

## 提出書類様式集

### ◆申請書関係

- 1 利用申請書【第1号様式】
- 2 研修計画表【第2号様式】（記入例あり）
- 3 バス利用申請書【第3号様式】
- 4 カッター研修乗艇者名簿・活動計画表【第4号様式】
- 5 シーカヤック研修乗艇者名簿・活動計画表【第5号様式】
- 6 利用人員報告書【第6号様式】
- 7 宿泊者名簿【第7号様式】（記入例あり）
- 8 日帰り利用者名簿【第8号様式】
- 9 体験活動注文表【第9号様式】
- 10 備品使用書【第10号様式】

### ◆食事関係

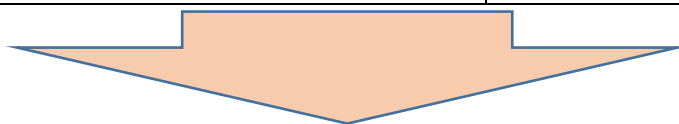
- 11 食事関係申込書【第11号様式】
- 12 食事メニュー
- 13 食物アレルギー対応と流れについて
- 14 食物アレルギー調査票【第12号様式】
- 15 食事最終確定届【第13号様式】

### ◆その他

- 16 部屋割り表

## 提出の流れ

期限	提出書類	宿泊団体	日帰り団体	キャンプ用サイト利用団体
----	------	------	-------	--------------



### ステップ1

団体別の指定日  
おおよそ8週間～  
6週間前

◇利用申請書【第1号様式】	★	★	★
◇研修計画表【第2号様式】	★	★	★
◇食事関係申込書【第11号様式】	★	△	×
◇バス利用申請書【第3号様式】	△	△	△

### ステップ2

2週間前まで

◇カッター研修乗艇者名簿・活動計画表【第4号様式】	△	△	△
◇シーカヤック研修乗艇者名簿・活動計画表【第5号様式】	△	△	△
◇食物アレルギー調査票【第12号様式】	△	△	×

### ステップ3

1週間前まで

◇食事最終確定届【第13号様式】	★	△	×
------------------	---	---	---

### ステップ4

入所当日

◇利用許可書（確認のみ）	★	★	★
◇利用人員報告書【第6号様式】	★	★	★
◇宿泊者名簿【第7号様式】	★	×	★
◇日帰り利用者名簿【第8号様式】	△	★	△
◇体験活動注文表【第9号様式】	△	△	△
◇備品使用書【第10号様式】	△	△	△
◇活動のしおり	△	△	△

★＝必ず提出するもの

△＝利用団体に応じて提出するもの

×＝提出の必要がないもの

# 利用申請書

令和 年 月 日

千葉県立鴨川青少年自然の家指定管理者 様

団体名 \_\_\_\_\_

代表者氏名 \_\_\_\_\_

〒 \_\_\_\_\_

所在地 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

下記のとおり、貴施設の利用について申請します。

施設の名称	千葉県立鴨川青少年自然の家				
利用目的					
利用期間	令和 年 月 日 時から令和 年 月 日 時まで				
利用人数	研修生		引率者		合計
	男	18歳未満	人	人	人
		18歳以上	人		
	女	18歳未満	人	人	
18歳以上		人			
宿泊人数	男	18歳未満	人	人	人
		18歳以上	人		
	女	18歳未満	人	人	
		18歳以上	人		
担当者	〒 _____				
	住所 _____				
	氏名 _____				
	TEL _____		FAX _____		
	携帯 _____				
	E-mail _____				
	利用団体との関係 _____ 男・女 年齢 歳				

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

- 事業者名及び個人情報保護管理者 (公財)千葉県教育振興財団 専務理事 (連絡先・四街道市鹿渡809-2)
- 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
- 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
- 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
- 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
(公財)千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
- 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

# 研修計画表

令和 年 月 日 ( )

団体名	入所日	/	入所時刻	:	研修生 男	名	指導者 男	名	合計  名
	退所日	/	退所時刻	:	女	名	女	名	

**【作成にあたり】**

- 別紙、記入例をご参考ください。
- 団体の利用目的に合わせて、ゆとりある計画を作成してください。
- 屋外の活動計画は、雨天時の計画を必ず記入してください。
- 計画の詳細が決まっていない場合でも活動の種別程度は記入してください。（例）創作のメニューが未定の場合でも「創作活動」と記入

※ 不明な点や各種ご相談など、お気軽にお問い合わせください。

注1) 研修室の利用時間(目安) 9:00~12:00 ・ 13:00~16:00 ・ 19:00~21:00  
 注2) 野外炊事の実施期間 昼食は通年、夕食は4月~9月(入所日、昼食の野外炊事はお問合せください)  
 注3) 食事時間は右記A時間・B時間または「弁当」「野外」をOで囲んでください。  
 注4) 人数変更がある場合は、食事最終確定届に記入して鴨川青少年自然の家へ提出してください。

<b>食事時間</b>	
朝 A時間 7:00~ 8:00	B時間 8:00~ 9:00
昼 A時間 11:30~12:30	B時間 12:30~13:30
夜 A時間 17:00~18:00	B時間 18:00~19:00

日付/時間	朝食 退所点検			昼食				夕食			入浴	備考	
	7:10	8:30	9:00~	12:00	13:00~	16:00	19:00~	21:00					
第1日目 / ( )				研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 弁当	研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 野外	研修内容( : )	研修場所	17:00~ 21:45の間 )	
第2日目 / ( )	6:30 起床	A時間 ・ B時間	退所点検 :	研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 弁当 野外	研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 野外	研修内容( : )	研修場所	17:00~ 21:45の間 )	
第3日目 / ( )				研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 弁当 野外	研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 野外	研修内容( : )	研修場所	17:00~ 21:45の間 )	
第4日目 / ( )	8:30 清掃	A時間 ・ B時間		研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 弁当 野外	研修内容( : )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ・ B時間 野外	研修内容( : )	研修場所	17:00~ 21:45の間 )	

16  
:  
45  
)  
  
団体代表者  
打合せ

団体名 <b>鴨青中学校</b>	入所日	8月8日	入所時刻	① 10:30	研修生 男	52名	指導者 男	3名	合計  105名
	退所日	8月10日	退所時刻	14:30	女	48名	女	2名	

注1) 研修室の利用時間(目安) 9:00~12:00・13:00~16:00・19:00~21:00  
 注2) 野外炊事の実施期間 昼食は通年、夕食は4月~9月(入所日、昼食の野外炊事はお問合せください)  
 注3) 食事時間は右記A時間・B時間または「弁当」「野外」を○で囲んでください。  
 注4) 人数変更がある場合は、食事最終確定届に記入して鴨川青少年自然の家へ提出してください。

<b>食事時間</b>	
朝 A時間	7:00~8:00 B時間 8:00~9:00
昼 A時間	11:30~12:30 B時間 12:30~13:30
夜 A時間	17:00~18:00 B時間 18:00~19:00

