

富士市立少年自然の家 食堂 ご利用案内



目次

○富士市立少年自然の家食堂	1
○料金表（お支払、ご請求に関して）	2
○食堂利用のお約束（ご注文、アレルギー等）	3
○キャンセル、ごみ処理に関して	4
○メニュー表	5
○アレルギー対応のおはなし	8
○水筒へのお茶入れ、消毒、清掃に関して	9
○野外炊飯に関して	11
○お弁当、飲み物のご注文に関して	12
○パン、ジュース、その他のご注文に関して	12
○食事注文書	13
○食物アレルギーに関するアンケート	15
○パン注文書	17
○ジュース注文書	19
○よくある質問	21



一般団体用

2024年改訂版



富士市立少年自然の家 食堂



食は『人』を『良』くすると書きます。

飽食の時代にあって、家庭や学校で様々な食育がなされている昨今当食堂は、出来る限り地元の野菜を使用し、富士市の八百屋さんやホールアース農場などのご協力で有機野菜をはじめ多くの食材を皆様にご提供させて頂いております。異常気象が騒がれる中、様々な業者様のお力添えで、安全で安心な食の提供を目指しています。当食堂は、食材のみならず、アレルギー対応などに関しましては、出来る限り対応いたします。しかしながら、限られた中で『出来ること』ばかりでは無いのが現状です。ご利用団体様に関しましては、『出来ること』『出来ないこと』をなるべく早い段階でお知らせし、スムーズで快適なお食事の提供に努めて参りたいと考えております。この冊子は、基本的なお約束事、お願い事を明記しました。子どもたちを楽しませる為に、指導者さまには色々なアイディアがあるかもしれません。まずは、お気軽にご相談ください。

食事メニューに関して



当食堂では、朝・昼・夕食メニューについて、それぞれ4種類からお選びいただけます。（5頁以降参照）栄養士監修のもと、カロリーなどの計算ももちろんなされている栄養バランスに留意したメニューです。野外活動時のメニューも4種、お弁当は5種の中からお選びいただけます。オプションメニューとして、パンやジュースなどのご提供も可能です。

食堂にあるお茶に関して

少年自然の家の水は、富士山の恵＝伏流水です。井戸を掘り、浄化し、水道から出ています。一般的なミネラルウォーターにおける逆浸透膜処理の濾過水でなく、天然ミネラル水です。食堂にあるお茶は富士市のお茶農家さんをお願いし、ティーパック状に加工して頂いたものです。このお茶屋さん、皇族の方や大手企業さまにご提供されている全国茶品評会でほぼ毎年賞を取られています。お茶屋さんのご厚意で、子供たちに安全なお茶をご提供して頂いています。やかんに1～2袋入れてご利用下さい。出が悪いとお感じになった場合は、お箸でゆっくりとまぜてください。



お米に関して

当食堂で使用しているお米は基本的には静岡産のお米で、無洗米を使用しています。冷めてもおいしいお米です。地元富士市のお米屋さんをお願いしています。無洗米を常備（100kg）している理由は、有事の際を想定している為です。



地産地消への取り組みに関して

当食堂は、お米はお米屋さん、お肉はお肉屋さん、お野菜は八百屋さんを基本としています。自然災害などや、地元野菜が手に入りにくい場合や旬な時期の旬な場所以外は、地元の野菜を使用するように努めています。また、出来る限り『無農薬』『減農薬』の野菜をご提供するように努めています。

料金表

当食堂では以下の価格にてお食事をご提供いたします

	通常	幼児	大盛り	幼児は未就学児を指します。 大盛りはごはん250g以上を指します。 ごはん通常盛は炊いた量で180~200g 朝食パンの場合は1個増で+40円ですが、 市場価格が上がると値上がりとなります。 お弁当は大盛りが出来ません。
朝食	550円	500円	650円	
昼食	660円	610円	760円	
夕食	770円	720円	870円	

※上記全て税込み金額。

その他、利用料などに関して

各種アレルギーによる代替食材使用時、基本的に別途費用はかかりません。
宗教などの事由（ハラール等）により食材変更に関しては、対応できない場合がございます。
また、対応できる場合においても、別途費用が発生する場合がありますので、調味料などについて、別途配布致します基本アンケートをご記入の上、ご相談させていただきます。
何かしらの事由にて、別途費用が発生する場合は、必ず予めご連絡・ご相談を致します。
お食事の不公平さを無くすため、お値引きの交渉はお受けできかねます。ご了承ください。

お支払いに関して

当食堂では、現金とお振込みのどちらかでお支払いをお願いしています。
費用の支払いを現金にて行われる場合、領収書の発行は退所時までの間となります。
お振込みの場合、期限は退所日より1週間以内となります。
その際のお振込み手数料はご利用者様負担とさせていただきます。
また、お振込みでのお支払いの場合、各銀行発行のお振込み証明書が領収書となります。
何かしらの事由にてお振込みが1週間を過ぎる場合には、必ず書面にてご連絡下さい。
その際はFAXでお願いいたします。
入金確認書などが必要な場合は、予め振込される日をお教え下さい。
お振込み確認後、郵送にて入金確認書を普通郵便にてお送りいたします。

ご請求書発行に関して

児童・生徒・指導者を分け、発行しています。所でお受け取り後ご確認をお願いします。
一覧として明細書もお付けします。
特別支援学級などで別会計がある場合は、入所日までにその人数を含めお教えください。
これらはこちらからFAX致します最終確認書にご明記下さい。
発行された書類の受理後の変更や紛失に関する事案には対応できかねる場合があります。

食堂利用のお約束

お食事のご注文・食材のご注文に関して

当食堂をご利用にあたり、通常以下のお約束事でお願いをしています。
イレギュラーも起こるとは思いますが、まずは下記のお約束事をお願いします。書類は少年自然の家事務所への手渡し、郵送またはFAXをお願いします。



申込書等	書類締切	数量変更締切	備考
食事関係申込書	1ヶ月前	利用日1週間前	数量変更は、左記表の締切日の午前9時までにはお願いします。 ※数量変更のご連絡は必ずFAXをお願いします。
パン注文書	2週間前	利用日1週間前	
飲み物注文書		利用日1週間前	
お弁当	1週間前	利用日1週間前	
その他	応相談	利用日1週間前	

FAXのお願い

厨房は調理器具を使用する『音』が大きく、内線やお電話の呼び出し音が聞き取りにくい場合があります。また、他の学校のお食事関連のことを行っている場合もありますので、FAXでのご連絡をお願いしています。その際、こちらからのご連絡で都合のよいお時間を書いていただくと連絡などがスムーズになります。 FAX番号 0545-35-1121



