

# 修学旅行について

## 1. 目的

- ・日光の豊かな自然や文化に触れ、歴史等の学習に役立てるとともに、集団行動を通して友情を深め小学校のよい思い出をつくる。
- ・文化財や美しい自然の見学を通して、公衆道徳を学ぶ機会とする。

## 2. 日付

令和7年6月11日（水）～12日（木） 1泊2日

## 3. 宿泊地

鬼怒川温泉 ものぐさの宿 花千郷 栃木県日光市鬼怒川温泉滝482-6

TEL 0288-76-2525

## 4. 日程

	6月11日（水）		6月12日（木）
6:30	学校集合	6:30	起床 朝食
7:00	出発 (途中、大谷PAにて休憩)	9:00	出発
10:10	華厳の滝 見学	10:00	日光東照宮 見学
11:10	げごんプラザ 昼食	11:30	日光東照宮 出発
12:10	湯滝 見学	11:45	磐梯ドライブイン日光店 (昼食・買い物)
12:30	戦場ヶ原ハイキング	13:00	磐梯ドライブイン日光店 昼食
16:20	ホテル着		磐梯ドライブイン日光店 出発 (途中、羽生PAにて休憩)
18:00 頃	夕食	16:00頃	学校着予定
19:30 頃	入浴		
22:00	消灯		

\*天候等により日程が多少変更になる場合もあります。

## 5. 引率教員（8名）

菊地校長、清水養護教諭、6年・7組担任、本部1名

6. 持ち物(他の人が見てわかるように**全ての持ち物(ビニール袋等含め)に記名**をお願いします)

**行き**の服装

・長袖、長ズボン

(ハイキングに適しており、体温調整ができる服装(例:半袖+長そでの羽織もの))

・赤白帽子(ゴムをつけてください)

・履きなれた靴

・名札(当日の朝、担任が配ります)

バス・ハイキング用(車内持ち込み)	チェック	宿舎・翌日用	チェック
○リュックサック		○大きめの旅行バック	
しおり		タオル3枚(バスタオル1・タオル2)	
ハンカチ		着替え(下着・靴下など2日目の服)	
ティッシュ		部屋着、パジャマ等(長袖)	
水筒(お茶類)		スーパーの袋(入浴時に使用)	
エチケット袋(2、3枚)		体温計(デジタル)	
スーパーの袋 4枚 (ゴミ用・雨具用・くつ入れ用等)		歯ブラシセット(うがい用のコップも)	
筆記用具(要ネームペン)		ペットボトル飲料(お茶か水) *2日目に水筒に補充できる量	
折りたたみ傘		目覚まし時計(各部屋に1個)	
カッパ		お土産購入用エコバッグ (ビニール袋でも可) *必ず記名	
防寒着(ウインドブレーカー等)		トランプ・UNO等(各部屋に1個)	
健康観察カード(当日朝の分も記入して)		くし(必要な場合)	
酔い止め薬(必要な人)			

◆上記以外のものは、持っていきません。

◆持ち物・着替えは、なるべく袋にまとめて整理しておくとう便利です。

◆お土産代(3,000円以内)を事前に集めます。

参考資料

【気温くらべ】

奥日光(中禅寺) 月別年間気温

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
最高気温(°)	-0.4	0	3.6	10	14.8	17.7	21.6	22.6	18.6	13.2	8.2	2.9
平均気温(°)	-4.1	-3.9	-0.7	5	9.9	13.7	17.7	18.7	14.9	9.1	4	-1
最低気温(°)	-8.1	-8.1	-5.1	0.1	5.1	10.1	17.7	15.3	11.6	5.1	-0.2	-5

「奥日光」には、1日目にハイキングをする戦場ヶ原等があります。  
「日光市」には、宿泊地、2日目に見学する東照宮があります。

日光市(今市) 年間気温

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
最高気温(°)	5.8	6.3	9.9	15.8	20.1	22.7	26.1	27.7	23.7	18.4	13.4	8.5
平均気温(°)	0.3	0.9	4.2	10	14.8	18.3	21.8	23.1	19.4	13.6	7.9	2.9
最低気温(°)	-4.2	-3.8	-1	4.4	9.9	14.5	18.4	19.5	15.7	9.4	3.2	-1.6

