダ又はその他)、米、食塩、かつおエキス、昆布エキス/酒糟、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
	※バック出し汁	かつお節粉末(国内製造)、そうだかつお節粉末、酵母エキス、食塩、かつお節エキス、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)
	※味噌	水あめ(国内製造)、酒粕調味料(アルコール・酒粕・食塩・米麹)、発酵調味料(米・米麹・食塩)、アルコール、食塩
	※味の素	グルタミン酸ナトリウム99%、リボヌクレオチドナトリウム1%
	※葛	本葛澱粉、甘藷澱粉

2日目 晃陽苑 朝食

朝食 東照宮 晃陽苑 修学旅行献立 2023年度

品名		成分表
1、	甘塩鯖	鰯、食塩、酸化防止剤(V.C)
2、	胡麻昆布	昆布、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、たんぱく加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、ごま、醸造酢、寒天 /調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)
3、	プレーンオムレツ	液卵(国内製造)、卵白、粉末鶏卵、乳又は乳製品を主要原料とする食品、卵黄、植物油、還元水あめ、バター、砂糖、鶏卵加工品、食塩、チキンエキスパウダー、香料【添加物】加工でん粉、クエン酸、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、着色料(カラチノイド・カラメル)、その他キャリアーオーパー等、水
4、	ウインナー	豚肉、豚脂肪、糖類(砂糖・ぶどう糖)、食塩、でん粉、乳清たん白/調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、酸化防止剤(ビタミンV.C) 香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分を含む)
5、	ローズハム	豚ロース肉(輸入)、還元水あめ、大豆たん白、卵たん白、食塩、糖類(粉あめ・砂糖)、牛乳、乳たん白、植物油、ポークエキスパウダー 香辛料/ゲル化剤(加工デンプン・増粘多糖類)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na) 着色料(コチニール・クテナシ)、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
6、	ポテトサラダ	じゃがいも(国産)、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液(還元水あめ・水あめ・食塩・醸造酢・卵黄、砂糖、酵母エキス)、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料 /調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)
7、	生野菜サラダ キャベツ サニーレタス ミニトマト	
8、	バナナ	
9、	ピルクル	砂糖、ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、香料、(一部に乳成分を含む)
10、	御飯	栃木県産コシヒカリ
11、	味噌汁 豆腐 カット若芽 葱	※味噌 豆乳、デキストリン、でん粉、豆腐用凝固剤、水 湯通し塩蔵わかめ

朝食1/2

朝食2/2

※バックケチャップ	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
※バック青しそドレッシング	しょうゆ(国内製造)、醸造酢、かつお節だし(醸造酢・かつお節)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、調味酢、昆布だし、しいたけエキス、梅肉、魚介エキス、塩蔵青しそ、酵母エキスパウダー/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・大豆を含む)
※醤油	脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造又はその他)、小麦、食塩、大豆、アルコール
※本だし	食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖・乳糖)、旨味原料(かつお節粉末・かつおエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)
※味噌	大豆(アメリカ又はカナダ又はその他)、米、食塩、かつおエキス、昆布エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
※バック出し汁	かつお節粉末(国内製造)、そうだかつお節粉末、酵母エキス、食塩、かつお節エキス、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)
※味の素	グルタミン酸ナトリウム99%、リボヌクレオチドナトリウム1%
※味噌	水あめ(国内製造)、酒粕調味料(アルコール・酒粕・食塩・米麹)、発酵調味料(米・米麹・食塩)、アルコール、食塩
※味の素	グルタミン酸ナトリウム99%、リボヌクレオチドナトリウム1%

伊藤園 商品情報

健康ミネラルむぎ茶 PET 600ml

商品特長

やかんで煮出したような心地よい香ばしい香りで、甘くすっきりとした味わいの豊富なミネラル（リン・マンガン・ナトリウム）を補給できるむぎ茶飲料です（無香料・無着色、カフェインゼロ）。
【乳児用規格適用食品と同等の管理をしています。】

ノンカフェイン



容器・容量：PET 600ml
希望小売価格：130円（税別）
JANコード：4901085181843
賞味期間：12ヵ月

 [ブランドサイトへ](#)

 [CM情報へ](#)