アレルギーに関して

当食堂のアレルギー対応に関する流れは以下の通りです。

アレルギーアンケート提出（入所日より1か月前）



栄養士によるチェック



ご連絡

遅いご提出の場合、また重篤な場合などは対応できかねる場合もありますが、ご了承下さい。

ご連絡は入所日1週間前を基本としています。予め一覧にした対応表をFAXにてお送りしています。

ご希望の団体には郵送にてお送りすることも可能です。その場合、日にち指定などはできません。

アレルギーアンケートのご提出が遅くなった場合、代替食材が手に入らない場合も考えられますので、なるべく早いご対応をお願いしています。

アレルギーに関してのご質問について

ご要望がある場合は、ご担当者様のお手すきなお時間をFAXにてお知らせください。ご説明させていただきます。

入所された日お食事の喫食時間までをお願いしたいこと

お食事担当及び利用者のアレルギーについて把握しているの指導者は、入所されましたらお手数ですが食堂で最終確認をお願いしています。親元を離れ野外活動を行うことは、子供たちにとって楽しいことでもあり、緊張することでもあると思います。出来る限り楽しいお食事の時間を持って頂きたいと考えています。



キャンセルとキャンセル料に関して



当食堂のキャンセル並びにキャンセル料に関する考えは以下の通りです。

自然災害	地震	予測不可能な為、基本的にはキャンセル料は発生しません。
	台風	台風の場合ある程度の予測が出来るものとし、前日10時までのご連絡でキャンセル料はかかりません
	その他	3日前を基本とします。それ以降は材料費として50%~80%キャンセル料を頂きます。
疾病	インフルエンザ	病院の診断が出たことをお知らせください
	ノロウィルス・ロタウィルス	感染性胃腸炎などの疾患がある場合は、早めにご連絡ください
締切日10時まで	骨折・風邪による欠席	体調不良の場合、お早めにご連絡ください

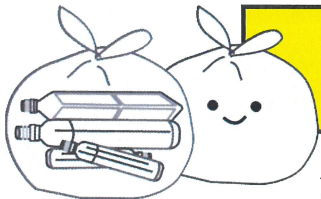
※どのような災害ケースも所長が災害と判断した場合を指します。

内容	数量変更可能期間	キャンセル料発生
食事	利用日1週間前	数量変更は、左記表の締切日の午前9時までにはお願いします。 締切日超えるとキャンセル料が発生します。
お弁当	利用日1週間前	
パン	利用日1週間前	
ジュース	利用日1週間前	

※申込書提出後に食材を発注しますので、後日大幅な数量の減少が生じた場合は食材費の負担をしていただきますのでご注意ください。

材料の手配の関係で、突発に対応しきれない可能性があります。

何かございましたら、お早めにお問合せ下さい。



ごみ処理に関して

食堂より提供させていただいたもので生じたゴミは、
食堂入口右手、厨房入口脇にあるダストボックスに捨ててください。



その際、透明なごみ袋をお付けいたします。

袋が不足する場合は少年自然の家事務所に相談ください。

各地方団体指定のゴミ袋（富士市指定など）はお使いにならないようお願いいたします。

お弁当受渡し時段ボールにてお渡りするケースでは、
段ボールを折りたたみ、ダストボックス右側に入れてください。

紙パックの飲み物は、容器をたたんでゴミ袋に入れ捨て、
ペットボトルも同様にしてください。

※ゴミ分別の仕方、ダストボックスの位置がわからない場合などは、お問合せ下さい。

※団体の方が持ち込みされましたゴミは1袋100円で少年自然の家事務所で回収いたします。

45リットルの透明ゴミ袋を渡しますので、分別（可燃・ペットボトル・カン・ビン・不燃）して下さい

富士市立少年自然の家食堂 メニュー表

夕食

夕食 1	
白飯	
ポタージュースープ	
スパゲティサラダ	
ミニハッシュドポテト	
豆ひじき煮	
グリーンリーフ	
ハンバーグ(デミソース)	
桃ゼリー	

ハンバーグ

1食当り(推定値) /
 熱量897Kcal、蛋白質29.5g、
 脂質35.6g、炭水化物123.6g、
 食塩相当量6.2g

アレルギー
 乳・卵・大豆・もも・牛肉・豚肉

夕食 2	
白飯	
えのきとわかめの味噌汁	
生野菜ミックスサラダ	
和風ドレッシング	
牛すき丼	
青りんごゼリー	

牛すき丼

1食当り(推定値) /
 熱量927Kcal、蛋白質26.4g、
 脂質38.1g、炭水化物116.2g、
 食塩相当量4.2g

アレルギー
 乳・卵・小麦・りんご・大豆・牛

夕食 3	
白飯	
豆腐と若布のお吸い物	
マカロニサラダ	
カットトマト	
法蓮草とコーンのソテー	
キャベツ千切り	
照り焼きチキン	
フライドポテト	
ストロベリーゼリー	

照り焼きチキン

1食当り(推定値) /
 熱量824Kcal、蛋白質22.9g、
 脂質30.2g、炭水化物116.8g、
 食塩相当量6.8g

アレルギー
 乳・卵・大豆・鶏肉・いちご・トマト

夕食 4	
白飯	
わかめスープ	
ポテトサラダ	
粗挽きウインナー	
切干大根煮	
キャベツ千切り	
ロースとんかつ	
とんかつソース	
オレンジゼリー	
中濃ソース	

トンカツ

1食当り /
 熱量896Kcal、蛋白質25.1g
 脂質37.0g、炭水化物114.4g、
 塩分相当量4.9g

アレルギー
 卵・大豆・胡麻・豚肉・小麦

上記画像は全てイメージです

※揚げ物が含まれるメニューには、吸油率(重量の10%)が加算されています。
 ご提供のお食事は、仕入れ状況などにより若干の変更がある場合があります。ご了承下さい。
 上記アレルギー表示はメニュー作成時の使用材料で確認されたものです。使用食材の変更などにより
 含まれるアレルギー物質が変更になる場合があります。必ず自己判断等なさらぬようお願いいたします。
 自己判断などにより接種し起こったアレルギーショック等に関しまして、当食堂は関与できかねます。

富士市立少年自然の家食堂 メニュー表

朝食

朝食 1	
白飯	
大根と若布の味噌汁	
味付け海苔	
茹で卵 1/2 個	
きんぴら牛蒡	
キャベツ千切り	
グリーンリーフ	
ハムカツ	
とんかつソース	
ミートボール (ナポリタン)	
コーングラタン	

ハムカツ・グラタン

1食当り (推定値) /
 熱量628Kcal、蛋白質21.8g、
 脂質16.4g、炭水化物100.6g、
 食塩相当量4.6g

アレルギー物質
 卵・乳・大豆・胡麻・豚肉・鶏肉

朝食 2	
白飯	
もやしと油揚げの味噌汁	
のり佃煮	
しらすとアオサ入り厚焼き玉子	
大根とツナの煮物	
キャベツ千切り	
グリーンリーフ	
焼ベーコン	
白身魚 (タラ) フライ	
とんかつソース	