## 7. 費用の概要

費用の支払い方法は、旅行前の振込となります。必ず振込期間内のお支払いをお願いいたします。

令和7年4月24日

さいたま市立大宮西小学校 6年生 保護者様

株式会社 旅ぷらネット  
代表取締役 矢嶋 毅

### 修学旅行代金お振込みのご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
さて、令和7年度実施予定の修学旅行のご出発日が近づいてまいりましたのでご旅行代金のお支払いについてご案内をさせていただきます。

敬具

【修学旅行日程】 令和7年6月11日 水曜日 ～ 6月12日 木曜日

【お振込み金額】 27,000円

【お振込み期間】 令和7年5月17日 土曜日 ～ 令和7年5月23日 金曜日まで

【お支払い方法】 指定した下記口座へお振込みください。

尚、振込手数料は、保護者様ご負担となりますので予めご了承ください。

振込先：埼玉縣信用金庫 南古谷支店

普通口座 6158243

口座名義 株式会社 旅ぷらネット

※振込に際しては、オ・クラス・児童様氏名にてお願い致します。

(例：オ オクミ タビプラ タロウ)

※行事参加・不参加につきましては、ご担当の先生とご相談ください。

※その他、ご不明な点等ございましたら、下記問い合わせ先までご連絡をお願い致します。

お問合せ先

(株)旅ぷらネット 担当 大野

川越市霞ヶ関東 2-8-19

☎049-227-9415

営業時間：9:30～18:00（土日祝日休業）

## 8. 保健関係 及び 食物アレルギー対応について

### (1) 前日まで

- ・規則正しい生活をして、体調を整えておきましょう。
- ・体調の悪い人は早めに医療機関を受診し、当日までに回復させておきましょう。
- ・慢性の病気や治療中の病気がある人は、かかりつけの医師に手当の仕方等について指導を受け、薬が必要な場合は忘れずに持たせてください。(薬の飲み方についても医師の指導を受け、調査票に記入してください。)
- ・後日、健康観察カードを配布します。6月4日(水)～6月11日(水)出発当日朝まで実施し、記録したものを当日の朝に提出してください。休日も必ず健康観察をしてください。

### (2) 前夜及び当日の朝

- ・前夜は早めに布団に入らせ、ゆっくり休ませてください。
- ・余裕をもって起床させ、朝食・排便をきちんとすませてから登校させてください。
- ・健康観察を確実に行って頂き、発熱等の体調不良がある場合は参加を見合わせてください。
- ・車に酔う心配のある人は、当日の朝、酔い止め薬を飲ませてください。

### (3) 事前保健調査について 全員提出

- ・この修学旅行において、お子さんの健康管理を適切に行うための参考資料にするものです。全員、別紙の「修学旅行事前保健調査票」用紙に、お子さんの健康状態を詳しく記入し、担任まで提出してください。秘密は厳守しますので正確に記入をお願いいたします。
- ・緊急時の連絡先は確実に連絡が取れる所(電話番号)を記入しておいてください。
- ・薬を持たせる場合は、必ずご記入ください。薬の種類・どんな時に飲むのか等、詳しく記入してください。また、持っていく薬は、他の人にあげないように指導してください。
- ・健康上、特別な配慮が必要な場合、個別相談会にお申し込みください。

### (4) 保険証(写)等について 全員提出

(1)～(4)の書類のうち、いずれか1つをご提出ください。

- (1) 従来保険証の写し(令和7年12月1日まで)
- (2) マイナポータルからダウンロードした「医療保険の資格情報」の印刷物
- (3) 各保険者から送付される「資格情報のお知らせ」の写し
- (4) マイナ保険証を保有しない方等に交付される「資格確認書」の写し

現地で病気やけが等が発生した場合に使用します。修学旅行後、返却いたします。

詳細は別紙をご確認ください。

### (5) 食物アレルギー連絡表について 食物アレルギーがある児童のみ提出

食物アレルギーについては、献立表をご確認いただき、別紙の「食物アレルギー連絡票」をご提出ください。

**提出期日 5月12日(月)**

- ・**㊚ 修学旅行事前保健調査票・緊急連絡票(両面刷り): オレンジ封筒に入れる**
- ・**保険証(写)等 : 配付された封筒に入れる、封をする**
- ・**食物アレルギー連絡票(アレルギー対応希望者のみ): オレンジ封筒に入れる**

