

令和4年度

宿泊学習 保護者用資料



札幌市立豊園小学校

☆日 時 令和4年10月20日（木）～21日（金）

☆場 所 札幌市青少年山の家 札幌市南区滝野247番地 国営 滝野すすらん丘陵公園内
011-591-0303

☆ねらい

- ・様々な活動を通して滝野の豊かな自然や芸術にふれ、健全な心身を育てる。
- ・友達との協働を通し、自分から進んで仕事をし、責任をもって行動する態度を育てる。
- ・活動を通して友達のよさを知り、助け合う大切さや喜びを体験させる。

☆スケジュール

1日目（10月20日）【晴天プログラム】

時間	プログラム
	※ <u>検温①</u> （元気ですカード）
8:30	登校
9:15	学校発
10:00	出合いの集い 入館 荷物整理①
10:45	野外で授業 ウォークラリー
12:15	昼食 ※ <u>検温②</u>
13:15	木こりの薪づくり&たき火でおやつ体験 （焼きマシュマロ・ホット麦茶）
17:30	休憩・夕食準備
18:00	夕食
19:00	キャンプファイヤー
20:00	入浴・部屋交流 ※ <u>検温③</u>
21:00	一日の振り返り、就寝準備
21:45	消灯・就寝

【荒天プログラム】

時間	プログラム
	※ <u>検温①</u> （元気ですカード）
8:30	登校
9:15	学校発
10:00	出合いの集い 入館 荷物整理①
10:45	<u>館内いきものさがし</u>
12:15	昼食 ※ <u>検温②</u>
13:15	木こりの薪づくり&たき火でおやつ体験 （焼きマシュマロ・ホット麦茶）
17:30	休憩・夕食準備
18:00	夕食
19:00	<u>キャンプファイヤー（多目的広場・屋内）</u>
20:00	入浴・部屋交流 ※ <u>検温③</u>
21:00	一日の振り返り、就寝準備
21:45	消灯・就寝

2日目（10月21日）【晴天プログラム】

時間	プログラム
6:00	起床 ※ <u>検温④</u> 片付け・荷物整理
6:30	移動・朝の集い
7:00	朝食
7:45	清掃活動・退館準備・移動・集合
9:00	別れの集い・退館・南駐車場移動
9:30	山の家出発
9:45	札幌芸術の森野外美術館 到着・ <u>鑑賞</u>
11:35	トイレタイム・昼食(芸術の森センター前広場)
12:25	トイレタイム・移動・美術館出発
13:15	学校着
13:30	帰校式
13:45	下校

【荒天プログラム】

時間	プログラム
6:00	起床 ※ <u>検温④</u> 片付け・荷物整理
6:30	移動・朝の集い
7:00	朝食
7:45	清掃活動・退館準備・移動・集合
9:00	別れの集い・退館・南駐車場移動
9:30	山の家出発
9:45	札幌芸術の森センター 到着・ <u>鑑賞</u>
11:35	トイレタイム・昼食(バス車内)
12:25	トイレタイム・移動・美術館出発
13:15	学校着
13:30	帰校式
13:45	下校

当日やむなく欠席される場合は、
8:00までに学校（811-9485）へ
連絡ください。

☆参加人数（予定）

1組：29名 2組：29名 3組：31名 すずかけ：4名

合計93名

☆引率者（予定）

【教頭】平野 亮子 【担任外】 舟根 美保 【養護教諭】 齊藤 七恵
【1組】 間島 順子 【2組】 川住 裕樹 【3組】 伊倉 周生 【すずかけ学級】 長藤 彩香
…計7名 + カメラマン

☆活動組織

- ◇ グループ ハイキング、たき火体験、野外美術館鑑賞など、基本的には全てグループ活動
- ◇ 係 活動の準備や当日の運営については、係ごとに取り組む
 - ・リーダー係 …グループ活動をまとめる、芸術の森に関すること
 …食事、部屋での過ごし方に関すること
 - ・学習係 …儀式の司会、ハイキング「野外で授業ウォークラリー」に関すること
 - ・レク係 …「キャンプファイヤー」の企画・運営