白身魚フライ・ベーコン

1食当り (推定値) /
 熱量649Kcal、蛋白質24.1g、
 脂質21.0g、炭水化物91.7g、
 食塩相当量4.8g

アレルギー物質
 大豆・小麦・卵・乳

朝食 3	
白飯	
玉葱と若布の味噌汁	
ブロッコリーおかか和え	
肉じゃが	
甘酢あんかけ肉団子	
キャベツ千切り	
グリーンリーフ	
ハムエッグ	

ハムエッグ

1食当り (推定値) /
 熱量583Kcal、蛋白質19.9g、
 脂質10.1g、炭水化物103.9g、
 食塩相当量5.3g

アレルギー物質
 卵・乳・豚肉・鶏肉・大豆・小麦

朝食 4	
ロールパン	
イチゴジャム	
コーンスープ	
トマトスパゲティ	
グリーンリーフ	
ハンバーグ (ケチャップ)	
茹で卵 (ハーフ)	
粉吹き芋	

ロールパン

1食当り (推定値) /
 熱量561Kcal、蛋白質20.5g、
 脂質16.8g、炭水化物69.7g、
 食塩相当量5.6g

アレルギー物質
 小麦・卵・鶏肉・豚肉・乳・トマト
 りんご・いちご

上記画像は全てイメージです

※揚げ物が含まれるメニューには、吸油率 (重量の10%) が加算されています。

富士市立少年自然の家食堂 メニュー表

昼食

昼食 1	
五目御飯	
豚汁	
ジャンボ肉団子	
揚げ餃子	
グリーンリーフ	
もやしナムル	

豚汁と五目御飯

1食当り(推定値) /
 熱量627Kcal、蛋白質19.2g、
 脂質23.3g、炭水化物83.2g、
 食塩相当量5.2g


アレルギー物質
 卵・乳・鶏・大豆・小麦・豚

昼食 2	
白飯	
鶏肉そぼろ	
卵そぼろ	
法蓮草胡麻和え	
お麩と若布のお吸い物	
生野菜ミックス(コーン入)	
和風ドレッシング	
アセロラゼリー	

三食丼

1食当り(推定値) /
 熱量726Kcal、蛋白質30.3g、
 脂質18.7g、炭水化物109.5g、
 食塩相当量4.7g


アレルギー物質
 卵・乳・鶏肉・大豆

昼食 3	
白飯	
ポークカレー	
福神漬け	
キャベツ干切り	
グリーンリーフ	
チキンカツ	
卵マカロニサラダ	

ポークカレー

1食当り(推定値) /
 熱量932Kcal、蛋白質22.5g、
 脂質37.0g、炭水化物121.7g、
 食塩相当量3.7g

アレルギー物質
 豚肉・卵・乳・大豆

昼食 4	
茹でスパゲティ	
肉みそ	
大根サラダ	
和風ドレッシング	
チンゲン菜のソテー	
卵スープ	
ヨーグルト	

肉みそパスタ

1食当り(推定値) /
 熱量868Kcal、蛋白質26.3g、
 脂質21.2g、炭水化物94.2g、
 食塩相当量5.6g

アレルギー物質
 卵・乳・鶏・豚・大豆・小麦

上記画像は全てイメージです

※揚げ物が含まれるメニューには、吸油率(重量の10%)が加算されています。

富士市立少年自然の家食堂 メニュー表

お弁当

弁当 1	
鮭おにぎり	
若布おにぎり	
野菜コロッケ	
海老フライ	
厚焼き玉子	
かに風味焼売	
粗挽きウインナー	
中濃ソース	
お茶パック	

おにぎり弁当 2個入り エビF

1食当り/
 熱量581Kcal、蛋白質15.8g、
 脂質17.7g、炭水化物88.9g、
 ナトリウム1406mg (塩分3.6g)
 ※上記の値にお茶パックは含みません。

アレルギー物質
 胡麻・大豆・卵・豚肉・エビ・乳

弁当 2	
鮭おにぎり	
菜飯おにぎり	
フライドポテト	
白身魚(タラ)フライ	
厚焼き玉子	
ビック肉団子	
粗挽きウインナー	
中濃ソース	
お茶パック	

おにぎり弁当 2個入り 白身F

1食当り/
 熱量627Kcal、蛋白質17.9g、
 脂質23.1g、炭水化物85.5g、
 ナトリウム1400mg (塩分3.6g)
 ※上記の値にお茶パックは含みません。

アレルギー物質
 胡麻・卵・乳・豚肉・大豆

弁当 3	
鮭おにぎり	
若布おにぎり	
菜飯おにぎり	
若鶏唐揚げ	
粗挽きウインナー	
ビック肉焼売	
厚焼き玉子	
お茶パック	

おにぎり弁当 3個入り

1食当り/
 熱量707Kcal、蛋白質22.6g、
 脂質21.1g、炭水化物104.9g、
 ナトリウム1419mg (塩分3.6g)
 ※上記の値にお茶パックは含みません。

アレルギー物質
 胡麻・大豆・乳・卵・豚肉・鶏肉

上記画像は全てイメージです/※揚げ物が含まれるメニューには、吸油率(重量の10%)が加算されています。

アレルギー対応のおはなし

当食堂では、食堂内のお食事・お弁当に関して、他の方と出来るだけ見た目などが変わらない代替食材を選ぶようにしています。もちろん中には、そのようになりにくいケースもあります。

お弁当において、アレルギー物質が含まれる食材は完全除去し、代替食材をお詰めしています。

基本的に、厨房で全て調理していますので、例えば『甲殻アレルギー』の方がいる場合、別鍋で新しい油(キャノーラ油)を使用し、調理時に混入しないようにしています。

安心して召し上がって頂ける工夫・努力を惜しみません。

代替食材には、すぐに手に入るものと入りにくいものがあります。

厨房の冷蔵庫冷凍庫の容量も決まっているので、いつもあるとは限りません。

アレルギーアンケートを事前打ち合わせの際にご提出いただけますよう、団体指導者様のご協力をお願いする次第です。



富士市立少年自然の家食堂 メニュー表

弁当 4	
白飯（黒煎り胡麻）	
若鶏唐揚げ	
フライドポテト	
焼きそば	
小松菜お浸し	
ポテトサラダ	
桜漬け	
グリーンリーフ	

鶏から揚げ弁当

1Pc当り（推定値）／
 熱量853Kcal、蛋白質19.1g、
 脂質36.7g、炭水化物108.7g、
 食塩相当量5.5g

※上記の値にお茶パックは含みません。

アレルギー物質

乳・卵・大豆・鶏肉・胡麻

弁当 5	
白飯	
味付おかか	
焼海苔	
白身魚フライ	
竹輪磯辺天ぷら	
野菜コロッケ	
ジャンボ焼売	
きんぴら牛蒡	
厚焼き玉子	
ポテトサラダ	
お茶パック	

