

食 事 申 込 書

利用団体名	少年自然の家		利用月日	5月 8日 (木) ~ 5月 9日 (金)		
利用人数	150人	児童生徒	138人	指導者	11人	カメラマン 1人
アレルギー対応の有無	☒ 要	☐ 不要	※要の場合は食事確認書に詳細を記入してください			
エピペン持参の有無	☒ 有	☐ 無	1人	3番	※有の場合は人数、テーブル番号を記入してください	
代金の支払い方法	☒ 現金	☐ 振込	※振込の場合、手数料は学校負担となります			

アレルギー対応の有無、エピペン持参の有無、代金の支払い方法をチェックしてください。

月 日	5月 8日 (木)	5月 9日 (金)	月 日 ()
朝 食		朝食	149 人
昼 食	ビーフカレー 150 人	かしわ炊き込み	150 人
夕 食	ハンバーグ 150 人		人
飲み物	アクエリアス 149 人	なし	人

各食ごとのメニューと注文人数、飲み物の要・不要（要の場合は種類と本数）

【内訳】※児童生徒、指導者、カメラマンの各食提供予定人数を記入し

名/食事時間	1日目昼食	1日目夕食	2日目朝食	2日目昼食
児童生徒	138人	138人	138人	138人
指導者	11人	11人	11人	11人
カメラマン	1人	1人	0人	1人
名/食事時間	2日目夕食	3日目朝食	3日目昼食	
児童生徒				
指導者				
カメラマン				

飲み物提供時間
ご希望の提供時間があれば下記に記入してください。

アクエリアスは1日目午後の活動前に配付します。

各食ごとの注文人数の内訳を記入してください。

※使用予定テーブルが増える場合は、学校利用説明会で配付した資料をご確認の上、重なりのある学校同士で調整してください。

使用予定のテーブルに人数を記入してください。指導者やアレルギーをお持ちの方が、どのテーブルを使うかわかるように記入してください。

【例】

アレ1人・・・アレルギー対応食の提供がある児童・生徒の数

普通食5人・・・アレルギー対応食の提供のない児童・生徒の数

計6人・・・アレルギー対応食の提供がある児童・生徒とアレルギー対応食の提供がない児童・生徒の**総数**

アレルギー対応食の注文がないテーブルは人数だけを記入してください。

※使用予定のテーブル数を増やしたい場合は、学校利用説明会資料の【食事テーブル番号一覧】を参考に、重なりのある学校同士で調整してください。

椅子は縦並びの3人掛けです

食事はセルフサービスですが、温かい食事の提供は指導者にお手伝いをお願いします。※提供には3名必要となります。

手洗い場	アレルギー用レンジ	食事提供カウンター	食器返却
------	-----------	-----------	------

※指導者は①食事提供カウンターから直接汁ものを渡す②配膳テーブルへ移動させてから渡すようにしてください。

食事配膳補助は3名で行うので、ご協力をお願いいたします。

食事申し込み書をご提出いただけない場合は、食事の提供ができません。**15日前までのご提出をお願いします。**

食堂に入りきれない場合(220名を超える場合)は、食事時間が変更となります。詳しくは下記を確認してください。

①(1日目/午後から活動の学校)11時30分～12時15分、②(2日目/午後から退所式の学校)12時30分～13時15分

食 事 申 込 書

利用団体名				利用月日	月 日 () ~ 月 日 ()		
利用人数	人	児童生徒	人	指導者	人	カメラマン	人
アレルギー対応の有無	☐ 要	☐ 不要	※要の場合は食事確認書に詳細をご記入ください				
エビペン持参の有無	☐ 有	☐ 無	人	番	※有の場合は人数、テーブル番号を記入してください		
代金の支払い方法	☐ 現金	☐ 振込	※振込の場合、手数料は学校負担となります				