☆新型コロナウイルス感染防止対策による本校の対応

- バス6台を利用します。教育旅行支援事業の支援金が交付されることになり3台の場合と料金は変わらず、且つ密集回避することができます。
- 入浴については、1学級ごと1回15分程度利用。活動を工夫してできるだけスムーズに行います。脱いだ服は各自、袋に収納することとなります。
- 食事の配膳については、利用者自身の盛り付けによるセルフサービス方式での提供となります。食堂利用者全員、マスクと使い捨て手袋（左右必ず）の持ち込みと着用を行い、対応します。1日目の夕食時と2日目の朝食時に食堂を利用するので、2回分の使い捨て手袋が必要となります。
- 食事時間の十分な確保のため、汁物・ごはん・水については代表者による盛り付けとします。盛り付ける子は、三角巾・エプロンの着用を行います。
- 学校で12部屋利用します。男子6部屋、女子6部屋です。一部屋の人数が少なくなるように調整します。

【その他】

- ①利用7日前から健康観察を行っていただきます。お子さんとご家族の健康管理には十分ご注意ください。なお、本人または同居家族に利用5日前から発熱、のどの痛み、だるさなどの症状がある場合は参加を控えていただきます。
- ②施設内はマスク着用です。2日目と予備を合わせて4～6枚は持参してください。洗面所にあるコップが使えないため、必ずコップ2個（水飲み用・うがい用）の持参もお願いします。
- ③検温は出発前、昼、就寝前、翌朝に行います。20日（木）の登校時は「はい元気です！」カードをしおりに貼って持参してください。
- ④万が一、感染者が出た場合の感染経路の特定等に活用するため、全ての利用者の「氏名」に加えて「電話番号」についても札幌市青少年山の家に知らせます。併せて、こうした情報が必要に応じ保健所等の公的機関へ提供され得ることについて予めご承知おきください。
- ⑤新型コロナウイルス感染症については日々状況が変化しており、追加の対策や急な利用中止等の対応や見直し・改訂をする場合があります。ご理解とご協力をお願いいたします。

☆服装と持ち物

【登校時の服装】 動きやすい服装で、野外活動に対応できるもの

- ☐ ジャージなど長袖・長ズボン・長靴下
- ☐ **マスク（1日目用）1枚**
- ☐ はきなれた運動靴
- ☐ 体育帽 ※学校保管
- ☐ 館内では上靴（出発時に忘れないよう声をかけます。）

・野外での活動で心配されるのは「ダニ」にかまれることです。
・万が一発見されたら、病院にて除去することになります。その際は保護者の方に現地まで来ていただいたり、病院へ来ていただいたりすることがあります。

靴の間違いも例年あるようです。
上靴、外靴ともに記名をお願いします。

- ※ 持ち物には、全て記名をお願いします。**袋等**にも名前をお願いします。
- ※ 準備は本人も行い、着替え等がどこに入っているか分かるように準備をお願いします。
- ※ 寝るときは、ジャージ等が好ましいです。
- ※ 脱ぎ着しやすい服装でお願いします。

【持ち物】

A リュックサック（ハイキングやおやつ体験、芸術の森美術館の際に持ち運んで活動します。）



- ☐ 弁当（おにぎり、サンドイッチ等がおすすめです。ゴミや入れ物は、各自持ち帰ることになります。一晩、カバンの中で保管することを考慮してご準備をお願いします。）
- ☐ 水筒 ※中身がなくなったら、山の家で水をくむことができます。水道水を使用します。
- ☐ ハンカチ・ティッシュ
- ☐ ウェットティッシュ（屋外で手を洗う場合に使用）
- ☐ **マスク（1日目の予備も含む）※予備2～3枚程度**
- ☐ しおり・筆記用具
- ☐ タオル…汗ふき用。ハイキング時は首に巻きます（ダニ対策）
- ☐ 軍手や手袋…虫さされや草かぶれ、ケガの防止、防寒。
- ☐ 薬…必要に応じて 虫除け・虫さされ薬（かゆみどめ）・酔い止め・生理用品等
※虫除けスプレーは、**スプレータイプではなく、塗るタイプのもの**をご準備ください。
- ☐ 雨具…カッパ（傘は活動しにくいため不可）
- ☐ 上靴袋 ※出発時に上靴を袋に入れて持っていきます。
- ☐ 防寒着（ジャンパーやウインドブレーカーなど）