## (6) そのほか

- ・酔い止め薬、エチケット袋、絆創膏等、必要な場合は持たせていただいてもかまいません。女子は生理用品を準備しておくことをおすすめします。
- ・保健指導は、後日、実施いたします。

## (7) 緊急時の対応・お迎え及び修学旅行先周辺病院について

現地で病気やケガ等が発生した場合には、下記の病院に搬送する予定です。病院を受診する場合には、保護者の方に連絡をして確認がとれてからでないと、受診ができませんので、よろしくお願ひします。また、児童の状態によっては、保護者の方にお迎えをお願いする場合があります。修学旅行の期間については常に連絡がつくようにしておいてください。

### 【緊急時】

- ・校長の判断で緊急搬送

### 【発熱時の対応】

- ・37.5℃以上の発熱で診察が必要な場合、緊急時を除き保護者の方にお迎えをお願いします。

### 【補償】

- ・1人当たり398円分の学校旅行総合保険に加入していただきます。

※救援者の送迎等費用補償を含む。

### 周辺医療機関

- |               |                                  |           |
|---------------|----------------------------------|-----------|
| ○日光市民病院       | 日光市清滝安良沢1752-10<br>☎0288-50-1188 | 花千郷より約30分 |
| ○今市病院         | 日光市今市381<br>☎0288-22-2200        | 花千郷より約20分 |
| ○独協医大日光医療センター | 日光市森友145-1<br>☎0288-76-1515      | 花千郷より約25分 |

# 全旅協学校旅行総合補償制度のご案内

ご加入タイプ  L1000タイプ  
 K1000タイプ

## 1. 損害保険ジャパン株式会社を幹事会社とする傷害保険等の補償について

### ① 傷害補償

保険金の種類	保険金が支払われる場合	保険金額
死亡保険金	旅行行程中に急激かつ偶然な外来の事故によるケガが原因で、事故の日からその日を含めて180日以内に死亡した場合（熱中症含む）	1,000万円
後遺障害保険金	旅行行程中に急激かつ偶然な外来の事故が原因で、事故の日からその日を含めて180日以内に後遺障害が生じた場合（熱中症含む）	40万円～1,000万円
入院保険金／手術保険金	旅行行程中に急激かつ偶然な外来の事故が原因で、事故の日からその日を含めて180日以内の入院について／180日以内の手術について（熱中症含む）	4,000円（入院日額）／ 20,000円（外来の手術）・ 40,000円（入院中の手術）
通院保険金	旅行行程中に急激かつ偶然な外来の事故が原因で、事故の日からその日を含めて180日以内の通院について（90日限度）（熱中症含む）	2,500円（通院日額）

※上記は熱中症も補償されます。

### ② 旅行中断の費用補償

保険金の種類	保険金が支払われる場合	保険金が支払われる主な項目	保険金額
救護者費用 （保護者が費用負担）	<ul style="list-style-type: none"> <li>旅行行程中の事故によって旅行者の生死が確認できない場合または旅行者の緊急な捜索もしくは救助活動を要することが警察等の公的機関により確認された場合</li> <li>旅行行程中の事故によって旅行者の身体に被った傷害を直接の原因として責任期間中に死亡した場合または旅行行程中に治療を受け、かつその後に予定していた旅行が全く不可能になった場合</li> </ul>	旅行者の捜索費用、親族（2名まで）の現地急行費用（1往復分の交通費、宿泊費（14日限度）、死亡した旅行者の移送費用、旅行者の帰宅費用（帰宅当日に交通機関が利用できずに帰宅できない場合、旅行者1名につき2万円限度の宿泊費）、諸雑費（ <u>救護者が現地で支出した交通費や電話等通信費、遺体処理費など3万円限度</u> ）	100万円限度 （旅行会社が支出する諸費用を含みます。）
学校緊急対応費用 （学校が費用負担）	<ul style="list-style-type: none"> <li>疾病を直接の原因として旅行行程中に死亡した場合または旅行行程中に発病した疾病を直接の原因として旅行行程中に治療を受け、かつその後の予定していた旅行は全く不可能となった場合</li> </ul>	捜索救助費用、教職員・親族等の現地派遣費用、応対施設借上費用、移送費用、諸雑費（ <u>現地で支出した交通費や電話等通信費、遺体処理費など3万円限度</u> ）	30万円