のり弁

1Pc当り（推定値）／
 熱量810Kcal、蛋白質28.9g、
 脂質28.2g、炭水化物108.9g、
 食塩相当量3.5g

※上記の値にお茶パックは含みません。

アレルギー物質

卵・大豆・乳・胡麻・豚・鶏・小麦

上記画像は全てイメージです

※揚げ物が含まれるメニューには、吸油率（重量の10%）が加算されています。

水筒へのお茶入れ



食堂でお茶を水筒などに入れ、野外活動を行う場合

朝、団体の人数によっては食堂内で盛り付けを行うケースがあります。

水筒へのお茶入れは、7時以降でお願いします。

また、給湯機はかなり熱いので、必ず指導者様が使用されますようお願いいたします。

食堂内で気分が悪くなった場合

お食事中、児童・生徒さんがおう吐してしまった場合、厨房へお声掛けください。

食堂・厨房の消毒に関して

食堂・厨房内消毒は、アルコール製剤・次亜塩素酸溶液・ノロウィルス対策としてDLリンゴ酸等配合溶液を使用しています。日本食品洗浄剤衛生協会の定めたガイドラインに従い、除菌処理をおこなっています。

食器などに使用する除菌剤は全て食品添加物として認められているものを使用しています。

食堂内の台ふきは定期的に次亜塩素酸による消毒を行っています。

また、利用者皆様への食後の清掃をお願いしております、詳しくは別冊子（清掃の仕方）をご覧ください。



富士市立少年自然の家食堂 メニュー表

野外炊飯

野外炊飯 1 (カレー)		
白米		
◎豚肉		
◎じゃが芋		
◎人参		
◎玉葱		
◎カレーフレーク		
カスタードプリン		
☆ハンバーグ		
※☆は夕食に付きます		

野外炊飯・カレー
1人前(昼食) / 熱量998Kcal、蛋白質18.7g、 脂質30.3g、炭水化物119.9g、 ナトリウム1125mg(塩分2.9g)
1人前(夕食) / 熱量1141Kcal、蛋白質29.5g、 脂質37.0g、炭水化物129.0g、 ナトリウム1525mg(塩分3.9g)

アレルギー物質
豚肉 ※カレー粉 ★卵・乳

野外炊飯 2 (豚汁)	
白米	
ふりかけ(たまご)	
◎豚肉 ◎牛蒡	
◎大根 ◎人参	
◎豆腐 ◎蒟蒻	
◎白葱 ◎味噌	
◎だしの素	
杏仁豆腐	
☆富士山コロッケ	
※☆は夕食に付きます	

野外炊飯・豚汁
1人前(昼食) / 熱量670Kcal、蛋白質20.0g、 脂質24.5g、炭水化物90.6g、 ナトリウム1401mg(塩分3.6g)
1人前(夕食) / 熱量862Kcal、蛋白質24.1g、 脂質34.8g、炭水化物111.4g、 ナトリウム1674mg(塩分4.3g)

アレルギー物質
豚肉・卵・大豆・小麦・鯖 ★乳

野外炊飯 3 (親子丼)	
白米	
◎鶏肉	
◎玉葱	
◎人参	
◎焼き竹輪	
◎ぶなしめじ	
◎鶏卵	
◎昆布つゆ	
みそ汁(わかめ)1食用	
☆ぶどうゼリー	
※☆は夕食に付きます	

野外炊飯・親子丼
1人前(昼食) / 熱量681Kcal、蛋白質32.4g、 脂質19.3g、炭水化物91.6g、 ナトリウム1869mg(塩分4.7g)
1人前(夕食) / 熱量732Kcal、蛋白質32.5g、 脂質19.4g、炭水化物104.1g、 ナトリウム1894mg(塩分4.8g)

アレルギー物質
鶏肉・乳・卵・大豆・小麦・鯖

野外炊飯 4 (牛すき丼)	
白米	
◎牛丼用牛肉	
◎玉葱	
◎白菜	
◎しらたき	
◎昆布つゆ	
◎上白糖	
わかめスープ1食用	
☆カスタードプリン	
※☆は夕食に付きます	

野外炊飯・牛すき丼
1人前(昼食) / 熱量582Kcal、蛋白質14.7g、 脂質16.1g、炭水化物94.0g、 ナトリウム1617mg(塩分4.1g)
1人前(夕食) / 熱量656Kcal、蛋白質16.1g、 脂質18.2g、炭水化物106.6g、 ナトリウム1640mg(塩分4.2g)

アレルギー物質
牛肉・大豆・小麦 ★卵

野外炊飯に関して

野外活動時、多くの学校・団体は『カレー炊飯』を

選ばれます。その際、各班ごとに小分けし、受渡しさせて頂いています。

豚肉は『生肉』でのご提供となります。従いまして、多少のドリップが袋に出ている状態となります。

当食堂では肉屋より「こま切れ肉」を仕入れています。包丁を使用する必要がない状態でお渡ししています。

小分けしてある袋より直接手で触れることなく鍋に入れることができます。

※ドリップは肉のうまみ成分でもあります。血のような色ですが、そのままお使い頂けます。

野外炊飯時のお願い

当食堂では、班ごと人数で小分けし食材をお渡ししています。

班の人数は出来るだけ早めにお教えてください。

炊いたご飯の配達を希望される場合は、事前にご相談ください。

生肉を使用したくない…生肉代替食材に関して

カレー炊飯における豚肉の代替食材に関しては以下の通りです。

豚生肉代替食材	一人前	アレルギー	調理例
茹で豚肉	50g	豚肉	そのまま投入し煮込む
粗挽きポークウィンナー	2本	豚肉・大豆	煮込む/トッピングする
ツナフレーク	30g	大豆	煮込む/トッピングする
60g トンカツ	1枚	卵・乳・豚肉	トッピング
60g ハンバーグ	1枚	卵・乳・豚肉・鶏肉・大豆	トッピング

※上記別途費用は掛かりません

代替食材はツナ以外厨房にて調理し受け渡し致します。

その為、受渡し時間を必ずお教えてください。（例：その他の食材8:30 トンカツ納品11時等）

豚汁・親子丼・牛すき丼を野外活動時にご希望の方はご相談下さい。

※野外炊飯時の代替食材は、ご希望に沿えない場合、別途費用が掛かる場合があります。ご了承ください。まずはお気軽にご相談下さい。

野外炊飯時のアレルギー対策に関して

一般に市販されている多くのカレーには『ピーナッツ』『胡麻』などが含まれ、[コク]を出すために使用されています。これらのアレルギーをお持ちの方もいらっしゃる関係で、当食堂ではピーナッツ含有無・胡麻含有無・果物含有無（小麦以外のアレルギーが含まれない）のカレー粉（こくまるカレーフレーク）を常備しています。

安心してお食事頂けるよう、児童・生徒の中にお一人でも含有するアレルギーをお持ちの方がいらっしゃる場合は全員分のカレー粉をアレルギー対応のものに変更させて頂いています。

デザート（プリン：卵使用）も同様です。これらの変更に関しましては、別途費用は掛かりません。

全アレルギー対応カレー『LLヒートレスカレー』もご用意しています。これは小麦粉も含まれず、アレルギーが一切含まれないカレーとなります。このカレーが必要な場合のみ、別途費用を頂いております。