※昼夜の寒暖差が大きい時期です。寒暖の調節ができるような服の準備をお願いします。

B 大きなバッグ（名札をつけて）（館内で使用するものや予備、着替え等を入れます。）



- ☐ 使い捨て手袋2～3セット（1日目の夕食時・2日目の朝食時に使用します。）
 - ☐ エプロン・三角巾（盛り付けの担当となった児童）
 - ☐ 洗面道具…歯ブラシ・歯磨き粉・くし・**コップ2個**（水飲み用・うがい用）など
 - ☐ タオル…汗ふき用数枚・顔洗い用・風呂用
 - ☐ バスタオル（入浴用） ※入浴の際に必要なものや着替えを袋にまとめておくとよい
 - ☐ **マスク（2日目用と予備）2～3枚程度**
 - ☐ ビニール袋 大 2枚…汚れた服・着替えなどを入れる
小 数枚…昼食、使用後のマスクやその他の活動でのゴミ袋
 - ☐ 寝るときの服上下（ジャージも可）
 - ☐ おやつ（200円以内）
 - ☐ 2日目の着替え…ジャージ・下着・Tシャツ・長靴下
- ※ドライヤーは学校のものを使います。持参しないようお願いします。

☆個人負担費用について ※バス料金が確定していないため、暫定料金となります

費 目	金 額	内 容
交通費（バス）	2,256円	●2日分のバス料金 →221,100（3台分）÷98（92人+6人引率教員） ※コロナ禍における対応により、密集を避けるためクラス2台での利用となります。 なお、増便分のバス代金はかかりません。（P2を参照してください）
入園料	0円	
宿泊費	610円	●施設使用料 330円 ●シーツ代 280円
木こり薪づくり体験	190円	●おやつ体験（おやつセット） 90円 ●炊事薪割り（薪代） 100円
食費	1780円	●1日目夕食（通常食） 760円 ●2日目朝食（通常食） 630円 ●2日目昼食（おにぎり、お茶）390円
活動費	37円	●キャンプファイヤー薪代 37円 →3,500円÷93人（子どもの人数で割ることになっています）
合 計	4873円	

☆集金

9月29日（木）の保護者説明会終了後に1回目の集金として4,500円を集金いたします。

当日の参加人数、及び活動内容によって費用が変わります。

残額（373円前後の予定）は活動終了後に集金します。
宿泊学習終了後に詳細をお知らせします。

☆健康調査にかかわって

- ◇「健康調査・緊急時の連絡先」のご協力をお願いします。宿泊学習に参加される方は、必要事項（緊急時の連絡先は当日連絡先）を記入のうえ、10月3日（月）までに提出してください。記入していただいた連絡先は、札幌市青少年山の家の利用名簿に記入して提出します。なお、宿泊学習終了後、学校で廃棄します。
- ◇7日程度前からお子さんとご家族の健康管理には十分ご留意ください。家族本人共に、当日熱があったり、数日間風邪症状が続いたりしている場合は参加できない場合もあります。（医師の判断による）
- ◇当日の急な発熱の場合、保護者の方に迎えに来ていただきます。
- ◇札幌市内での活動ですので、保険証番号やコピー等は必要ありません。
- ◇前日は早めの就寝、当日は朝食をとり用便、検温を済ませ、余裕をもった登校のご協力をお願いします。
- ◇食物アレルギーにつきましては、事前に札幌市青少年山の家にご連絡します。卵（鶏）、小麦の加熱成分（生提供はありません）と牛乳に支障のある方はアレルギー対応の対象者です。別紙にて成分表を配付しています。内容を確認していただき、各担任へご提出をお願いします。

提出していただく書類関係

- ☐ 健康調査（10月3日 月曜日まで）
 - ☐ アレルギー対応調査用紙（10月3日 月曜日まで）
- ※代替食が必要な方は、食事メニュー表に赤で○を付けて一緒に提出してください。