### ⑥ 賠償責任の補償

保険金の種類	保険金が支払われる場合	保険金額
賠償責任（個人）	旅行中の偶発な事故により誤って他人にケガを負わせたり、他人の財物を壊したりしたため参加者が法律上の損害賠償責任を負った場合には損害賠償金（治療費、修理費など）、緊急措置費用、訴訟費用などを補償	5,000万円
学校賠償責任（学校）	旅行中に起きた偶発な事故により誤って他人にケガを負わせたり、他人の財物を壊したりしたため、学校が第三者に対して法律上の損害賠償責任を負担した場合に、損害賠償金（治療費、修理費など）、緊急措置費用、訴訟費用などを補償	身体1名5,000万円 1事故10億円、 財物1事故5,000万円、 免責金額1事故1万円

## 2. 全旅協見舞金制度の補償について

見舞金の種類	見舞金が支払われる場合	見舞金額
病気死亡見舞金	旅行参加中に病気で死亡した場合	死亡者の相続人の数にかかわらず、法定相続人代表者1名に対して10万円（以内）、ただし1旅行100万円が限度になります。

※全旅協：一般社団法人全国旅行業協会は旅行業法に基づく観光庁長官の指定協会です。

## 3. 特別補償規定の補償について（Kタイプには含まれません）

補償金・見舞金の種類	補償金が支払われる場合	補償金額
死亡補償金	旅行参加中に急激かつ偶発な外来の事故により身体に傷害を被り、事故の日から180日以内に死亡した場合	1,500万円
後遺障害補償金	旅行参加中に急激かつ偶発な外来の事故により身体に傷害を被り、事故の日から180日以内に後遺障害が生じた場合	45万円～1,500万円
入院見舞金	旅行参加中に急激かつ偶発な外来の事故により身体に傷害を被り、平常の業務または生活ができなくなり、かつ入院した場合	入院日数に応じて2万円～20万円
通院見舞金	旅行参加中に急激かつ偶発な外来の事故により身体に傷害を被り、平常の業務または生活に支障が生じ、かつ通院した場合	通院日数に応じて1万円～5万円 (3日以上通院が条件になります。)
携帯品損害補償金	旅行参加中に偶発な事故によって旅行者所有の身の回り品に損害が生じた場合	損害に応じて1個・1組10万円、 1事故15万円が限度になります。 (3,000円以下は対象外)

※特別補償とは、旅行会社が旅行業法に基づいて旅行者に対して行なうおケガと携帯品の補償です。（Lタイプのみ）

## 当社は（一社）全国旅行業協会の「学校旅行総合補償制度」に加入しています

この制度は（一社）全国旅行業協会（ANTA）と損害保険ジャパンなど大手損害保険会社との間で契約している団体保険であって、その制度に当社が加入することにより、万一の場合に学校・生徒・保護者の方々が保険による補償（おケガによる死亡・入院・通院、重大事故時のご支援など）を受けられるしくみです。また、保険会社のコールセンターと24時間365日体制で連携しており、重大事故発生など万一の際にも当社は迅速に責任ある対応をさせていただきます。

お取扱い旅行会社

**株式会社 旅ぶらネット**

〒350-1103埼玉県川越市霞ヶ関東二丁目8番地1-9

TEL.049-227-9415/FAX049-227-9416

## 9. その他

### (1) 参加ができなくなった場合

- ・万一、参加ができなくなった場合は、できるだけ早く担任までご連絡ください。
- ・6月11日(水)当日になって参加ができなくなった場合は、午前6時10分～6時20分に学校へ電話連絡をしてください。(048-624-0035)