日付/時間	朝食 退所点検		昼食			夕食		入浴	⑤ 備考		
	7:10	8:30	9:00~	12:00	13:00~	16:00	③ 19:00~			④ 21:00	
第1日目 / ( )			研修内容(10:50) 入所式	研修場所 オリ	食堂利用時間 A時間 ・ B時間	研修内容(13:00) シーカヤック研修	研修場所 50艇	食堂利用時間 A時間 ・ B時間	研修内容(19:00) ナイトハイク 振り返り	研修場所 魚見塚 4・5研	17:00~ 21:45の間 20:30 }
			雨天		弁当	雨天	鴨青アドベンチャー	野外	DVD鑑賞	オリ	21:30
第2日目 / ( )	6:30 起床	A時間 ・ B時間	研修内容(9:00) ラジオ体操6:30~ カッター研修	研修場所 広場 6艇	食堂利用時間 A時間 ~ B時間	研修内容(14:30) 野外炊事カレー	研修場所 野炊場	食堂利用時間 A時間 ~ B時間	研修内容(19:00) キャンプファイア	研修場所 CF場	17:00~ 21:45の間 20:45 }
			雨天		弁当	雨天	スボレク大会	野外	キャンドルサービス	オリ	21:45
第3日目 / ( )	6:50 ~	A時間 ・ B時間	研修内容(9:00) 海岸散策6:30~ 鴨川シーワールド 鴨青バス利用	研修場所 松島	食堂利用時間 A時間 ~ B時間	研修内容( ) 退所式14:00 退所 14:30	研修場所 オリ	食堂利用時間 ~ ~	研修内容( )	研修場所	17:00~ 21:45の間 }
			雨天		弁当	雨天		野外			
第4日目 / ( )	8:30 清掃	A時間 ・ B時間	研修内容( )	研修場所	食堂利用時間 A時間 ~ B時間	研修内容( ) 鴨川シーワールド 鴨青バス利用	研修場所	食堂利用時間 A時間 ~ B時間	研修内容( )	研修場所	17:00~ 21:45の間 }
			雨天		弁当	雨天		野外			

【作成時のポイント】本表は計画の希望を記入するものです。活動場所、時間帯の最終決定は「事前打合せ」で行う団体間の調整後になります。

- ① 入退所時間を記入する。利用人数は予定人数の最大数を記入する。
- ② 活動内容、場所の希望(カッター、シーカヤックは艇数)を記入する。屋外活動の場合は雨天時の計画を必ず記入する。
- ③ 全日程中の食事時間(A時間・B時間)、持参弁当や注文弁当の場合は「弁当」、野外炊事の場合は「野外」のいずれかを○で囲む。
- ④ 入浴希望時間の記入。所要時間の目安→100名までの団体で45~60分程度です。
- ⑤ 配慮が必要な事柄やバス希望など、必要に応じて記入してください。
- ⑥ 退所点検の時間の希望があれば記入(任意)する。
- ⑦ 野外炊事は片付けの時間も考慮して次の計画を立てる。夕食の炊事は片付けを含め19:00までに終了できるように計画する。

※計画は希望通りにならない場合がありますので、事前打合せには代替プランを用意して参加されることをお勧めします。

# バス利用申請書

提出日 令和 年 月 日

【1】  てびき確認済み (☑をして申請書記入)

団体名		乗車 人数	18歳以上	人	合計  人
代表者名			18歳未満	人	
当日連絡先			(内6歳未満)	人	
使用希望バス (最大人数) ※どちらかに☑	<input type="checkbox"/> 大型バス (60人乗り) <input type="checkbox"/> マイクロバス (26人乗り) ※ ( ) の人数は引率者を含む。				

【2】 入退所

入 所			退 所		
運行日	区間	出発時刻	運行日	区間	出発時刻
	安房鴨川駅→鴨青	:		鴨青→安房鴨川駅	:

※Excelデータで入力する際は水色部分に日付を入れると、下の段に曜日が自動入力されます。

※安房鴨川駅の配車場所は、安房鴨川駅西口 (ロータリー内バス停付近) です。

【3】 研修場所への移動

運行日	運行内容				
	出発時刻	行き先		到着時刻	
	鴨青発 ( : )	→	( )	( : )	
	迎え先	出発時刻	到着時刻		
	( )	( : )	→	鴨青着 ( : )	
	出発時刻	行き先		到着時刻	
	鴨青発 ( : )	→	( )	( : )	
	迎え先	出発時刻	到着時刻		
	( )	( : )	→	鴨青着 ( : )	
備考					

※Excelデータで入力する際は水色部分に日付を入れると、下の段に曜日が自動入力されます。

【手続き】

- ①利用日に応じた申請書類の提出期限までに以下の方法で提出してください。
- ②メール・FAX・郵送等で提出します。  
 メールアドレス: kamo08@echiba-sports.org  
 FAX: 04-7093-5490
- ③事前打合せにて運行時間の調整をします (本所の都合により利用をお断りする場合があります)。
- ④研修計画一覧表【最終確定版】の記載をもって承認したものといたします。

# カッター研修乗艇者名簿

第 (総艇数) 号艇 (艇) ※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

副艇長			
団体名			
実施日	令和	年	月
			日
	午前・午後		
団体責任者			
乗艇人数	研修生	名	合計
	引率者	名	名

2B	2A	1A	1B
4B	4A	3A	3B
6B	6A	5A	5B
8B	8A	7A	7B
10B	10A	9A	9B
12B	12A	11A	11B
交代員①	艇指揮者		交代員②
引率者			
艇長			

※A席（内側）は、B席（外側）に比べて体力を必要とします。研修生の体力差を考え、A席には力のある人を配置してください。また、安全な航行のために艇長・副艇長・艇指揮者の判断で、実施時にA・Bの座席の組合せ、配置等を入れ替える場合があります。予めご了承ください。

※1艇の乗艇人数は、引率者・交代員を含めて、最大27名、最小22名です。

※艇長・副艇長は海の専門家です。艇指揮者は青少年自然の家のも員です。

※1艇以上の場合は用紙をコピーしてお使いください。

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者 (公財)千葉県教育振興財団 専務理事(連絡先・四街道市鹿渡809-2)
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
(公財)千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

# カッター研修活動計画表

※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

千葉県立鴨川青少年自然の家 所長 殿

団体名 \_\_\_\_\_

下記の人員にて海洋活動を行います。また、活動にあたり別紙「体験活動詳細」に基づき細心の注意をはかるとともに、担当指導者の指導に従い活動します。

実施日	令和	年	月	日	午前・午後
団体責任者					
活動責任者 (打合せ担当)					