健康調査（男子）

5 年 組 名前

この調査は、宿泊学習期間中、お子様が健康に過ごせるよう、健康管理の参考にさせていただくものです。下記の質問にご回答をお願いいたします。なお、直接知らせたいことがありましたら、担任か養護教諭までご連絡ください。10月3日(月)までに古封筒に入れてご提出ください。

- ① お子さまには「持病」がありますか。（ぜんそく、心臓病、てんかんなど）

1. な い
2. あ る

☐ 病 名

☐ 最近のようすと、気をつけてほしいことをお知らせください。（くわしく）

- ② 体質について特に気をつけてほしいことがありますか。

1. な い
2. あ る

☐ どんなことかお知らせください。（アレルギーなど具体的に）

- ③ 現在、通院している、または、薬を飲んでいるという病気はありますか。

1. な い
2. あ る

☐ 病 名

☐ ようすについてお知らせください。

- ④ 乗り物酔いの心配はありますか。

1. な い 2. ときどき酔う 3. 酔いやすい（酔い止め薬はご家庭で用意してください）

- ⑤ お子さまに薬品（内用・外用）を持たせる予定はありますか。

1. な い
2. あ る

☐ どんな薬かお知らせください（薬品名と目的）

- ⑥ 夜尿症の心配はありますか。

1. な い 2. あ る（_____ 時頃起こしてもらいたい）

- ⑦ その他に、心配なこと、相談したいことがありましたら、ご記入ください。

緊急連絡先（携帯など）

宿泊学習中、万が一の場合など保護者の方に連絡がつく電話番号にするようお願いいたします。
場合によっては迎えに来ていただくこともあります。

健康調査（女子）

5 年 組 名前 _____

この調査は、宿泊学習期間中、お子様が健康に過ごせるよう、健康管理の参考にさせていただくものです。下記の質問にご回答をお願いいたします。なお、直接知らせたいことがありましたら、担任か養護教諭までご連絡ください。10月3日(月)までに古封筒に入れてご提出ください。

① お子さまには「持病」がありますか。(ぜんそく、心臓病、てんかんなど)

1. な い
2. あ る

- ☐ 病 名
☐ 最近のようすと、気をつけてほしいことをお知らせください。(くわしく)

② 体質について特に気をつけてほしいことがありますか。

1. な い
2. あ る

- ☐ どんなことかお知らせください。(アレルギーなど具体的に)

③ 現在、通院している、または、薬を飲んでいるという病気はありますか。

1. な い
2. あ る

- ☐ 病 名
☐ ようすについてお知らせください。

④ 乗り物酔いの心配はありますか。

1. な い 2. ときどき酔う 3. 酔いやすい(酔い止め薬はご家庭で用意してください)

⑤ お子さまに薬品(内用・外用)を持たせる予定はありますか。

1. な い
2. あ る

- ☐ どんな薬かお知らせください(薬品名と目的)

⑥ 夜尿症の心配はありますか。

1. な い 2. あ る(_____ 時頃起こしてもらいたい)

⑦ 今回の行事と「生 理」がぶつかりそうですか。

1. 生理はまだない 2. ぶつからない 3. ぶつかるかもしれない(生理痛などがある・ ない) 4. 不定期

⑧ その他、心配なこと、相談したいことがありましたら、ご記入ください。

緊急連絡先（携帯など）

宿泊学習中、万が一の場合など保護者の方に連絡がつく電話番号にするようお願いいたします。
場合によっては迎えに来ていただくこともあります。

令和4年(2022)9月27日
札幌市立豊園小学校
校長 能登 貴章

- ・アレルギーで食べることができない食材はありません。 ()
 - ・アレルギーで食べることができない食材について () 自分で除去します。(食べません)
 - () 代替食を希望します。
- ⇒ 別紙の食事メニューのアレルギーのあるメニューに赤で丸を付け、一緒に提出してください。

滝野食事メニュー表と代替食確認表

お名前（ ）

アレルギー等があり、代替食をご希望される場合は、該当のメニューに赤で○を付けて、ご提出ください。成分については、別紙の用紙をご確認ください。

☆10月20日(木) 炊事食メニュー

メニュー	内容	代替食
焚火でおやつ	マシュマロ 麦茶スティック(粉) 紙コップ 竹串	

☆10月20日(木) 夕食 (月曜日～金曜日の欄、及び代替食の欄をご確認ください。)