該当する方がいらっしゃいましたら、まずは早めにご相談下さい。（取り寄せ食材となります）



お弁当・飲み物のご注文に関して

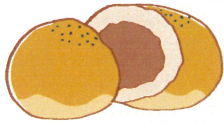
当食堂ではお弁当や飲み物をご注文の際は原則食堂でご提供いたします。
バスへのお弁当の積み込みや少年自然の家玄関でのお渡しを希望される場合は、
入所後に食堂での最終確認打ち合わせの際にご相談ください。

当日は指導者立会のもとでお渡ししますので、どなたかに居ていただいでください。
アレルギーのある方へのお弁当、飲み物は分けてありますので、指導者責任のもとでお渡しください。

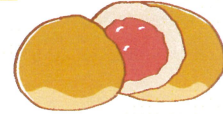
なお食堂でお引き渡しの飲み物につきましては、事前に冷蔵庫に入れておきますので、
時間になりましたら指導者の責任でお取りいただいで構いません。

お食事後のごみにつきましては、4頁をご覧ください。

パン・ジュースご注文に関して



お食事の他にパンやジュースなどのご注文に対応しています。
パンは賞味期限などの関係がある為、完全予約制で承ります。
注文用紙に関しましては17~20頁をご覧ください。
全て取り寄せ商品となります。



商材	注文締切	数量変更	備考
パン	利用日2週間	1週間前	キャンセル料金につきましては、4頁をご覧ください。受渡しの際は、必ず個数確認をお願いします。
ジュース（紙パック）		1週間前	
ジュース（ペットボトル）		1週間前	

その他

当食堂では以下のご要望に対応しています。

商品名	価格	注文期限	数量変更期限
氷	280円/kg	1週間前	土日月含まず3日前
アイス類	150円~/個	10日前	
お菓子	ご予算に依ります		
1.5ℓ~2ℓ 飲料	250円~350円	1週間前	土日月含まず1週間前
牛乳	130円/本		

市場価格が上がりましたら値上がりとなります
その他ご希望がある場合ご相談下さい

各種ご注文に関して

お弁当は、子どもたちのお弁当が 1・おにぎり2つエビフライ 大人をおにぎり3つ 同時注文できます。

お弁当における大盛りは対応していません。

食数の増加は当日10食程度なら対応可能な場合もあります。その時、おかずや副菜など多少増加分のみ
変更になる場合があります。ご了承下さい。

2団体など複数予約におけるメニューに関して

例えば、団体Aの夕食が1・ハンバーグ 同日Aより後に予約されている団体Bの夕食が4・とんかつ
の場合、基本的に対応します。

おねがい



ご注文に関して、お問合せに関しては出来る限りFAXでお願いします。
個数など間違いが起こらない為の対応です。お願いします。



出来る限り様々な対応をしていきたいと考えています。

まずはお気軽にご相談ください。

もちろん、対応できない案件もありますので、ご了承下さい。

食事関連申込書

お支払い(○): 当日現金・後日振込

提出日: 年 月 日		当日最終確認食事打合せ(10分程度): 時 分 希望	
団体名			
所在地			
ご連絡先	TEL	自宅 職場	
	FAX	携帯電話	
ご担当者	ふりがな	当日食事担当者	
ご利用月日	年 月 日() ~ 年 月 日()	スプーン/フォーク (通常メニューは箸) 必要⇒(本)	
ご利用人数	未就学児 人	生徒/児童 人	指導者 人 一般 人
アレルギー対応有無	有 無	人程度	大盛り希望数 人

ご利用日	月 日	月 日	月 日	月 日
朝食	番 食	番 食	番 食	番 食
昼食	食堂/炊飯/弁当		食堂/炊飯/弁当	
	番 食	番 食	番 食	番 食
配達時間	時 分	時 分	時 分	時 分
配達場所	食堂/青少年の家/他		食堂/青少年の家/他	
夕食	食堂/炊飯/弁当		食堂/炊飯/弁当	
	番 食	番 食	番 食	番 食
配達時間	時 分	時 分	時 分	時 分
配達場所	食堂/青少年の家/他		食堂/青少年の家/他	

野外炊飯班構成		お米処理	生米	炊飯米	配達時間	時 分
人	班	セット	配達場所	青少年の家	その他()	
人	班	セット				
人	班	セット				
人	班	セット				
人	班	セット				
人	班	セット	生肉代替食材			
人	班	セット	代替配達時間		時 分	
人	班	セット	基本的に未調理食材は全て班ごと小分けします。			

お弁当					
月 日	番	個	番	個	
納品場所	食堂	玄関	その他		
納品時間	時 分	備考			
月 日	番	個	番	個	
納品場所	食堂	玄関	その他		
納品時間	時 分	備考			
月 日	番	個	番	個	
納品場所	食堂	玄関	その他		
納品時間	時 分	備考			

飲み物・パン					
飲み物	月 日	時 分	本	商品名	納品場所
	月 日	時 分	本		
パン	月 日	時 分	個		
	月 日	時 分	個		

※飲み物とパンは別紙注文表を用いてFAXで申してください。

＜注意事項＞

1. 「食事関連申込書」・「食物アレルギーに関するアンケート」は事前打ち合わせ(利用開始日の1ヶ月前まで)の際に持参して、少年自然の家担当者までご提出ください。
2. 「食事関連申込書」提出以降に数量の変更が生じた場合は速やかに食堂担当者までFAXにてご連絡ください。
3. 上記以外の食材・加工品等を注文する際は、少年自然の家所長に許可を得た上で、食堂担当者までご相談ください。
4. 利用者のアレルギーに関しては別紙「食物アレルギーに関するアンケート」にご利用下さい。
5. 申込書提出後に食材を発注しますので、後日大幅な数量の減少が生じた場合は食材費の負担をしていただきますのでご留意ください。

*処理欄 アレルギー関係書類の提出確認		
アレルギー調査表(全体)	アンケート(個人)	対応メニュー提出

富士市立少年自然の家 担当:大武
〒417-0801 富士市大淵10847-1
TEL:0545-35-1697
FAX:0545-36-2799
少年自然の家食堂 担当:森本
TEL:0545-35-1121
FAX:0545-35-1121

食事関連申込書

お支払い(○): 当日現金・**後日振込**

提出日: 2018年3月1日		当日最終確認食事打合せ(10分程度): 9時50分希望	
団体名	丸火剣道スポーツ少年団		
所在地	〒417-0801 富士市大淵10847-1		
ご連絡先	TEL	35-1697	自宅 職場
	FAX	36-2799	携帯電話 090-1234-5678
ご担当者	ふりがな	まるび たらう	まるび じろう
		丸火 太郎	当日食事担当者 丸火 次郎
ご利用月日	年 月 日() ~ 月 日()		スプーン/フォーク(通常メニューは箸) 必要⇒(1本)
ご利用人数	未就学児 0人	生徒/児童 100人	指導者 10人 一般 1人
アレルギー対応有無	(有) 無	4人程度	大盛り希望数 人