### (2) お小遣いについて

- ・お小遣い(3,000円以内)を5月28日(水)に集めます。後日、配付する封筒にお金を入れ、封をしてください。集めたお金は、2日目の磐梯日光店での買い物の時に渡します。

### (3) 出発時及び帰着時の送迎についてのお願い

- ・自動車での送迎は、バス発着の妨げになりますのでご遠慮ください。
- ・セイムス様、青葉園様等周辺施設への駐車は絶対に行わないでください。

### (4) 2日間の食事について

- ・1日目 昼食(けごんプラザ):カレーライス

夕食(鬼怒川温泉 花千郷):

コーンスープ仕立て、エビフライ、鶏唐揚げ、白身フライ、ミニグラタン、キャベツ、きゅうり、ミニトマト、ナポリタン、レモン  
煮込みハンバーグ、シャトーキャロット、ブロッコリー、茶碗蒸し  
鶏肉塩ちゃんこ鍋、白飯、香の物(柚子大根、たまりらっきょ、胡瓜漬)  
苺ショートケーキ、オレンジ、レモン牛乳

- ・2日目 朝食(鬼怒川温泉 花千郷):

ほうれん草浸し、天しらす、大根とがんも、湯葉あんかけ、ミックスベジタブル  
サラダ(レタス、キャベツ、にんじん、ポテトサラダ、コーン)  
塩鮭、卵焼き、豆腐ハンバーグ、ウインナー  
白飯、みそ汁(わかめ、油揚げ、ねぎ)香の物(きざみろばた、梅干)  
のり、納豆、ヨーグルト、パイナップル、ヤクルト

昼食(磐梯日光店):大杯膳

湯葉ご飯、焼きそば、鶏唐揚げ、メンチカツ、ハンバーグ、オムレツ、  
シューマイ、豆の華、わらび餅、キャベツ、オレンジ、  
湯葉と卵のスープ、乳酸飲料

次ページからそれぞれの成分表です。必ず確認の上、食物アレルギー連絡票をご提出ください。

2025年4月1日

大宮西小第6学年保護者  
様

日光市中禅寺温泉

けごんプラザ

Tel0288(55)0371

Fax0288(55)0372

### 当店の食事の調理について

当店がご提供いたしますお食事の調理内容につきまして下記の通りご説明いたします。使用されています食材の原材料につきましては、原材料報告書の通りですが、調理器具、調理油等は原材料報告書に記載されているもの以外にも多くの材料を共有して調理使用しています。また、通常の調理製造ラインにつきましても、多種の食材を共有で調理し盛り付け作業を行っています。そのため、視覚では確認できない多種多様な食材の成分が付着、混入されている可能性が考えられます。

食材の調理の設備上、微量混入（コンタミネーション）を避けることはできません。以上のことをご了承の上、食事メニューについてのご検討をお願い申し上げます。

以上

カレーライス食べ放題

2025年4月～ 原材料報告書 けごんプラザ

・ご飯 白米 ・具 豚肉、たまねぎ、にんじん ・油 食用大豆油

・カレーソース A

たまねぎ、小麦粉、とうもろこし油、りんごバルブ、りんごピューレ、砂糖、カレー粉、ラード、食塩、ウスターソース、トマトペースト、しょうゆ、ポークエキス、チキンエキス、マンゴーチャツネ、おろしにんにく、ビーフエキス、酵母エキス、たん白加水分解物調整品、醸造酢、かつお風味エキス、香辛料 / 増粘剤（加工でんぷん）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル色素）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、を含む）該当アレルギー：（小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、りんご）  
アレルギーコンタミ注意突起=無し （2025年4月1日付確認）

・カレーソース B

小麦粉、豚油、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、デキストリン、脱脂粉乳、オニオンパウダー、トマトパウダー、チーズ、粉末ソース、バナナペースト、はちみつ、ココア、ポークエキス、酵母エキス、ガーリックパウダー、粉乳小麦粉ルウ、りんごペースト、ホエイパウダー、しょうゆ加工品、脱脂大豆、小麦発酵調味料 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（グアーガム）、乳化剤、酸味料、香料（一部に乳成分、小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんごを含む）  
該当アレルギー：（小麦粉、乳、大豆、鶏肉、りんご、バナナ、豚肉）  
アレルギーコンタミ注意突起=無し （2025年4月1日確認）