※Excelデータで作成する場合、乗艇者名簿を入力すると「団体名」「団体責任者」が自動反映されます。

カッター研修		
	各艇引率者	特に配慮を要する乗艇者をお知らせください。 ■いない場合は「なし」と記入する。 ■例) ○番A男子(骨折) ○番B女子(指示が通りにくい)等 ■番号は乗艇者名簿を参照する。 ■その他、お気軽にご相談ください。
1号艇		
2号艇		
3号艇		
4号艇		
5号艇		
6号艇		
7号艇		
8号艇		

安全確保の体制

参加者(引率者も含む)の健康チェック    携行品(救急バッグ等)の準備

担当者	氏名	緊急時の連絡先	緊急対応時の車両配備
陸上監視担当者			有・無    台
救護(看護)担当者		/	/

# シーカヤック研修乗艇者名簿

※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

団体名		実施時間
実施日	令和 年 月 日	午前 A
班の引率者		
乗艇人数	合計 名	

※乗艇人数には**実際に乗る人数**を記入してください。

※乗艇者の中に**配慮が必要な方**がいる場合は事前にお知らせください。

## 2人乗り用

号艇	前側	氏名	性別	学年 (年齢)	後側	氏名	性別	学年 (年齢)
1	A				B			
2	A				B			
3	A				B			
4	A				B			
5	A				B			
6	A				B			
7	A				B			
8	A				B			
9	A				B			
10	A				B			
11	A				B			
12	A				B			
13	A				B			
14	A				B			
15	A				B			
16	A				B			
17	A				B			
18	A				B			
19	A				B			
20	A				B			

- ・B席（後側）はA席（前側）に比べて体力を必要とします。
- ・安全で楽しいシーカヤック研修にするために、指導者の指示に従ってください。

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者（公財）千葉県教育振興財団 専務理事（連絡先・四街道市鹿渡809-2）
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
（公財）千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。



# シーカヤック研修乗艇者名簿

※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

団体名		実施時間
実施日	令和 年 月 日	午前 B
班の引率者		
乗艇人数	合計 名	

※乗艇人数には**実際に乗る人数**を記入してください。

※乗艇者の中に**配慮が必要な方**がいる場合は事前にお知らせください。

## 2人乗り用

号艇	前側	氏名	性別	学年 (年齢)	後側	氏名	性別	学年 (年齢)
1	A				B			
2	A				B			
3	A				B			
4	A				B			
5	A				B			
6	A				B			
7	A				B			
8	A				B			
9	A				B			
10	A				B			
11	A				B			
12	A				B			
13	A				B			
14	A				B			
15	A				B			
16	A				B			
17	A				B			
18	A				B			
19	A				B			
20	A				B			

- ・B席（後側）はA席（前側）に比べて体力を必要とします。
- ・安全で楽しいシーカヤック研修にするために、指導者の指示に従ってください。

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者（公財）千葉県教育振興財団 専務理事（連絡先・四街道市鹿渡809-2）
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
（公財）千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

# シーカヤック研修乗艇者名簿

※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

団体名		実施時間
実施日	令和 年 月 日	午後 C
班の引率者		
乗艇人数	合計 名	

※乗艇人数には**実際に乗る人数**を記入してください。

※乗艇者の中に**配慮が必要な方**がいる場合は事前にお知らせください。

## 2人乗り用

号艇	前側	氏名	性別	学年 (年齢)	後側	氏名	性別	学年 (年齢)
1	A				B			
2	A				B			
3	A				B			
4	A				B			
5	A				B			
6	A				B			
7	A				B			
8	A				B			
9	A				B			
10	A				B			
11	A				B			
12	A				B			
13	A				B			
14	A				B			
15	A				B			
16	A				B			
17	A				B			
18	A				B			
19	A				B			
20	A				B			

- ・B席（後側）はA席（前側）に比べて体力を必要とします。
- ・安全で楽しいシーカヤック研修にするために、指導者の指示に従ってください。

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者（公財）千葉県教育振興財団 専務理事（連絡先・四街道市鹿渡809-2）
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
（公財）千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

# シーカヤック研修乗艇者名簿

※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

団体名		実施時間
実施日	令和 年 月 日	午後 D
班の引率者		
乗艇人数	合計 名	

※乗艇人数には**実際に乗る人数**を記入してください。

※乗艇者の中に**配慮が必要な方**がいる場合は事前にお知らせください。

## 2人乗り用

号艇	前側	氏名	性別	学年 (年齢)	後側	氏名	性別	学年 (年齢)
1	A				B			
2	A				B			
3	A				B			
4	A				B			
5	A				B			
6	A				B			
7	A				B			
8	A				B			
9	A				B			
10	A				B			
11	A				B			
12	A				B			
13	A				B			
14	A				B			
15	A				B			
16	A				B			
17	A				B			
18	A				B			
19	A				B			
20	A				B			

- ・B席（後側）はA席（前側）に比べて体力を必要とします。
- ・安全で楽しいシーカヤック研修にするために、指導者の指示に従ってください。

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者（公財）千葉県教育振興財団 専務理事（連絡先・四街道市鹿渡809-2）
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
（公財）千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

# シーカヤック研修乗艇者名簿

※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

団体名		実施時間
実施日	令和 年 月 日	午後 E
班の引率者		
乗艇人数	合計 名	

※乗艇人数には**実際に乗る人数**を記入してください。

※乗艇者の中に**配慮が必要な方**がいる場合は事前にお知らせください。

## 2人乗り用

号艇	前側	氏名	性別	学年 (年齢)	後側	氏名	性別	学年 (年齢)
1	A				B			
2	A				B			
3	A				B			
4	A				B			
5	A				B			
6	A				B			
7	A				B			
8	A				B			
9	A				B			
10	A				B			
11	A				B			
12	A				B			
13	A				B			
14	A				B			
15	A				B			
16	A				B			
17	A				B			
18	A				B			
19	A				B			
20	A				B			

- ・B席（後側）はA席（前側）に比べて体力を必要とします。
- ・安全で楽しいシーカヤック研修にするために、指導者の指示に従ってください。

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者（公財）千葉県教育振興財団 専務理事（連絡先・四街道市鹿渡809-2）
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
（公財）千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

# シーカヤック研修活動計画表

※メール・FAX・郵送のいずれかで提出してください。

千葉県立鴨川青少年自然の家 所長 殿

団体名 \_\_\_\_\_

下記の人員にて海洋活動を行います。また、活動にあたり別紙「体験活動詳細」に基づき細心の注意をはかるとともに、担当指導者の指導に従い活動します。

実施日	令和 年 月 日 午前・午後
団体責任者	
活動責任者 (打合せ担当)	

※Excelデータで作成する場合、乗艇者名簿を入力するとA～E班の各艇引率者が自動反映されます。

シーカヤック研修		
活動班	各艇引率者	特に配慮を要する乗艇者をお知らせください。 ■いない場合は「なし」と記入する。 ■例) ○番A男子(骨折) ○番B女子(指示が通りにくい)等 ■番号は乗艇者名簿を参照する。 ■その他、お気軽にご相談ください。
A班		
B班		
C班		
D班		
E班		