ご利用日	4月 1日	4月 2日	4月 3日	月
朝食	番 食	3番 110食	1番 110食	番 食
昼食	食堂/炊飯/弁当	食堂/炊飯/弁当	食堂/炊飯/弁当	食堂/炊飯/弁当
	番 食	2番 116食	1番 116食	番 食
配達時間	時 分	11時 30分	9時 30分	時 分
配達場所	食堂/青少年の家/他	食堂/青少年の家/他	食堂/青少年の家/他	食堂/青少年の家/他
夕食	食堂/炊飯/弁当	食堂/炊飯/弁当	食堂/炊飯/弁当	食堂/炊飯/弁当
	4番 111食	1番 111食	番 食	番 食
配達時間	時 分	時 分	時 分	時 分
配達場所	食堂/青少年の家/他	食堂/青少年の家/他	食堂/青少年の家/他	食堂/青少年の家/他

野外炊飯班構成		お米処理	生米	炊飯米	配達時間
6人	16班	16セット			11時00分
5人	4班	4セット	配達場所	青少年の家	その他()
人	班	セット			
人	班	セット	生肉代替食材	60g ハンバーグ	
人	班	セット			
人	班	セット	代替配達時間		11時 00分
計		116人	基本的に未調理食材は全て班ごと小分けします。		

お弁当					
4月2日	2番	116個	番	個	
納品場所	食堂	玄関	その他		
納品時間	11時 30分		備考		
月 日	番	個	番	個	
納品場所	食堂	玄関	その他		
納品時間	時 分		備考		
月 日	番	個	番	個	
納品場所	食堂	玄関	その他		
納品時間	時 分		備考		

飲み物・パン							
飲み物	4月 2日	15時30分	116本	商品名	サンキストアップル紙パック	納品場所	玄関
	月 日	時 分	本				
パン	4月 1日	20時00分	111個	商品名	あんぱん	納品場所	食堂
	月 日	時 分	個				

※飲み物とパンは別紙注文表を用いてFAXで申してください。

＜注意事項＞

1. 「食事関連申込書」・「食物アレルギーに関するアンケート」は事前打ち合わせ(利用開始日の1ヶ月前まで)の際に持参して、少年自然の家担当者までご提出ください。
事前打ち合わせ以降の「食物アレルギーに関するアンケート」に関しては、個人情報も含まれるため、できる限り郵送でご提出ください。
2. 「食事関連申込書」提出以降に数量の変更が生じた場合は速やかに食堂担当者までFAXにてご連絡ください。
3. 上記以外の食材・加工品等を注文する際は、少年自然の家所長に許可を得た上で、食堂担当者までご相談ください。
4. 利用者のアレルギーに関しては別紙「食物アレルギーに関するアンケート」にご利用下さい。
5. 申込書提出後に食材を発注しますので、後日大幅な数量の減少が生じた場合は食材費の負担をしていただきますのでご留意ください。

*処理欄 アレルギー関係書類の提出確認		
アレルギー調査表(全体)	アンケート(個人)	対応メニュー提出

富士市立少年自然の家 担当:大武
〒417-0801 富士市大淵10847-1
TEL:0545-35-1697
FAX:0545-36-2799
少年自然の家食堂 担当:森本
TEL:0545-35-1121
FAX:0545-35-1121

パン注文書

商品名	価格(円)	注文数	備考
山崎製パン メロンパン	130		
山崎製パン ジャムパン	120		
山崎製パン クリームパン	120		
山崎製パン あんぱん	120		
山崎製パン 白あんパン	120		
山崎製パン コッペパン(たまご)	150		
山崎製パン コッペパン(ツナマヨ)	150		
山崎製パン ミルクチョココルネ	140		
山崎製パン ピーナッツサンド	140		
山崎製パン カレーパン	140		
山崎製パン 二色パン(チョコ&クリーム)	140		
山崎製パン 大きなチョコチップメロンパン	160		
手作りサンドイッチ盛り合わせ(2~3名)	1500~		ご予算・人数に応じます。
総数			個

同一商品各3個以上で注文可能です。(サンドイッチ除く)上記全て税込みとなります。

ご注文団体名：		
ご担当者様：	連絡先	
納品希望日時：	月 日 ()	時
納品場所：(基本的には食堂となります) 食堂 ・ その他(場所		
備考：		

富士市立少年自然の家 食堂 担当：森本
TEL&FAX 0545-35-1121

※利用日1週間前以降の数量変更はできませんので、ご留意下さい。

※市場価格が上がりましたら値上がりとなりますので、注文の際はご相談ください。

パン注文書/書き方例

商品名	価格(円)	注文数	備考
山崎製パン メロンパン	130	150	
山崎製パン ジャムパン	120	3	
山崎製パン クリームパン	120	3	
山崎製パン あんぱん	120	5	
山崎製パン 白あんパン	120	5	
山崎製パン コッペパン(たまご)	150		
山崎製パン コッペパン(ツナマヨ)	150		
山崎製パン ミルクチョココルネ	140		
山崎製パン ピーナッツサンド	140		
山崎製パン カレーパン	140		
山崎製パン 二色パン(チョコ&クリーム)	140		
山崎製パン 大きなチョコチップメロンパン	160	150	
手作りサンドイッチ盛り合わせ(2~3名)	1500~		ご予算・人数に応じます。
総数			316

同一商品各3個以上で注文可能です。(サンドイッチ除く)上記全て税込みとなります。

ご注文団体名：富士山ゆうゆう倶楽部		
ご担当者様：藤士 富士子	連絡先	090-1234-5678
納品希望日時： 5 月 5 日(水)	15 時	
納品場所：(基本的には食堂となります) <u>食堂</u> ・その他(場所		
備考：それぞれわかる様に食堂テーブルに置いておいてください。個数は担当者が15時一緒に確認します。		

富士市少年自然の家 食堂 担当：森本
TEL&FAX 0545-35-1121

※利用日1週間前以降の数量変更はできませんので、ご留意下さい。

※市場価格が上がりましたら値上がりとなりますので、注文の際はご相談ください。

ジュース注文書

商品名		規格		価格	注文数
お茶	サントリー/コカ・コーラ/伊藤園 お茶	2ℓ	ペット	360	
	サントリー ウーロン茶	500ml	ペット	160	
	伊右衛門（緑茶）/綾鷹/おい お茶	500ml	ペット	160	
	エルビー 緑茶	200ml	紙パック	100	
スポーツドリンク	サントリー グリーンDAKARA/コカ・コーラ アクエリアス	500ml	ペット	170	
果汁入り飲料	100% サンキストオレンジ※在庫状況を食堂に確認してください。	200ml	紙パック	130	
	100% サンキストアップル	200ml	紙パック	120	
	100% サンキストグレープ	200ml	紙パック	120	
	100% サンキストグレープフルーツ	200ml	紙パック	120	
	100% サンキストミックスフルーツ	200ml	紙パック	120	
乳飲料	森永ピクニック いちご	200ml	紙パック	120	
	森永ピクニック カフェオレ	200ml	紙パック	120	
	森永ピクニック ヨーグルト	200ml	紙パック	120	
	森永ピクニック ミックスフルーツ	200ml	紙パック	120	
	森永 マミー	200ml	紙パック	120	
	サントリーボス とろけるカフェオレ	500ml	ペット	160	
紅茶	リプトン レモンティー	500ml	ペット	160	
	リプトン アップルティー	500ml	ペット	160	
天然水	コカ・コーラ いろはす	550ml	ペット	140	
	サントリー天然水	550ml	ペット	140	
その他	ヴィダーインゼリー（エネルギー）	180g		220	
	ヴィダーインゼリー（マルチビタミン）				
	ヴィダーインゼリー（マルチミネラル）				
	ヴィダーインゼリー（プロテイン）				