・カレーソース C

豚脂、小麦粉、でんぷん、砂糖、食塩、デキストリン、カレーパウダー、ソテーカレーペースト、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、香辛料、チャツネ、セロリエキス、粉末ソース、しょうゆ加工品、ガーリックパウダー、酵母エキス、チキンエキス、脱脂大豆、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ごまペースト、粉末みそ、ブラウンルウ、玉ねぎ加工品 / カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分、小麦、オレンジ、ごま、大豆、鶏肉、りんごを含む）  
該当アレルギー：（小麦、乳、ごま、オレンジ、大豆、鶏肉、りんご）  
アレルギーコンタミ注意突起=無し （2025年4月1日確認）

\*カレーソースA、カレーソースB、カレーソースCはブレンドしての商品  
なりますので分離することはできません。 以上

# 1日目 夕食(鬼怒川温泉 花千郷)

## 鬼怒川温泉 花千郷 夕食 修学旅行献立

		料理品目 (原材料名)	アレルギー
汁物	コーンスープ仕立【スイートコーン(アメリカ又は日本)・砂糖・でんぷん・クレーミン・ソルバスター・チキーストリン・食用加工油脂・食塩・全粉乳・乳糖・オニオン・果糖・じゃがいも・コーンバター・バター・コーン加工品・バター・ソテー・オニオンバター・濃縮ホエイ・乳たん白・チキンエキス・酵母エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)】	小麦・乳・大豆・鶏肉	
洋皿	海老フライ(エビ・食塩・衣・砂糖・シコーニンソング・でんぷん・植物油・全卵粉・大豆粉) 鳥唐(鶏肉・食用油脂・砂糖・食物性たん白・しょうゆ・食塩・香辛料・しょうが・こんぱく) 自身フライ(アールホフ・ソート・衣・調味料【アミノ酸】・増粘剤・乳化剤) ミニグラタン(生乳【国産】・マカロニ・えび・チーズ・小麦粉・なたね油・ソテーオニオン・食塩) キャベツ・茹瓜・ミニトマト・レモン チキータン(塩力小麦粉【国内製造】・セモリナ・トマト(輸入)・食塩・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・たまねぎ・香辛料) 栗込みハンバーグ(鶏肉・牛肉・猪肉)・たまねぎ【中国】・牛脂・つなぎ・食塩・しょうゆ・香辛料) デミソース(マッシュルーム・ホウイソップ・ひらたけ水菜・ブランチルーフ・野菜) シヤトーキヤロク ブロッコリー	えび・鶏肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆・セラチン 肉・鶏肉・大豆	
蒸し物	赤味噌し(鶏卵・みりん・かつお節エキス・バター・食塩・こんぶエキス・バター・調味料【アミノ酸等】)	卵・小麦	
台物	鳥肉塩ちやんこ餅(鶏肉【国産】・玉ねぎ【国産】・パン粉・食物性たん白・豚脂・砂糖・食塩・しょうゆ・醸造調味料・うすくちしょうゆ【国内製造】・食塩・酒がらだし・こんぶだし・かつおだし・こしょう)	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	
食事	白飯(栃木県産コシヒカリ) 柚子大根(リンゴ酢・塩・砂糖・大根・柚子)・たまりらっきょう(らっきょう・豆腐材料・砂糖・醸造調味料・砂糖配合ぶどう糖果糖液糖・調味料(酢酸)・カラメル色料) 時蔬煮(きゅうり・還元水あめ・食塩・醤油・醸造酢・香辛料抽出物)	小麦・大豆	
フルーツ	苺ショートケーキ(クリーム・砂糖・全卵・小麦粉・牛乳・水あめ・濃縮乳・いちご砂糖液けい酸粉乳・油脂加工品・セラチン・加糖卵黄・ぶどう糖・濃縮還元レモン果汁・オレンジ・トシパロース・香料・乳化剤・酸味料・乳化剤・膨張剤・着色料) オレンジ レモン牛乳(無脂肪牛乳・生乳・砂糖・ぶどう糖・着色料・レモン香料)	小麦・卵・乳	