	分類	月曜日～金曜日	土曜日	日曜日	代替食
夕食	主食	ご飯			
	主菜1	チキンのガーリック焼き	ハンバーグ	鶏塩から揚げ	チキングーリック焼き
	主菜2	麻婆豆腐	八宝菜	肉そぼろ豆腐	鶏塩から揚げ
	主菜3	揚げ餃子	揚げシュウマイ	春巻き	アレルギー対応ソーセージ(乳なし)
	副菜1	ほうれん草ともやしのナムル	いんげんともやしのナムル	もやしと人参のナムル	
	副菜2	シューestringポテト	ナチュラルカットポテト	じゃが芋バター風味	ジャガイモ素揚げ
	汁もの	わかめとネギの味噌汁	ほうれん草と高野豆腐の味噌汁	人参とネギの味噌汁	
	サラダ	7種の野菜のマリネ(玉ねぎ・ブロッコリー・人参・コーン・カリフラワー・インゲン・レンコン)			
	デザート	マスカットゼリー			

☆10月21日(金) 朝食 (月曜日～金曜日の欄、及び代替食の欄をご確認ください。)

	分類	月曜日～金曜日	土曜日	日曜日	代替食
朝食	主食	ご飯 ふりかけ(おかか)			ご飯(ふりかけを取らない)
	主菜1	ソーセージ(乳あり)	豆腐ハンバーグ	ミートボール	アレルギー対応ソーセージ(乳なし)
	主菜2	スクランブルエッグ	卵焼き	オムレツ	チキングーリック焼き
	副菜1	ほうれん草ツナ和え	ひじき煮	切り干し大根	コーンと蒸しかぼちゃ
	副菜2	ちくわ磯辺揚げ	イカカツ	白身フライ	チキンチャップ
	汁もの	高野豆腐とネギの味噌汁	人参とほうれん草の味噌汁	わかめの味噌汁	
	サラダ	7種の野菜のマリネ(玉ねぎ・ブロッコリー・人参・コーン・カリフラワー・インゲン・レンコン)			
	デザート	フルーツカクテル			

☆10月21日(金) 昼食 おにぎり & 麦茶(パック) (以下の3つより1つ選択してもらいます。お子さんと後確認ください。)

メニュー	内容	代替食
おにぎり (鮭・鮭)	おにぎり2個 桜漬け	
おにぎり (梅・梅)		
おにぎり (塩・塩)		

青少年山の家 食事メニュー 成分表

豊園小学校HP上（5年生）にカラー版を載せます。また、青少年山の家のHPのアドレスは下記の通りになります。確認が必要な方は、ご活用ください。

<https://www.sapporo-yamanoie.jp/about/meal>

10月20日（木） 炊事食メニュー 成分表

焚火でおやつ	ホワイトマシュマロ 麦茶スティック（粉）	水あめ、砂糖、ゼラチン、コーンスターチ、大豆たんぱく、バニラフレーバー、ジャマイカラムフレーバー、バニリン 大麦、デキストリン、飲用海洋深層水、ビタミンC
--------	-------------------------	--