上記全て税込み金額となります。
 内容量はメーカー規定により若干変更する可能性があります。
 仕入れの関係でメーカーが選べない場合があります。ご了承下さい。

ご注文団体名：			
ご担当者様：		連絡先	
納品希望日時：	月	日（ ）	時
	月	日（ ）	時
納品場所：（基本的には食堂となります） 食堂 ・ その他（場所 ）			
備考：			

※利用日1週間前以降の数量変更は
 できませんので、ご留意下さい。

富士市少年自然の家食堂 森本
 TEL&FAX 0545-35-1121

※市場価格が上がりましたら値上がりとなりますので、注文の際はご相談ください。

ジュース注文書/書き方例

商品名		規格	価格	注文数
お茶	サントリー/コカ・コーラ/伊藤園 お茶	2ℓ ペット	360	
	サントリー ウーロン茶	500ml ペット	160	
	伊右衛門（緑茶）/綾鷹/おーい お茶	500ml ペット	160	124
	エルピー 緑茶	200ml 紙パック	100	
スポーツドリンク	サントリー グリーンDAKARA/コカ・コーラ アクエリアス	500ml ペット	170	124
果汁入り飲料	100% サンキストオレンジ※在庫状況を食堂に確認してください。	200ml 紙パック	130	
	100% サンキストアップル	200ml 紙パック	120	
	100% サンキストグレープ	200ml 紙パック	120	
	100% サンキストグレープフルーツ	200ml 紙パック	120	
	100% サンキストミックスフルーツ	200ml 紙パック	120	
乳飲料	森永ピクニック いちご	200ml 紙パック	120	
	森永ピクニック カフェオレ	200ml 紙パック	120	
	森永ピクニック ヨーグルト	200ml 紙パック	120	
	森永ピクニック ミックスフルーツ	200ml 紙パック	120	
	森永 マミー	200ml 紙パック	120	
	サントリーボス とろけるカフェオレ	500ml ペット	160	
紅茶	リプトン レモンティー	500ml ペット	160	
	リプトン アップルティー	500ml ペット	160	
天然水	コカ・コーラ いろはす	550ml ペット	140	
	サントリー天然水	550ml ペット	140	124
その他	ヴィダーインゼリー（エネルギー）	180g	220	
	ヴィダーインゼリー（マルチビタミン）			
	ヴィダーインゼリー（マルチミネラル）			124
	ヴィダーインゼリー（プロテイン）			

上記全て税込み金額となります。
 内容量はメーカー規定により若干変更する可能性があります。
 仕入れの関係でメーカーが選べない場合があります。ご了承下さい。

ご担当者様：主任・葉月 勝利	連絡先	03-1234-5678
納品希望日時：	8月 15日（水）	16時
	8月 16日（木）	9時
納品場所：（基本的には食堂となります） <input checked="" type="radio"/> 食堂 ・その他（場所 <input type="text"/>)		
備考：お茶は15日午前11時 スポーツドリンクは15日16時 ヴィダーインゼリーは15日夜19時 その他のジュースは16日9時に食堂受渡でお願いします。		
※利用日1週間前以降の数量変更は できませんので、ご留意下さい。		富士市少年自然の家食堂 森本 TEL&FAX 0545-35-1121

※市場価格が上がりましたら値上がりとなりますので、注文の際はご相談ください。

よくある質問①



- Q1 トマトのアレルギーがあるのですが、どうすればいいですか？
A1 アレルギーの種類は多く、個人差がございます。利用者（ご家庭）にご連絡していただき、アレルギーアンケートのその他の項目にご記入下さい。
◆アレルギーに対する参考HP：認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク
食品別・食物アレルギーのマメ知識
<http://www.alle-net.com/info/info03/info03-03/>
- Q2 食材を持ち込みたいのですが大丈夫ですか？
A2 所長の許可制ですので、事前打ち合わせの際にご相談下さい。医務室にある団体様用の家庭用冷蔵庫＆冷凍庫が利用できますが、生ものは禁止です。入所前日までに持ち込むものをお知らせください。尚、集団感染による施設利用の停止を防止すべく、持ち込みによる飲食物と食堂提供の食事との混合はご遠慮いただいておりますので、一緒に召し上がることが無いようお願い致します。
- Q3 ご飯の量はどれくらいですか？
A3 精白米量で100g（3分の2合）＝炊いた量で180～200gとなります。野外炊飯でも同量です。団体様で残飯が心配な場合は事前にご相談下さい。
- Q4 ご飯やみそ汁のおかわりはできますか？
A4 残飯が出ないようにするため、原則ございません。テーブルで箸をつける前に利用者皆様で多い・少ないを調整していただければと存じます。どうしてもおかわりが必要な場合はご飯の基本量を減らして、おかわり分とすること等もできますので、事前にご相談下さい。
- Q5 キャンセルはできますか？
A5 数量の変更は利用日1週間前まででお願いします。（4頁参照）
締切日以降はキャンセル料金が発生致します。
また募集型の企画での宿泊利用で、応募締め切り日が利用日に迫っている場合は、少年自然の家職員との事前打ち合わせの際に、応募状況や最終的な募集締切日等の見通しをお申し出ください。
- Q6 食事時間の変更はできますか？
A6 喫食時間は朝食8：00、昼食（食堂利用のメニュー）12：00、夕食17：00です。
このスケジュールに併せて食材が配達され、スタッフも早朝より作業していますので、申し訳ございませんが変更はできません。
お弁当や野外炊飯に関しましては、配達時間をお選びいただけます。
- Q7 食堂の掃除の際、何か持参するものはありますか？
A7 台拭き、床拭きようにきれいな雑巾を持参して下さい。忘れた際のため、食堂流し場にもございます。詳しくは別冊子「施設・整備の使い方と掃除の仕方」をご覧ください。
- Q8 トイレのトイレットペーパーがなかったのですが？
A8 食堂のトイレットペーパーは食後皆様での清掃の際に補充をお願いしております。
補充用のトイレットペーパーは少年自然の家1階階段下の補充物コーナーにあります。