## 2日目 朝食(鬼怒川温泉 花千郷)

鬼怒川温泉 花千郷 朝食 修学旅行献立		料理品目(原材料名)	
小鉢	法蓮煎漬し(ほうれんそう【国産】・うすくちしょうゆ・みりん) 天しらす(しらす【国産】)	アレルゲン	小麦・大豆
煮物	大根 がんも(粉末大豆たん白・植物性油・大豆食物繊維・にんじん・調整豆乳粉末・乾大豆たん白・ぶどう糖・糖(FB)) 湯葉あん掛け(丸大豆【国産】・こんぶだし・かつおだし・醤油・みりん) ミックスベジタブル(にんじん・ブリークピーズ・とうもろこし)	小麦・大豆	
サラダ	菜 ドレッシング(卵黄粉照) レタス キヤベツ 人参 コーン ポテトサラダ(ばれいしょ・ドレッシング・にんじん・たまねぎ・砂糖・粉末水あめ・食塩・乳たんぱく 香辛料/調味料(アミノ酸等)・増粘剤・酢・香辛料抽出物)	小麦・卵・乳	
陶板	塩鮎 玉子焼(鶏卵【国産】・砂糖・みりん・食塩・しょうゆ・かつおだし・植物油・調味料・カロチノイド色素) 豆腐ハンバーグ(凍り豆腐【国内製造】・鶏肉【国産】・玉ねぎ【中国産】・パン粉・にんじん・ひじき) ウインナー(豚肉・豚脂肪・でん粉・食塩・ソルビチン酸・香辛料・砂糖・調味料・酸化防止剤・着色剤)	小麦・卵・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
食事	白飯(新米県産コシヒカリ) ささみろばた(だいこん・さくらり・なす・しょうが・しその実・調味料(しょうゆ)・食塩) 梅干(梅・食塩・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・発酵調味料・こんぶエキス・はちみつ・酵母エキス) 海苔(乾のり【兵庫県産】・砂糖・蛋白加水分解物【アメリカ他】) 納豆(丸大豆【アメリカ産】・納豆菌・蛋白加水分解物・異性化液糖・食塩・砂糖・しょうゆ・醸造酢 発酵・かつお節エキス・昆布エキス・酵母エキス・アムコール・調味料【アミノ酸等】)	小麦・大豆	
汁	米みそ(大豆【カナダ産】・米・食塩) わかめ【国産】 泊あげ(大豆【アメリカまたはカナダ産】・植物油) 葱【国産】	大豆	
フルーツ	ヨーグルト(生乳【国産】・乳製品) バイオアップル ヤカルト(ぶどう糖果糖液糖(国内製造)・砂糖・脱脂乳/香料)	乳	

## 鬼怒川温泉 花千郷 調味料

調味料	大豆はすべて遺伝子組換えではございません。
出し汁	かつお粉末
砂糖	糖
片栗粉	純馬鈴薯粉100%
本だし	食塩・砂糖類・鰹節粉末・鰹エキス・酵母エキス・アミノ酸等・乳成分
本みりん	もち米・醸造アルコール・糖類
うすくちしょうゆ	食塩・小麦・脱脂加工大豆・大豆・ブドウ糖・小麦たんぱく・アルコール
醤油	食塩・小麦・脱脂加工大豆・大豆・アルコール
ヤマサ	脱脂加工豆・小麦・食塩・大豆・保存料(安息香酸Na)
味噌	大豆・米・食塩・酒精
ケチャップ	トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、たまねぎ、食塩・香辛料
マヨネーズ	食用植物油類・卵黄・醸造酢・食塩・砂糖・香辛料・調味料(アミノ酸) 一部に卵,大豆含む
フレンチ赤ドレッシング	果糖ぶどう糖液糖・食用植物油類・醸造酢・食塩・オニオンエキス・調味料・乳化剤・酸味料・パプリカ色素・香辛料抽出物
フレンチ白ドレッシング	果糖ぶどう糖液糖・食用植物油類・醸造酢・食塩・レモン果汁・卵黄・こしょう・ガーリックパウダー・調味料・香料・香辛料抽出物
焙煎ごまドレッシング	食用植物油類・醤油・砂糖・ごま・醸造酢・しいたけエキス・食塩・卵黄・調味料・増粘剤・香辛料抽出物・甘味料・酵素
タルタルソース	食用植物油類・ビクルス・卵黄・糖類・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・ウスターソース・鶏卵加工品・乾燥赤ピーマン・乾燥ほうれん草・増粘剤・香辛料抽出物