10月20日（木） 夕食メニュー 通常食 成分表

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目） 青字→特定原材料に準ずるもの（表示に動められている21品目） 原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いいたします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	お米（ゆめぴりか）	お米（ゆめぴりか）
主菜1	チキンガーリック焼き	鶏もも肉 精製塩 おろしんにく 片栗粉 キャノーラ（サラダ油）	鶏もも肉 天日塩 炭酸マグネシウム にんにく 醸造酢 / pH調整剤 増粘剤（グァーガム） 香料 でん粉（国内製造） 食用なたね油 シリコーン
主菜2	麻婆豆腐	押し豆腐 鶏ひき肉 長ネギみじん切り 玉ねぎみじん切り 甘口麻婆豆腐	大豆（国内製造） とりもも肉（国内） 長ネギ 玉ねぎ しょうゆ、でん粉、オイスターエキスを、砂糖、還元澱粉糖化物、ゴウチエキスを調味料、トマトケチャップ 食塩、食用大豆油、ごま油、ガーリックペースト、醸造酢、しょうが、ビーフエキスを調味料、食用風味油 こしょう、デキストリン、着色料（アミノ酸等）、酒糟、香料（グァーガム）、カラメル色素 パプリカ色素、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む）
主菜3	揚げ餃子	餃子（冷凍） キャノーラ（サラダ油）	野菜（キャベツ たまねぎ にら） 乾状植物性たんぱく ラード 豆腐 しょうゆ 植物油 乾燥調味料 食塩 カキエキスを 香料 皮（小麦粉）でんぷん 植物油 食塩 粉末状植物性たんぱく 調味料（アミノ酸） ソルビトール 乳化剤 香料 香料 抽出物（一部に小麦 大豆 豚肉を含む） 食用なたね油 シリコーン
副菜1	ほうれん草ともやしのナムル	もやし ほうれん草 精製塩 うまみ調味料 サラダ油 いりごま油	もやし ほうれん草 天日塩 炭酸マグネシウム 食品添加物 L-グルタミン酸ナトリウム 食用なたね油 シリコーン いりごま油
副菜2	シューストリングゼット	シューストリングゼット	ジャガイモ 植物油 ブドウ糖/ピロリン酸Na （一部に小麦を含む）
汁もの	わかめとネギの味噌汁	和風だし わかめ うまみ調味料 乾燥わかめ 長ネギ	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキスを、鰹節エキスを、でん粉/調味料（アミノ酸等） 大豆 米 食塩 酒糟 糖類 食品添加物 L-グルタミン酸ナトリウム 濃縮しほわかめ 長ネギ
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 千切り人参 スーパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醸造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁/セルロース、 増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース） でん粉（ビート）
デザート	マスカットゼリー	カッパゼリー マスカット味	糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖）、寒天/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、クチナシ色素

10月20日（木） 夕食メニュー 代替食成分表

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目） 青字→特定原材料に準ずるもの（表示に動められている21品目）			
分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主菜1	チキンガーリック焼き	鶏もも肉 精製塩 コショウ ガーリックパウダー オリーブオイル	鶏もも肉 天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー ガーリック でんぷん 食塩 調味料（アミノ酸） 増粘剤（グァーガム）
主菜2	鶏塩から揚げ	鶏もも肉 精製塩 ガーリックパウダー おろししょうが 片栗粉 キャノーラ（サラダ油）	鶏もも肉 天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー ガーリック でんぷん 食塩 調味料（アミノ酸） 増粘剤（グァーガム） しょうが 酸化防止剤（VC） pH調整剤 馬鈴薯 澱粉（遺伝子組み換えではない） 食用なたね油 シリコーン
主菜3	アレルギー対応ソーセージ	ボークソーセージ	豚肉 豚脂肪 豚横隔膜 結着材料（でんぷん 植物性たんぱく） 食塩 糖類（水あめ 砂糖） 香料 リン酸塩（Na） 調味料（アミノ酸など） 保存料（ソルビン酸） 酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤 発色剤（亜硝酸Na）（原材料の一部に大豆を含む）
副菜2	ジャガイモ素揚げ	じゃがいも（冷凍） キャノーラ（サラダ油） 精製塩	じゃがいも 食用なたね油 シリコーン 天日塩 炭酸マグネシウム