左側の枠にメニューを、右側の枠に人数をご記入ください ※メニューはプルダウンで選択できます

月 日	月 日 ()		月 日 ()		月 日 ()	
朝 食					人	人
昼 食		人		人		人
夕 食		人		人		
飲み物		人		人		人

【内訳】※児童生徒、指導者、カメラマンの各食提供予定人数を記入してください。

名/食事時間	1日目昼食	1日目夕食	2日目朝食	2日目昼食
児童生徒	人	人	人	人
指導者	人	人	人	人
カメラマン	人	人	人	人
名/食事時間	2日目夕食	3日目朝食	3日目昼食	
児童生徒	人	人	人	
指導者	人	人	人	
カメラマン	人	人	人	

飲み物の準備時間
ご希望の時間があれば下記に記入してください。

※使用予定テーブルが増える場合は、学校利用説明会で配付した資料をご確認の上、各学校で調整してください。

42	36	30	24	20	14	8
人	人	人	人	人	人	人
41	35	29	23	19	13	7
人	人	人	人	人	人	人
40	34	28		18	12	6
人	人	人		人	人	人

柱

39	33	27	22	17	11	5
人	人	人	人	人	人	人
38	32	26	21	16	10	4
人	人	人	人	人	人	人
37	31	25		15	9	3
人	人	人		人	人	人

柱

給湯器	配膳テーブル			片付け台	2
出入口	アレルギー用レンジ			1	人
冷水器	食事提供カウンター			食器返却	人

※指導者は①食事提供カウンターから直接汁ものを渡す②配膳テーブルへ移動させてから渡すようにしてください。

食事配膳補助は3名で行うので、ご協力をお願いいたします。

食事申し込み書をご提出いただけない場合は、食事の提供ができません。15日前までのご提出をお願いします。

食堂に入りきれない場合(220名を超える場合)は、食事時間が変更となります。詳しくは下記を確認してください。

①(1日目/午後から活動の学校)11時30分~12時15分、②(2日目/午後から退所式の学校)12時30分~13時15分

食事確認書

学校名

氏名

アレルギー対応がある児童生徒1人につき、1枚作製してください。

エピペン持参の有無や代替食を持参するかどうか、記入してください。

No

1

エピペンの有無

代替食持参

1日目

1日目の昼食メニューの確認です。

レ

メニュー

O/x

レ

メニュー

O/x

レ

メニュー

O/x

レ

メニュー

O/x

【ビーフカレー】

○

ごはん

○

カレールウ(小麦、乳成分)

○

福神漬(ごま)

×代替食持参

果物(パイン缶かも缶)

×もも除去

ヨーグルト(乳製品)

○

【ハヤシライス】

○

ごはん

○

ハヤシのルウ(小麦、乳成分)

○

果物(パイン缶かも缶)

○

ヨーグルト(乳製品)

○

【メンチカツカレー】

○

【中華丼】※魚介類はかまぼこのみ使用

○

【かしわ炊き込み】

○

品物ごとに

○→通常通り注文

×→注文しない

×代替食持参→注文せず、家から持参する

×すまし汁や×(オレンジ・コーヒー)ゼリー→すまし汁やオレンジゼリーまたはコーヒーゼリーに変更して提供する

×オレンジゼリー除去、もも除去、パイン除去など→オレンジゼリー、もも、パインが出る場合は除去し、注文しない。該当の食材が出ない場合(※コーヒーゼリーが出る場合、ももではなくパインが出る場合、パインではなくももが出る場合など)は注文し、提供する。

をプルダウンで選択してください。

【ハンバーグ】

○

ごはん

○

ハンバーグ(つなぎに卵使用)

×つなぎに卵なし

キャベツ(マヨネーズ使用)

×マヨネーズなし

ケチャップスパゲティ(小麦)

○

インゲン豆(マヨネーズ使用)

×マヨネーズなし

フライドポテト(メイン食材と同じフライヤーを使用)

○

トマトかオレンジ

×オレンジ除去

スパゲティサラダ(小麦、マヨネーズ使用)