## 安全確保の体制

参加者(引率者も含む)の健康チェック

携行品(救急バッグ等)の準備

担当者	氏名	緊急時の連絡先	緊急対応時の車両配備
陸上監視担当者			有・無 台
救護(看護)担当者			

# 利用人員報告書

令和 年 月 日

団体名

所在地

利用日

都・道・府・県

市・町・村

月 日 ( ) ~ 月 日 ( )

○利用人数 (該当する団体の欄へ記入してください。)

		研修生			指導者 (引率等含む)			総計
		男	女	計	男	女	計	
保育園等								
学校教育	幼稚園							
	小学校・中学校・高等学校・高等専門学校							
	特別支援学校							
	大学等 (専門学校・短大・大学)							
社会教育	少年団体 (幼・小・中学生の団体)							
	青年団体 (高校～大学等の学生の団体)							
	異年齢団体 (幼～大学等の学生の団体)							
勤労青年	地方公共団体							
	職場職域関係							
	地域青年団体							
指導者のみ	社会教育関係	/	/	/				
	学校教育関係	/	/	/				
	地方公共団体	/	/	/				
	職場職域関係	/	/	/				
その他	家族利用者				/	/	/	
	高齢者団体 (65歳以上)				/	/	/	
	その他 (上記に属さない団体)				/	/	/	

○宿泊人数 (利用人数と同じ場合でも、年齢区分に従って再掲をお願いします。)

年齢区分	研修生			指導者			総計
	男	女	計	男	女	計	
一般 (18歳以上)							
3歳以上～18歳未満 (高校・高専3年まで含む)							
3歳未満							

宿 泊 者 名 簿

宿泊日 令和 年 月 日 ( ) ~ 月 日 ( )

団体名

千葉県立鴨川青少年自然の家

No.	室名	氏名	住所	年齢	性別	学年(職業)	入所月日	退所月日	前宿泊地	行先地	外国国籍の方は 国籍/旅券番号
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者 (公財)千葉県教育振興財団 専務理事(連絡先・四街道市鹿渡809-2)
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては右記窓口までお問い合わせください。(公財)千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や、内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

記入例(学校団体)

※一般団体は次ページをご参照ください。

宿 泊 者 名 簿

宿泊日 令和06年8月8日(木) ~ 8月10日(土)

団体名 鴨川市立鴨青中学校

千葉県立鴨川青少年自然の家

No.	室名	氏名	住所	年齢	性別	学年(職業)	入所月日	退所月日	前宿泊地	行先地	外国国籍の方は 国籍/旅券番号
1	301	鴨青 太郎	千葉県鴨川市太海122-1	12	男	中学1年	8/8	8/10	自宅	自宅	
2	301	〇〇 ●●	同上	13	男	同上	8/8	8/8	自宅	自宅	日帰り
3	302	〇〇 ●●	同上	12	女	同上	8/8	8/10	自宅	自宅	
4	302	〇〇 ●●	同上	12	女	同上	8/8	8/10	自宅	自宅	3日間通い
5	303	〇〇 ●●	同上	13	女	同上	8/8	8/10	自宅	自宅	
6	303	〇〇 ●●	同上	13	女	同上	8/8	8/10	自宅	自宅	
7	リーダーB	〇〇 ●●	同上	36	男	教諭	8/8	8/10	自宅	自宅	
8	講師1	〇〇 ●●	同上	58	男	教頭	8/8	8/9	自宅	自宅	
9	講師1	〇〇 ●●	同上	59	男	校長	8/9	8/10	自宅	自宅	
10	リーダーC	〇〇 ●●	同上	45	男	カメラマン	8/8	8/10	自宅	自宅	
11	宿泊団体に《日帰り》で参加される方がいる場合も、受付時に本人確認をするため、宿泊者名簿に必要事項をご記入ください。										
12	必ず宿泊 部屋の番 号をご記 入くださ い。		学校の住所をご記入ください。			役職または 職業をご記 入くださ い。	何泊するのかわ かるようにご記 入ください。		基本は自宅で す。 宿泊日前日や宿 泊後に自宅以外 の場所に宿泊さ れる場合は、 「〇〇県〇〇 市」までご記入 ください。		日帰りの方や 宿泊期間中、 当施設には宿 泊せず通われ る方などがい る場合は、こ ちらに分かる ようにご記入 ください。
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者 (公財)千葉県教育振興財団 専務理事(連絡先・四街道市鹿渡809-2)
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては右記窓口までお問い合わせください。(公財)千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や、内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。



記入例(一般団体)

※学校団体は前ページをご参照ください。

宿 泊 者 名 簿

宿泊日 令和06年8月8日(木) ~ 8月10日(土)

団体名 鴨青さわやかクラブ 千葉県立鴨川青少年自然の家

No.	室名	氏名	住所	年齢	性別	学年(職業)	入所月日	退所月日	前宿泊地	行先地	外国国籍の方は 国籍/旅券番号
1	301	鴨青 太郎	千葉県鴨川市太海122-1	8	男	小学2年	8/8	8/10	自宅	自宅	
2	301	〇〇 ●●	千葉県南房総市□-□	12	男	小学6年	8/8	8/10	自宅	自宅	
3	302	〇〇 ●●	千葉県館山市■-■-■ 〇〇ハイツ101 号室	7	男	小学1年	8/8	8/10	自宅	自宅	
4	302	〇〇 ●●	千葉県安房郡鋸南町△△△	10	男	小学5年	8/8	8/10	自宅	自宅	
5	303	〇〇 ●●		5	女	年中	8/8	8/9	自宅	自宅	国名/XX1234567
6	303	〇〇 ●●		35	女	会社員	8/8	8/9	自宅	自宅	国名/XX1234567
7	リーダーB	〇〇 ●●	東京都葛飾区金町◆-◆-◆ 〇〇マンショ ン203号室	48	女	教員	8/9	8/10	自宅	自宅	
8	リーダーB	〇〇 ●●	東京都足立区綾瀬▲-▲-▲	52	女	看護師	8/9	8/10	自宅	自宅	
9	講師1	〇〇 ●●	東京都足立区北綾瀬△-△-△	65	男	監督	8/8	8/10	自宅	自宅	
10		〇〇 ●●	千葉県館山市■-■-■ 〇〇ハイツ101 号室	33	女	保護者	8/8	8/10	自宅	自宅	8/8, 10送迎
11	宿泊団体に《日帰り》で参加される方がいる場合も、受付時に本人確認をするため、宿泊者名簿に必要事項をご記入ください。										
12	必ず宿泊 部屋番号 をご記入 ください。	〇〇 ●●	団体の主たる住所または 主たる住所がない場合は 各自宅住所をご記入ください。			指導者は、 職業または 役職などを ご記入くだ さい。	何泊するのかわ かるようにご記 入ください。		基本は自宅で す。 宿泊日前日や宿 泊後に自宅以外 の場所に宿泊さ れる場合は、 「〇〇県〇〇 市」までご記入 ください。		日本国内に住所を 有しない外国人宿 泊者に関しては、 宿泊者名簿の国籍 及び旅券番号の記 入、旅券の写しを ご提出ください。 また、日帰りの方 や宿泊期間中、当 施設には宿泊せず 通われる方などが いる場合は、こち らに分かるように ご記入ください。
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者 (公財)千葉県教育振興財団 専務理事(連絡先・四街道市鹿渡809-2)
2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては右記窓口までお問い合わせください。(公財)千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や、内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