## 2日目 昼食(磐梯日光店)

### 大杯膳 1595 円(税込) 原材料

【ゆばご飯】 米、ゆば(大豆)、人参、しょう油、だしの素(食塩、調味料<アミノ酸等>)、砂糖、風味原料(かつお節粉末)、酵母エキスパウダー)、こんぶだし(還元水飴、昆布エキス、昆布粉末、調味料<アミノ酸等>)、酒精、増粘多糖類)、うま味調味料(L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム)、原材料の一部に小麦、大豆を含む

【焼きそば】 めん(小麦粉、食塩、加工でんぷん、かんすい、クチナシ色素)、中濃ソース、植物油、砂糖、食塩、かつおエキス、カラメル色素、増粘剤(加工でんぷん、タマリンドガム)、調味料(アミノ酸等)、いため油(なたね油、大豆油)、原材料の一部に鶏肉、豚肉、もも、りんごを含む

【鶏から揚げ】 鶏肉、衣(ばれいしょでん粉、米粉、小麦粉、卵白粉、食塩)、しょう油、でん粉、にんにく、しょうが、食塩、白こしょう、揚げ油(大豆油)、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、重曹

【メンチカツ】 食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白)、粒上植物性たん白、豚脂、砂糖、中濃ソース、しょうゆ、食塩、ポークブイヨン、粉末しょうゆ、ラード、デキストリン、香辛料、ポークエキス、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、酵母エキス、衣(パン粉、植物油脂、小麦粉、粉末状植物性たん白、デキストリン、粉末卵白)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、増粘剤(キサンタンガム)、揚げ油(大豆油)、原材料の一部に乳成分、りんごを含む

【メンチカツ用パックソース】 異性化液糖(国内製造)、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、野菜(トマト、玉ねぎ)、香辛料/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)

【ハンバーグ】 ハンバーグ[食肉(鶏肉(国産)、豚肉(国産)、米国産)、たまねぎ(国産)、パン粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、香辛料/酒精、調味料(アミノ酸等)]、ソース[砂糖、発酵調味料、トマトペースト、しょうゆ、醸造酢、植物油脂、食塩、香辛料、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン)]、揚げ油(大豆油)、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む)

【オムレツ】 鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、植物油(菜種油、大豆油)/加工澱粉、調味料(アミノ酸)、乳化剤、カロチン色素、(一部に卵・大豆を含む)、トマトケチャップ(トマト(輸入又は国産 5%未満)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)

【シューマイ】 野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、グリーンピース)、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(小麦粉、ゼラチン、粉末卵白)、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、ぶどう糖、香辛料、ラード、チキンエキスパウダー、ポークエキスパウダー、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、大豆粉)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

【豆の華】 大豆たんぱく、醤油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、生姜、醸造調味料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、保存料(ソルビン酸K)、原材料の一部に小麦を含む

【わらび餅】 砂糖(国内製造)、麦芽糖、きな粉(大豆)、寒天、れんこん澱粉、わらび粉

【キャベツ】

【オレンジ】

【乳酸飲料】 糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖、ブドウ糖)、脱脂粉乳、酸味料、安定剤(CMC) 香料、カラメル色素

【ゆばとたまごのスープ】 鶏卵、ゆば(大豆)、風味調味料(食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)/調味料(アミノ酸等))、配合調味料(L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム)、配合調味料(L-グルタミン酸ナトリウム、β<sup>-</sup>-リボスクレオチドナトリウム)、しょう油、でんぷん、きぬさや、原材料の一部に小麦、大豆を含む

※メンチカツ、からあげは同じ揚げ油で調理しております

磐梯日光店 TEL0288-53-2555 FAX0288-53-2777