×マヨネーズなし

コーンスープ(小麦、乳成分)

○

基本オレンジゼリー(コーヒーゼリーの場合あり)

×オレンジゼリー除去

【トンカツ】

○

ごはん

○

トンカツ(つなぎに卵使用)

○

キャベツ(マヨネーズ使用)

○

ケチャップスパゲティ(小麦)

○

インゲン豆(マヨネーズ使用)

○

フライドポテト(メイン食材と同じフライヤーを使用)

○

トマトかオレンジ

○

スパゲティサラダ(小麦、マヨネーズ使用)

○

コーンスープ(小麦、乳成分)

○

基本オレンジゼリー(コーヒーゼリーの場合あり)

○

【朝食】

○

ごはん

○

目玉焼き(グリーンピース、コーン、人参)(卵)

×昆布の佃煮

※代替食⇒昆布の佃煮(ごま、小麦)

○

※↑半熟×の方は食堂内レンジを使用可

○

インゲン豆(マヨネーズ使用)

×マヨネーズなし

キャベツ(マヨネーズ使用)

×マヨネーズなし

ふりかけ鮭(鶏卵)

×ごま塩

味噌汁(乳成分)

○

乳酸菌飲料(乳製品)

○

トマトかオレンジ

×オレンジ除去

野外炊飯を行う方はこちら

野外炊飯

1日目昼

1日目夕

2日目昼

【材料】

ごはん

カレールウ(小麦、乳成分)

じゃがいも、人参、たまねぎ

牛肉

福神漬(ごま)

2日目昼

【ビーフカレー】

○

ごはん

○

カレールウ(小麦、乳成分)

○

福神漬(ごま)

○

果物(パイン缶かも缶)

×もも除去

ヨーグルト(乳製品)

○

【ハヤシライス】

○

ごはん

○

ハヤシのルウ(小麦、乳成分)

○

果物(パイン缶かも缶)

○

ヨーグルト(乳製品)

○

【メンチカツカレー】

○

ごはん

○

カレーのルウ(小麦、乳成分)

○

福神漬(ごま)

○

メンチカツ(つなぎに卵使用)

○

【中華丼】※魚介類はかまぼこのみ使用

○

【かしわ炊き込み】

○

ごはん(卵成分、鶏肉)

○

かきたま汁(卵、乳成分、小麦)

○

たくあん

○

きゃべつ(マヨネーズ使用)

○

人参(マヨネーズ使用)

○

きゅうり(マヨネーズ使用)

○

果物(パイン缶かも缶)

○

連絡事項

アレルギーについての連絡事項を記入してください。

学校名		アレルギー品目		エピペンの有無	
氏名		テーブル番号		代替食持参	

1日目昼														
レ	メニュー	○/×	レ	メニュー	○/×	レ	メニュー	○/×	レ	メニュー	○/×	レ	メニュー	○/×
□	【ビーフカレー】		□	【ハヤシライス】		□	【メンチカツカレー】		□	【中華丼】※魚介類はかまぼこのみ使用		□	【かしわ炊き込み】	
	ご飯			ご飯			ご飯			ご飯(卵成分、鶏肉)				
	カレールウ(小麦、 乳成分)			ハヤシのルウ(小麦、 乳成分)			カレールのルウ(小麦、 乳成分)			中華丼の館(小麦、 乳成分)				
	福神漬け(ごま)			果物(パイン缶かも缶)			福神漬け(ごま)			果物(パイン缶かも缶)				
	果物(パイン缶かも缶)			ヨーグルト(乳製品)			メンチカツ(つなぎに卵使用)							
	ヨーグルト(乳製品)													
													【かしわ炊き込み】	
													ご飯(卵成分、鶏肉)	
													かきたま汁(卵、乳成分、小麦)	
													たくあん	
													きゃべつ(マヨネーズ使用)	
													人参(マヨネーズ使用)	
													きゅうり(マヨネーズ使用)	
													果物(パイン缶かも缶)	