**日帰り利用者名簿**

団体名： \_\_\_\_\_

団体で使用している名簿等での代用可(書式自由)

No.	氏名	年齢	性別	利用日	備考 (保護者で見学だけする場合はこちらに わかるように記入してください)
例	鴨川 太郎	22	男	4月1日、2日	活動の見学等
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

※利用日から14日後に処分いたします。

- 《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は必要事項をご記入の上、提出してください。
1. 事業者名及び個人情報保護管理者 (公財)千葉県教育振興財団 専務理事 (連絡先・四街道市鹿渡809-2)
  2. 利用目的 宿泊および研修等に必要範囲で利用します。
  3. 個人情報の提供・委託について 予定はありません。
  4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
  5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
(公財)千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 電話 043-422-8811
  6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報の内容については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

# 体 験 活 動 注 文 表

提出日      月      日

団体名	活動人数	利用日			
活動日	種 類	単 価 (税込)	数 量	備 考	所員確認欄
/	切り絵                      定員 120人      1~3時間	150円	セット		
/	ジェルキャンドル                      定員 36人      1~3時間 ※雨天・荒天対応不可	850円	セット		
/	スクラッチアート                      定員 120人      1~2時間	100円	セット		
/	ちぎり絵うちわ                      定員 120人      2~3時間	300円	セット		
/	手作り扇子                      定員 120人      1~2時間	200円	セット		
/	フォトフレーム                      定員 120人      1~2時間	300円	セット		
/	勾 玉                      定員 120人      2時間	300円	セット		
/	焼き板                      定員 120人      1~2時間 ※雨天・荒天対応不可の場合あり	300円	セット		
/	カッター (5月~10月20日)                      1艇につき	6,820円	艇		
/	シーカヤック                      含営団体 (7月16日~10月末日)                      日帰り・野営団体	200円 500円	人		
/	キャンプファイアー式                      并桁用薪10本・トーチ1本・衣装含む (4月~10月)	4,370円	セット		
	キャンプファイア用追加トーチ                      一式の1本を除いて 記入してください	300円	本		
/	キャンドルサーブ一式                      燭台・トーチ5本(ロウ ソク付き) 衣装含む	1,010円	セット		
	キャンドルサービス用トーチ(小)(ロウソク別途)		本		
	個人用手持ちロウソク(キャンドルサービス用)	(中) 18円 (小) 5円	本 本		
/	薪(ボンファイア・野営団体用)	600円	束		

- ・ 予約、注文するものだけ記入してください。
- ・ 雨天時のみ実施の場合は備考欄に『雨』と記入してください。
- ・ キャンプファイアでトーチを2本以上使う場合のトーチや手持ちロウソクは、持参しても構いません。

## 備 品 使 用 書

団体名 \_\_\_\_\_

※備品の返却の際には、数を確認し、**所員の点検**を受けてください。

※下記頁『貸出備品一覧（体育館器具庫・事務室管理）』よりご確認のうえ、ご記入ください。

品 名	数量	使用日時	備考	所員記入欄	
				貸出	返却
		月 日 時 分～			
		月 日 時 分～			
		月 日 時 分～			
		月 日 時 分～			
		月 日 時 分～			
		月 日 時 分～			
		月 日 時 分～			
		月 日 時 分～			

## 体育館器具庫 貸出備品 一覧

備品名		個数
バスケットボール	5号球	14
	6号球	7
	7号球	6
ドッジボール		10
ソフトバレーボール		5
バレーボール		11
バレーボール支柱・ネット・アンテナ (クランクは事務室管理)		2
バレーボール審判台		2
卓球台		7
バドミントン	ラケット	27
	支柱	8
フラフープ		38
縄跳び		88
長縄		4
綱引きロープ		2
紅白玉入れ台 (2台1セット)		1
エレクトーン		1
カラーコーン		14
スコアボード		2
移動式扇風機		4
スパイクマシーン		1

事務室管理 貸出備品 一覧		
備品名		個数
卓球	ラケット	25
	ボール	50×8
バドミントン	シャトル	8×23
	ネット	4
インディアカシャトル		15
ワイヤレスアンプ		3
ワイヤレスマイク（体育館2・オリ室2）		4
DVDプレイヤー		1
ブルーレイディスクプレーヤー		1
ビデオデッキ		1
ラジカセ		3
ドラムコード		5
デジタルタイマー		1
ストップウォッチ		1
電子ホイッスル		2
移動式プロジェクター		3
移動式スクリーン		4
紅白玉		各色50
バケツ		40
移植ごて（シャベル）		23
長机（座卓兼用）（研修棟3F倉庫23・体育館10・オリ室10）		43
ホワイトボード		6
車椅子		5
誘導セット（ミニ誘導灯2・反射たすき4）		4
蚊取り線香セット		13
ポッチャセット		1
ペガーボールセット		2
囲碁セット（台・駒）		10
将棋セット（台・駒）		10
磯観察セット	観察用水槽（蓋付き）	20
	ミルソー	5
	網	20
	バケツ	20

# 食事関係申込書

団体名	担当者氏名
	TEL / 携帯

- ・下記に必要事項を記入の上、提出期限までに研修計画表と一緒に提出してください。
- ・野外炊事は希望のメニューに人数と班数を記入してください。

## 1 食堂食注文数 ※入所日の昼の野外炊事はご相談ください。

月日	朝食			昼食			夕食			備考
	未就学児	小学生	中学生以上	未就学児	小学生	中学生以上	未就学児	小学生	中学生以上	
/ ( )				名	名	名	名	名	名	
/ ( )	名	名	名	名	名	名	名	名	名	
/ ( )	名	名	名	名	名	名	名	名	名	
/ ( )	名	名	名	名	名	名	名	名	名	
合計	名	名	名	名	名	名	名	名	名	

## 2 野外炊事

- ・昼食は通年、夕食は4月～9月です。
- ・同じ団体に1食に2種類以上の料理の申込みはできません。
- ・野外炊事を2回以上希望の場合は、この用紙を複写して利用してください。