よくある質問②



- Q9 夏に食堂が暑いのですが、窓や扉を開けてもいいですか？
 A9 網戸のない窓を開けますと虫が入ってきますので、網戸のある窓をお開けください。
 入り口及び出口となります扉を開けっ放しはしないように、扉の開閉はその都度お願い致します。
- Q10 お弁当の消費税は何%ですか？
 A10 お弁当は天候によっては食堂内で食べていただく場合もありますので、消費税はすべて10%となりますのでご了承ください。
- Q11 外部でお願いするカメラマンさんの食事の注文や食事代金はどうすればよいですか？
 A11 カメラマンと確認していただき、カメラマンの食事数も含めて、食事申込をしてください。
 カメラマンのお支払いにつきましては、カメラマンと食堂スタッフの間で現金払いとなります。
- Q12 入所する際に、食事関係で確認することはありますか？
 A12 最初に提供するお食事の前の段階で、食事担当の指導者様と食堂スタッフで最終確認の打ち合わせを食堂でさせていただきたいと思っておりますので、プログラム活動間のどこかで10分ほど時間を御都合をつけていただけますよう、よろしくお願い致します。
- Q13 食事関連申込書等の事前書類は少年自然の家 or 食堂どちらに提出すればいいのですか？
 A13 下の表の通り、少年自然の家の職員との打ち合わせの際に、書類をご持参下さい。
 提出していただいた書類は食堂スタッフへ共有致します。追加情報がありましたら、まずは少年自然の家まで書類をお送り下さい。その際アレルギーアンケートにつきましては、個人情報になりますので郵送や持参される等、お取り扱いにご注意下さい。
 書類提出後は、少年自然の家を挟まずに、食堂スタッフが利用団体の食事担当の指導者様と書類確認のやりとりをFAX中心にさせていただきます。

時期	利用団体	少年自然の家 FAX 0545-36-2799	少年自然の家食堂 ブリック富士 FAX 0545-35-1121
年度当初 募集時期	参加者のアレルギー調査 ※自然の家よりお渡しするアレルギーアンケートをお使い下さい。		
1か月程前 【事前打合せ】	食事関連申込書 アレルギーアンケート提出 ※対応が不要の場合は食事関係予約申込表書の「アレルギー対応有無」の無を選んで下さい。	食事関連申込書 アレルギーアンケート 受理	食事関連申込書 アレルギーアンケート 受理
事前打合せ後 1週間以内	アレルギー対応メニューを参加者の保護者に確認していただく ⇒回答		アレルギー対応メニューを利用団体へ 通知 ⇒受理
当日 重要！	食事を受け取る際、アレルギー対応されているか最終確認の打ち合わせ	ブリック富士と対応の有無について確認	食事を提供する際、アレルギー対応されているか最終確認の打ち合わせ
個別の対応が必要な場合 団体指導者と食事提供者が一緒に対応食となっているか確認し、最初に対応が必要な参加者に食事を提供する。その後、対応が必要でない参加者への食事提供を開始する。サインを先生・指導者にもらう。			

富士 まるお	さん	生卵・つなぎNG りんごNGの代替えです。ご確認ください。
--------	----	-------------------------------

※代替え食品の希望の 有/無 にチェックを入れてください。

※アレルギーと関係がないものに関しては、無記入で構いません。

※コンタミネーションを危惧し、揚げ油も調理器具・油個別対応とさせていただきます。

記入例

こちらに○をお付けください。 →

コンタミ対応 希望 コンタミ対応 不必要

夕食4 とんかつ				
商品名	アレルギー	代替え食材	代替希望/有	代替希望/無
白飯	米	静岡県産無洗米を使用しています。そのままご提供		
わかめスープ	大豆・小麦・ゴマ	わかめとかつおだし、醤油とゴマ、ゴマ油を使用したスープです。そのままご提供		
きゅうり入りポテトサラダ	卵・小麦・大豆・鶏肉・りんご	マヨネーズを使用しています。りんごも含まれますので除去します。かぼちゃの煮物（かぼちゃ・醤油・砂糖・本みりん・かつおだし）を代替えとします。		○
切り干し大根の煮物	大豆・小麦	切り干し大根とお揚げ人参で煮たものです。そのままご提供		
千切りキャベツ		地元野菜を使用しています。そのままご提供		
粗挽ポークウィンナー	豚・大豆	豚肉と大豆で作られたウィンナーです。そのままご提供		
120g トンカツ	豚・小麦・乳・卵	120g一枚肉のトンかつです。つなぎに卵を使用しているため、除去します。代替えとして『豚ロース生姜焼き』をお作りします。（豚ロース120g・醤油・みりん・砂糖・生姜・サラダ油）		○
無添加トンカツソース	トマト	学校給食に使用されているカゴメのソースです。生姜焼きに変更するので除去します。		○
オレンジゼリー	オレンジ	果汁が含まれるゼリーです		

朝食1 ハムカツグラタン				
商品名	アレルギー	代替え食材		
白飯	米	静岡県産無洗米を使用しています。		
大根とわかめの味噌汁	大豆	地元大根とわかめのお味噌汁です。		
味付け海苔	大豆	一般的な味付け海苔です		
ゆで卵 1/2	卵	完全加熱したゆで卵を1/2にカットしてお出しします。NGの場合には、子芋の煮物（里芋・醤油・砂糖・かつおだし・みりん）をご用意します。	○	
キャベツ		地元野菜です。そのままご提供		
グリーンリーフ		地元野菜です。そのままご提供		
きんぴらごぼう	ゴマ・大豆・小麦	厨房で手作りしたきんぴらごぼうです。そのままご提供		
ハムカツ	豚・小麦・卵・大豆・鶏肉	つなぎに卵が使用されています。NGの場合には、白身魚フライ（タラ・小麦）を代替えとし、揚げ油も個別対応とします。	○	
ミニコーングラタン	乳・小麦・大豆・豚肉	ベーコンとコーンが乗ったグラタンです。		
ナポリタンミートボール	小麦・乳・卵・鶏肉・大豆・豚肉・ゴマ・りんご	ケチャップ味の甘みのあるミートボールです。りんごが使用されていますので、除去します。代替えとして『鶏もも唐揚げ』をご用意します（鶏肉・醤油・片栗粉・塩コショウ）揚げ油も個別対応とします。	○	
無添加トンカツソース		学校給食に使用されているカゴメのソースです		

クリームパン	小麦・卵・乳	ヤマザキのクリームパンです。卵が使われていますので、卵・小麦粉・乳不使用の米粉パンを代替えとします。イチゴジャムをお付けします。これにより、アレルギーは無くなります。		○
りんごジュース	りんご	サンキストの100%りんごジュースです。サンキストのオレンジジュースを代替えとします。		○

**富士市立少年自然の家食堂
ご利用案内**

**制作 富士市立少年自然の家食堂
(有限会社ブリック富士)**

TEL (0545) 35-1121

FAX (0545) 35-1121

**編集・発行 富士市立少年自然の家
(NPO法人ホールアース自然学校 指定管理)**

住所 〒417-0801静岡県富士市大淵10847-1

TEL (0545) 35-1697

FAX (0545) 36-2799

E-mail info@fuji-marubi.jp

HP <https://fuji-marubi.jp> 2024年4月改訂