10月21日（金） 朝食メニュー 通常食 成分表

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目） 青字→特定原材料に準ずるもの（表示に動められている21品目） 原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯 ふりかけ	お米（ゆめぴりか） 業務用ふりかけおから	お米（ゆめぴりか） 調味料（砂糖、麦芽糖、小麦粉、食塩、調節剤、醤油、調節エキス、抹茶、酵母エキス、食用油脂）、ごま、わかめ、 フレーク（小麦粉、てん粉、食塩、砂糖、植物油）、海苔、調節剤パウダー、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンE）、 カロチノイド色素、調味料
主菜1	ソーセージ（乳あり）	あらびきボークウィンナー	豚肉、豚脂肪、タピオカでんぷん、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、香辛料/pH調整剤、調味料（アミノ酸等） ポリリン酸Na、カゼインNa、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に豚肉、乳成分を含む）
主菜2	スクランブルエッグ	バイキングスクランブルエッグ	鶏卵（国産）、植物油、還元水あめ、牛乳、ショートニング、粉末状植物性たん白、卵黄、食品用糖卵加工品、食塩、 デキストリン、砂糖、こしよ/加工でん粉、増粘剤（キサンタンガム、アルギン酸Na）、リン酸塩（Na、K）、カロチン色素、 調味料（有機酸）、乳化剤、（一部に卵乳成分・大豆を含む）
副菜1	ほうれん草ツナ和え	ほうれん草 ライトツナまぐろ油漬フレーク 薄口醤油	ほうれん草 きはだまぐろ 大豆油 野菜スープ 食塩 食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、黒糖ぶどう糖液糖、米、大豆（遺伝子組み換えでない）、アルコール
副菜2	ちくわ編み揚げ	ちくわ編み天ぷら キャノーラ（サラダ油）	ちくわ（魚肉すり身（たら、ぐら）、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油）、衣（小麦粉、でん粉、アオサ）、揚げ油（大豆油） 調味料（アミノ酸等）、キシロース、膨張剤、着色料（V、B2、カロチン） 食用なたね油 シリコーン
汁もの	高野豆腐とネギの味噌汁	和風だしのもと うまみ調味料 白みそ 高野豆腐150g 長ネギ	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、でん粉/調味料（アミノ酸等） 食品添加物、レグルタミン酸ナトリウム 大豆 米 食塩 酒類 糖類 大豆（遺伝子組み換えでない） 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤 長ネギ
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 千切り人参 スーパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フランス 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 罐造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、 濃縮タイム果汁、ゆず果汁/セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース） でん糖（ビート）
デザート	フルーツカクテル	フルーツカクテルシラップかけ	果実（黄もも、薄ナシ、パイナップル、ブドウ、さくらんぼ）、砂糖/調味料、酸化防止剤（V、C）、着色3号、（一部にももを含む）

10月21日（金） 朝食メニュー 代替食成分表

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目） 青字→特定原材料に準ずるもの（表示に動められている21品目）			
分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主菜1	アレルギー対応ソーセージ	ボークソーセージ	豚肉 豚脂肪 豚横隔膜 結着材料（でんぷん 植物性たんぱく） 食塩 糖類（水あめ 砂糖） 香辛料 リン酸塩（Na） 調味料（アミノ酸など） 保存料（ソルビン酸） 酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤 発色剤（亜硝酸Na）（原材料の一部に大豆を含む）
主菜2	チキンガーリック焼き	鶏もも肉 精製塩 コショウ ガーリックパウダー キャノーラ（サラダ油）	鶏もも肉 天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー ガーリック でんぷん 食塩 調味料（アミノ酸） 増粘剤（グァーガム） 食用なたね油 シリコーン
副菜1	コーンと蒸しかぼちゃ	カーネルコーン カボチャ 精製塩 コショウ	とうもろこし（遺伝子組み換えではない） カボチャ 天日塩 炭酸マグネシウム ホワイトペッパー
副菜2	チキンチャップ	鶏もも肉 精製塩 コショウ キャノーラ（サラダ油） ロイヤルシェフケチャップ 上白糖	鶏もも肉 天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー 食用なたね油 シリコーン 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 でん糖（ビート）

10月21日（金） 昼食メニュー 成分表

メニュー		使用食材	原材料 成分
おにぎり	（鮭・鮭）	お米 調理油 海苔 食塩 鮭 桜漬け	米 食用なたね油 海苔 食塩 塩鮭 大根→漬け原材料（食塩 醸造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNa） 着色料（赤106 赤102）
	（梅・梅）	お米 調理油 海苔 食塩 小梅	米 食用なたね油 海苔 食塩 小梅→漬け原材料（食塩 醸造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 着色料（赤102） ビタミンB1 甘味料 （アセスルファムカリウム） 香料 大根→漬け原材料（食塩 醸造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNa） 着色料（赤106 赤102）
	（塩・塩）	お米 調理油 食塩 桜漬け	米 食用なたね油 食塩 大根→漬け原材料（食塩 醸造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNa） 着色料（赤106 赤102）
メニュー		内容量	原材料 成分
健康ミネラル麦茶 （伊藤園）		200ml	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