研修内容	カレーライス (480円)		焼きそば (480円)		鉄板バーベキュー (680円)	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米・豚肉・じゃがいも</li> <li>・たまねぎ・にんじん</li> <li>・カレールー・福神漬け</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・中華めん・豚肉</li> <li>・ミックスもやし・ウィンナー</li> <li>・紅しょうが・青のり</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・米・豚肉スライス</li> <li>・ミックスもやし</li> <li>・ウィンナー</li> </ul>	
月日・研修時間	月 日 ( ) 昼・夕		月 日 ( ) 昼・夕		月 日 ( ) 昼・夕	
人数/班数	人 × 班	合計 人	人 × 班	合計 人	人 × 班	合計 人
	人 × 班		人 × 班		人 × 班	
	人 × 班	計 班	人 × 班	計 班	人 × 班	計 班
	人 × 班		人 × 班		人 × 班	
炊いたご飯の注文	有り ・ 無し 1人50円プラス		有り ・ 無し 1人50円プラス		有り ・ 無し 1人50円プラス	
追加食材	材料名	本・kg	材料名	本・kg	材料名	本・kg
	材料名	本・kg	材料名	本・kg	材料名	本・kg
	材料名	本・kg	材料名	本・kg	材料名	本・kg
追加食材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ウィンナー (10本からの注文で1本) 35円</li> <li>・ 牛カルビ (1kg) 2, 100円</li> <li>・ 焼きそば (3玉入り) 235円</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ミックスもやし (1袋) 140円</li> <li>・ 豚カルビ (1kg) 1, 330円</li> <li>・ ご飯 (1升) 850円 (※2升から注文可能)</li> </ul>			
薪	束		束		束	
※野外炊事には班数に応じた、薪が必要になります。 目安として1班あたり、カレーライスは2束、焼きそば・鉄板バーベキューは1束でご注文ください。 ※薪 (600円/束) は使用数を退所日にお支払いください。雨天等により中止の場合、薪代はかかりません。						

※食事関係申込書以降、各団体の締切日までに食事最終確定届 (第12号様式) を提出してください。未提出の場合は、本票の食数をもって最終確定届とします。締切日以降の変更はできませんので、予めご承知おきください。

《個人情報の取得・利用に関する同意について》 ・以下に示す内容をご確認の上、同意された方は下部口にチェックを記入し、必要事項をご記入の上、提出してください。

1. 事業者名及び個人情報保護管理者 (公財) 千葉県教育振興財団 専務理事 (連絡先・四街道市鹿渡809-2)
2. 利用目的 宿泊および研修・食事関係等に必要範囲で利用します。
3. 個人情報の提供・委託について 食事関係の書類に関しては委託業者以外には提供致しません。
4. 個人情報の開示などについて ご提供いただいた個人情報については、ご本人様からの開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止の求めがあった場合には、対応させていただきます。
5. 個人情報窓口・苦情窓口 開示・訂正などの手続き方法及び苦情相談につきましては下記窓口までお問い合わせください。  
(公財) 千葉県教育振興財団 個人情報窓口責任者 文化財センター管理課長 電話 043-422-8811
6. 個人情報の任意性とサービスの提供について ご提供いただく個人情報については任意といたしますが、当財団が求める情報の提供がない場合や、内容が明確でない場合は、サービスの提供ができない可能性があります。

同意します



# 6年度4月～6月食事メニュー

★ご飯は、千葉県のこしひかりを使用しています 食堂業務委託業者 丸正



提供日	1.5.9.13.17. 21.25.29	2.6.10.14.18 22.26.30	3.7.11.15.19 23.27.31	4.8.12.16.20 24.28	
献立	①	②	③	③	
朝食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主食2	胡麻ロールパン	胚芽ロール	胡麻ロールパン	胚芽ロール
	主菜1	鰹の塩焼き	肉団子甘酢あえ	サバの塩焼き	鮭の塩焼き
	副菜1	厚焼き玉子	炒り卵	オムレツ	ウィンナー
	副菜2	納豆	納豆	納豆	納豆
	副菜3	ひじき煮	スパゲティサラダ	ひじき煮	切り干し大根
	サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ
	デザート	オレンジ	ヨーグルトゼリー	オレンジ	ヨーグルトゼリー
	汁物	味噌汁（若布）	味噌汁（ほうれん草）	味噌汁（小松菜）	味噌汁（豆腐・油揚げ）
	サイド	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン
昼食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主食2	焼きそば	ナポリタン	焼うどん	牛丼
	副菜1	鳥の照り焼き	パンプキンサラダ	きんぴらごぼう	【地産地消】菜の花からし和え
	汁物	すまし汁（ネギ・豆腐）	すまし汁（若布）	すまし汁（ほうれん草）	すまし汁（小松菜）
	サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ
	デザート	パイナップル	パイナップル	パイナップル	パイナップル
夕食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主菜1	白身魚のチリソース	鶏の南蛮（タルタル添え）	【地産地消】菜の花和風パスタ	鶏の野菜甘酢餡かけ
	副菜1	春巻き	野菜コロッケ	メンチカツ	ハムカツ
	副菜2	八宝菜	筑前煮	冷奴	もやしのナムル
	副菜3	春雨サラダ	ごぼうサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ
	香の物	福神漬け	きゅうりの醤油漬け	福神漬け	きゅうりの醤油漬け
	サラダ	生野菜サラダ	ブロッコリー	生野菜サラダ	ブロッコリー
	デザート	ブルーベリーゼリー	オレンジゼリー	青りんごゼリー	プリン
	汁物	野菜中華スープ	けんちん汁	【地産地消】鰹つみれ汁	ワカメスープ
	お好み	ブルーダックカレー	ブルーダックハヤシライス	ブルーダックカレー	ブルーダックハヤシライス