原材料

大麦（カナダ、オーストラリア、その他）、飲用海洋深層水、麦芽 / ビタミンC

栄養成分

表示単位：1本（600ml）当たり

エネルギー	0kcal	たんぱく質	0g
脂質	0g	炭水化物	0g
ナトリウム	-		

●その他の栄養成分

糖類 0g、食塩相当量 0.2g、マグネシウム 3mg、亜鉛 0~0.06mg、カリウム 72mg、リン 8mg、マンガン 0~0.06mg、カフェイン 0mg

ラインアップ

CLOSE

PET 650ml

PET 350ml

PET 280ml

PET 2L

PET 1L

PET 1L
(スリムボトル)

希釈用缶 180g

希釈用缶 180g
(6本パック)

缶 400g

缶 190g

紙パック 250ml

PET 485ml
(冷蔵用)

電子レンジ対応 ホット
PET 275ml

ホットPET 500ml

PET 670ml

Copyright (C) All Rights Reserved. ITO EN, LTD.

東武ワールドスクウェアバイキングメニューアレルギー一覧（小学校様用）

2023年4月1日現在

		メニュー（新規）	アレルギー食品品目							表示種類品目
			小麦	そば	卵	乳	魚介	エビ	カニ	
主食系	1	ポークカレー	○			○				大豆・豚肉・牛蒡・りんご
	2	白飯								
	3	チャーハン	○		○					大豆・鶏肉・豚肉
	4	焼きそば	○					○		大豆・鶏肉・豚肉・もち・りんご
副菜系	5	鶏の唐揚げ	○		○	○				大豆・鶏肉
	6	八宝菜	○		○			○	○	大豆・鶏肉・豚肉・ごま・いんげ
	7	麻婆豆腐	○							大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま
	8	たこ焼き	○		○	○				大豆・鶏肉・豚肉・もち・りんご
	9	肉団子	○		○	○				大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま
	10	揚げ餃子	○							大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	11	ポテトフライ	○							大豆
	12	チキンのトマト煮								豚肉
	13	ワインナーソーセージ				○				豚肉・豚肉
	14	海苔と枝豆のふわふわしんじょ	○		○	○		○		大豆・豚肉
	15	ミックス野菜								
	16	かぼちゃサラダ	○		○	○				大豆
	17	マカロニサラダ	○		○					りんご
ドレッシング類		フレンチドレッシング			○					
		ごまドレッシング	○		○					大豆・ごま
スープ	18	コーンスープ 寒	○			○				大豆・ゼラチン
	19	コンソメスープ	○			○				大豆・鶏肉
デザート	20	カットケーキ（レアチーズ）	○		○	○				大豆・ゼラチン
	21	カットケーキ（チョコレート）	○		○	○				大豆・ゼラチン
	22	カットケーキ（ストロベリー）	○		○	○				大豆・ゼラチン
	23	プチシュークリーム	○		○	○				大豆
	24	ゼリー（サイダー）								
	25	ゼリー（ぶどう）								
	26	杏仁フルーツ					○			大豆・もち

東武ワールドスクウェアハイキングメニューアレルギー一覧（小学校採用）

		メニュー（新規）	アレルギー義務品目							表示推奨品目
			小麦	そば	卵	乳	豚肉	エビ	カニ	
コールド ドリンク	1	アイスワーロン茶								
	2	コココーラ								
	3	オレンジジュース								オレンジ
	4	メロンソーダ								
	5	ココア				○				
	6	カルピス				○				
ホット ドリンク	7	ココア				○				
	8	コーヒー								

※お料理内容は状況により変更となる場合があります。

アレルギー特定原材料28品目

◆義務品目（7品目）

・小麦 ・卵 ・乳製品 ・そば ・落花生 ・エビ ・カニ

◆推奨品目（21品目）

・大豆 ・豚肉 ・鶏肉 ・牛肉 ・さば ・さけ ・いか ・オレンジ
 ・イクラ ・あわび ・りんご ・バナナ ・もも ・キウイフルーツ ・くるみ
 ・まつたけ ・やまいも ・ゼラチン ・アーモンド ・カシューナッツ ・ごま

- ① 調理過程において、微量なアレルギーの混入の可能性は否定できませんので、ご注意くださいようお願い申し上げます。
- ② お飲み物は、機械によるご提供となりますので、注ぎ口におけるアレルギーの混入の可能性は否定できませんのでご注意くださいようお願い申し上げます。
- ③ メニュー表示にお料理等に含まれるアレルギーを表示してございます。お料理をお取りいただく際の参考にしてください。
- ④ 児童様によるトンガなど器具の交換等により、他のお料理からのアレルギーの混入の可能性もございます。