1日目夕											
【ハンバーグ】		□	【トンカツ】		□	【鳥のからあげ】		□	【牛肉メンチカツ】		
ご飯			ご飯			ご飯			ご飯		
ハンバーグ(つなぎに卵使用)			トンカツ(つなぎに卵使用)			からあげ(つなぎに卵使用)			メンチカツ(つなぎに卵使用)		
キャベツ(マヨネーズ使用)			キャベツ(マヨネーズ使用)			キャベツ(マヨネーズ使用)			ミートボール(小麦、乳成分)		
ケチャップスパゲティ(小麦)			ケチャップスパゲティ(小麦)			ケチャップスパゲティ(小麦)			キャベツ(マヨネーズ使用)		
インゲン豆(マヨネーズ使用)			インゲン豆(マヨネーズ使用)			インゲン豆(マヨネーズ使用)			ケチャップスパゲティ(小麦)		
フライドポテト(メイン食材と同じフライヤーを使用)			フライドポテト(メイン食材と同じフライヤーを使用)			フライドポテト(メイン食材と同じフライヤーを使用)			インゲン豆(マヨネーズ使用)		
トマトかオレンジ			トマトかオレンジ			トマトかオレンジ			フライドポテト(メイン食材と同じフライヤーを使用)		
スパゲティサラダ(小麦、マヨネーズ使用)			スパゲティサラダ(小麦、マヨネーズ使用)			スパゲティサラダ(小麦、マヨネーズ使用)			トマトかオレンジ		
コーンスープ(小麦、乳成分)			コーンスープ(小麦、乳成分)			コーンスープ(小麦、乳成分)			スパゲティサラダ(小麦、マヨネーズ使用)		
基本オレンジゼリー(コーヒゼリーの場合あり)		基本オレンジゼリー(コーヒゼリーの場合あり)		基本オレンジゼリー(コーヒゼリーの場合あり)		コーンスープ(小麦、乳成分)		基本オレンジゼリー(コーヒゼリーの場合あり)			

2日目朝											
【朝食】			□	野外炊飯を行う方はこちら		カレールウは「バーモントカレー」 を使用しています。					
ご飯				野外炊飯							
目玉焼き(グリーンピース、コーン、人参)(卵)				1日目昼							
※代替食⇒昆布の佃煮(ごま、小麦)		/		1日目夕							
※↑半熟×の方は食堂内レンジを使用可				2日目昼							
インゲン豆(マヨネーズ使用)				【材料】							
キャベツ(マヨネーズ使用)				ご飯							
ふりかけ鮭(鶏卵)				カレールウ(小麦、乳成分)							
味付け海苔(えびエキス)				じゃがいも、人参、たまねぎ							
みそ汁(乳成分)				牛肉							
乳酸菌飲料(乳製品)				福神漬け(ごま)							
トマトかオレンジ											

目録													
【ビーフカレー】		□	【ハヤシライス】		□	【メンチカツカレー】		□	【中華丼】※魚介類はかまぼこのみ使用		□	【かしわ炊き込み】	
ご飯			ご飯			ご飯			ご飯			ご飯(卵成分、鶏肉)	
カレールウ(小麦、 乳成分)			ハヤシのルウ(小麦、 乳成分)			カレーのルウ(小麦、 乳成分)			中華丼の館(小麦、 乳成分)			かきたま汁(卵、乳成分、小麦)	
福神漬け(ごま)			果物(パイン缶かもも缶)			福神漬け(ごま)			果物(パイン缶かもも缶)			たくあん	
果物(パイン缶かもも缶)			ヨーグルト(乳製品)			メンチカツ(つなぎに卵使用)						きゃべつ(マヨネーズ使用)	
ヨーグルト(乳製品)												人参(マヨネーズ使用)	
												きゅうり(マヨネーズ使用)	
												果物(パイン缶かもも缶)	