※ブルーダックカレー・ハヤシは、「鴨青オリジナル」です。  
 ※幼児・小学生・中学生以上では、おかずの盛り付ける量が異なります。





①献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の1. 5. 9. 13. 17. 21. 25. 29日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胡麻ロールパン	小麦・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン（乳）・ごま・イースト・食塩・脱脂粉乳・ライ麦・アセロラパウダー・乳化剤・香料（乳）カロチノイド色素・調整水・一部に大豆含む
	鱈の塩焼き	あじ・食塩・調整剤・グリシン・トレハロース・ビタミンC・水
	厚焼き玉子	鶏卵・砂糖・だし汁（しょうゆ・米発酵調味料・食塩・鰹節粉末・その他）澱粉・酒精・植物油・アミノ酸・一部に小麦・大豆を含む
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等【辛子】食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	ひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚げ（大豆）蒟蒻・醤油（小麦・大豆）・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料（アミノ酸）
	味噌汁（若布）	若布・長葱【味噌】大豆・米・食塩・酒精【出汁】アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
苺ジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA	
オレンジ	オレンジ	
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	焼きそば	小麦粉・植物油脂・食塩・グリシン・かんすい・乳化剤・グチナン色素・保存料（日子タンパク※鮭由来）・水・〔ソース〕糖類・醸造酢・野菜・果実（もも・リンゴ）醤油（小麦・大豆）食塩・アミノ酸液（大豆）・香辛料（大豆）・オイスターソース（大豆）マッシュルーム・肉エキス（豚・鶏肉）酵母エキス（大豆）・魚肉エキス・ほたてエキス・昆布・海老エキス・（海老・大豆）・水・カラメル色素・増粘剤・アミノ酸等
	鳥の照り焼き	鶏肉・醤油（大豆・小麦）砂糖・みりん・酒
	すまし汁（ネギ・豆腐）	ネギ・豆腐【出汁】アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・人参
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパンを使用
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	白身魚のチリソース	ほき・クロレラエキス・pH調整剤・（衣）でん粉（ソース）
	春巻き	野菜（筍・玉葱・人参・キャベツ・葱）植物油脂・粉状植物性蛋白・醤油・小麦粉・ショートニング・豚脂・春雨・生姜ペースト・砂糖豚肉・オイスターソース・ニンニクペースト・上湯・乾燥シイタケ・X0醬・香辛料・皮・加工でん粉・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸等）キシロース・乳化剤・膨張剤・香辛料抽出物
	八宝菜	白菜・筍・人参・イカ・海老・さやえんどう・清酒・大豆油・胡麻油・砂糖・食塩・魚介エキス調味料・ポークエキス調味料・香辛料・葱・貝エキス調味料・海老エキスパウダー・きくらげ・卵白・醤油・でん粉・ラー油・増粘剤（加工でん粉）・調味料（アミノ酸等）・重曹
	春雨サラダ	緑豆春雨・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・水あめ・醸造酢・きくらげ・人参・ワカメ・胡麻油・食塩・胡麻・ジンジャーペースト・アミノ酸等・キサンタンガム・酵素（大豆）
	福神漬け	大根・ナス・蓮根・しそ・生姜・なたね油・ごま・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醤油・食塩・ソルビン酸K・香料
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖・ブルーベリーゼリー果汁・酸味料・ゲル化剤・加工澱粉・野菜色素・カラメル色素・ビタミンC・クエン酸・香料・水
野菜中華スープ	もやし・きゃべつ・若布・葱・ラーメンスープの素（醤油・食塩・ポークエキス・魚介エキス・葱・玉葱・昆布エキスパウダー・ニンニク・酵母エキスパウダー・生姜・アミノ酸・カラメル色素）チキンエキス・砂糖・植物油脂（豚肉・鶏肉・牛肉）香辛料・pH調整剤・酒・一部に大豆・小麦・ゼラチン含む	
ブルーダックカレー（盛付選択自由）	鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参【ルウ】小麦粉・牛脂豚脂混合油・食用油脂（パーム油・なたね油）砂糖・でん粉・食塩・カレー粉・テキストリン・さつま芋パウダー・酵母パウダー・白菜エキスパウダー・香辛料・ロールキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル色素・牛豚脂混合油・はちみつ・リンゴペースト・砂糖・ホワイトルウ・バナナペースト・カレーパウダー・チャツネ（リンゴ・大豆）かぼちゃペースト・食塩・酵母エキス（大豆・小麦）トマトペースト・にんじんペースト・チーズ・全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・ソテーオニオン（大豆）でん粉・アスパラガスペースト・ガーリックペースト（大豆）しょうがペースト・ブロッコリーペースト・香辛料・調味料（アミノ酸等）酸味料・香料（リンゴ）ウスターソース（大豆・リンゴ）全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・甘味料（甘藷）	

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無い場合、一般の食材と同じ取扱になります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

②献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の2. 6. 10. 14. 18. 22. 26. 30日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胚芽ロール	小麦粉・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン・イースト・小麦胚芽・食塩・ライ麦全粒粉・ビタミンC・一部に小麦・卵・乳製品・大豆含む
	肉団子甘酢あえ	鶏肉・玉ねぎ・砂糖・醤油（小麦・大豆）粒状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦）イヌリン・醸造酢（小麦）チキンエキス（小麦・ごま・大豆・鶏肉）粉末状植物性たん白（大豆）植物油（ごま）食塩・香辛料・加工でん粉・増粘剤・クエン酸・水・なたね油
	炒り卵	鶏卵・植物油脂（大豆）・砂糖・食塩・澱粉粉末調味料・加工澱粉・清水
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	スパゲティサラダ	スパゲティ（小麦）半固体状ドレッシング（小麦・卵・乳・大豆）人参・粉末水あめ・砂糖・食塩・醸造酢・食用植物油脂（大豆）・加工でん粉・増粘多糖類・アミノ酸等・酵素（大豆）香辛料抽出物・水
	味噌汁（ほうれん草）	ほうれん草・〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
苺ジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA	
ヨーグルトゼリー	乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・寒天	
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	ナポリタン	〔麺〕小麦粉・小麦タンパク・食塩・卵白粉・着色料（クチナシ・パプリカ色素）・玉葱・ピーマン・ベーコン・トマトケチャップ・果糖ぶどう糖液糖・トマトペースト・濃厚ソース・植物油脂・食塩・卵白加水分解物・加工油脂・オニオンエキス・調味料（アミノ酸等）・着色料（パプリカ色素・カロテン・カラメル）・リン酸塩・酸味料・乳化剤・香料・発色剤・一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・リンゴを含む
	パンブキンサラダ	南瓜・砂糖・半固体状ドレッシング（植物油脂・醸造酢・卵）小麦粉・乳化剤・調味料（アミノ酸等）増粘剤（タマリンドシーガム）pH調整剤・香辛料抽出物（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・リンゴ含む）
	すまし汁（若布）	若布〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・人参
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパンを使用
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鶏の南蛮（タルタル）	鶏もも・醤油・大豆蛋白・でん粉・砂糖・しょうが汁・粉末卵白・ニンニク・小麦粉・香料・大豆油・アミノ酸・ポリリン酸・着色料・卵〔タルタル〕食用植物油脂・玉ねぎ・ピクルス・醸造酢・卵・砂糖・食塩・シーズニング・乾燥パセリ・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）酸味料・香辛料抽出物・香料・一部に小麦・大豆・卵含む
	野菜コロッケ	馬鈴薯・砂糖・玉葱・乾燥マッシュポテト・粉状植物性大豆蛋白・鶏肉・大豆油脂・醤油・食塩・チキンエキス・香辛料・酵母エキス・アミノ酸・ココア〔衣〕パン粉・でん粉・小麦粉・ブドウ糖・粉末状植物性大豆蛋白・グアーガム・乳化剤（乳）
	鶏筑前煮	筍・人参・蒟蒻・蓮根・鶏肉・醤油・椎茸・砂糖・牛蒡・大根・本みりん・かつおだし・アミノ酸・原材料の一部に小麦・大豆含む
	ごぼうサラダ	牛蒡・乳化液状ドレッシング（小麦・大豆・卵）砂糖・胡麻・胡麻油・カツオエキス・食塩・七味唐辛子・アミノ酸等・増粘多糖類
	きゅうりの醤油漬け	きゅうり・生姜・ごま・トウガラシ・食塩・醤油・アミノ酸・酸味料・甘味料・ステビア・着色料・小麦・大豆
	けんちん汁	牛蒡・人参・蒟蒻・葱・油揚げ（大豆・にがり・消泡材・菜種油）〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・鰹節粉末・カツオエキス・酵母エキス・でん粉・砂糖
	ブロッコリー	ブロッコリー
	オレンジゼリー	オレンジ果汁・砂糖・水・ゲル化剤・ビタミンC・クエン酸鉄・香料
ハヤシ（盛付選択自由）	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参〔ルウ〕パーム油・菜種油・小麦粉・でん粉・砂糖・ソテードオニオン・食塩・マッシュルームブイヨン（大豆）トマトソースパウダー（豚肉）バナナ・ソースパウダー（乳・大豆・リンゴ）トマトパウダー・ミルクパウダー・デキストリン・砂糖・食塩・玉葱エキス・ソテードオニオン・人参エキス・セロリ・その他（鶏肉・大豆）粉末醤油（小麦・大豆）香料・濃縮醤油（大豆・小麦）白菜エキスパウダー・カラメル色素・唐辛子色素・調味料・乳化剤・酸味料・香料（豚肉・大豆）香辛料抽出物	

※ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無い場合、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

③献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の3. 7. 11. 15. 19. 23. 27. 31日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胡麻ロールパン	小麦・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン（乳）・ごま・イースト・食塩・脱脂粉乳・ライ麦・アセロラパウダー・乳化剤・香料（乳）カロチノイド色素・調整水・一部に大豆含む
	鯖の塩焼き	鯖・塩
	オムレツ	鶏卵・玉葱・人参・牛肉・豚肉・粉状植物性大豆蛋白・砂糖・でんぷん粉・植物油・食塩・醤油（小麦・大豆）ラード・チキンコンソメパウダー（乳成分・鶏肉）ポークエキス・香辛料（大豆）加工澱粉・増粘剤・アミノ酸・酸味料・カロチノイド色素・水
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	ひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚（大豆）蒟蒻・醤油（小麦・大豆）・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料（アミノ酸）
	味噌汁（小松菜）	小松菜〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	苺ジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA
オレンジ	オレンジ	
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	焼うどん	〔麺〕小麦粉・食塩・加工でんぷん・酸味料・水・大豆油・〔具〕豚肉・キャベツ・もやし・人参・パプリカ・〔ソース〕糖類・醸造酢・野菜・果実（もも・リンゴ）・醤油（小麦・大豆）・食塩・アミノ酸等（大豆）・香辛料（大豆）・オイスターソース（大豆）・マッシュルーム・肉エキス・（豚肉・鶏肉）・酵母エキス（大豆）・魚肉エキス・ほたてエキス・昆布・海老エキス（海老・大豆）・水・カラメル色素・増粘剤・アミノ酸等・ウスターソース（醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・玉葱・トマト・リンゴエキス・オイスターエキス・カラメル色素・アミノ酸）
	きんぴらごぼう	牛蒡・人参・醤油・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・植物油・胡麻・胡麻油・醸造酢・食塩・ラー油・唐辛子・アミノ酸
	すまし汁（ほうれん草）	ほうれん草〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール・他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用	
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	菜の花の Pasta	菜の花・塩・胡椒・オリーブオイル〔麺〕小麦粉・小麦卵白・食塩・卵白粉
	メンチカツ	鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉（小麦・乳・大豆）澱粉・粒状植物性蛋白・豚脂・中濃ソース（りんご）醤油・食塩・ポークブイヨン・粉末醤油・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・香味料（小麦・大豆）酵母エキス・小麦粉・粉末状たん白・粉末たん白・加工澱粉・アミノ酸等・キサンタンガム・カロチノイド色素
	冷奴	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	マカロニサラダ	マカロニ（デュラム小麦のセモリナ）マヨネーズ（大豆・小麦・卵）半固体状ドレッシング（小麦・大豆・卵）胡瓜・玉ねぎ・人参・砂糖・乳糖・卵・食塩・食用油脂（大豆）アミノ酸等・増粘剤・酵素・香辛料抽出物
	福神漬け	大根・ナス・蓮根・しそ・生姜・なたね油・ごま・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醤油・食塩・ソルビン酸K・香料
	鰹つみれ汁	あじ・人参・大根・薄口しょうゆ・味の素・酒・和風だし
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	青りんごゼリー	リンゴ果汁（濃縮還元）砂糖・ぶどう糖果糖液糖・ブドウ糖・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸・香料・クチナシ色素・ビタミンB2色素
ブルーダックカレー（盛付選択自由）	鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参〔ルー〕小麦粉・牛脂豚脂混合油・食用油脂（パーム油・なたね油）砂糖・でんぷん粉・食塩・カレー粉・アキストリン・さつま芋パウダー・酵母パウダー・白菜エキスパウダー・香辛料・ロールとキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル色素・牛豚脂混合油脂・はちみつ・リンゴペースト・砂糖・ホワイトルウ・バナナペースト・カレーパウダー・チャツネ（リンゴ・大豆）かぼちゃペースト・食塩・酵母エキス（大豆・小麦）トマトペースト・にんじんペースト・チーズ・全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・ソテーオニオン（大豆）でん粉・アスパラガスペースト・ガーリックペースト（大豆）しょうがペースト・ブロッコリーペースト・香辛料・調味料（アミノ酸等）酸味料・香料（リンゴ）ウスターソース（大豆・リンゴ）全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・甘味料（甘草）	

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いので、一般の食材と同じ取扱になります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

④献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の4. 8. 12. 16. 20. 24. 28日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原 材 料
朝 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胚芽ロール	小麦粉・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン・イースト・小麦胚芽・食塩・ライ麦全粒粉・ビタミンC・一部に小麦・卵・乳製品・大豆含む
	鮭の塩焼き	鮭・塩
	ウインナー	豚肉・鶏肉・豚脂肪・粉末水あめ・ブドウ糖・砂糖・大豆蛋白・食塩・蛋白加水分解物・香辛料・酵母エキス・加工澱粉・カゼインNa・アミノ酸・リン酸塩・保存料ソルビン酸他・酸化防止剤・香辛料抽出物・発色剤・アトナー・原材料の一部に乳・牛肉含む
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕 醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕 食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	切り干し大根	大根・人参・油揚げ・醤油・砂糖・酒
	みそ汁（豆腐・油揚げ）	豆腐（丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム・にがり）油揚げ（大豆・にがり・消泡剤・菜種油）〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・カツオエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	いちごジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA
ヨーグルトゼリー	乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・寒天	
昼 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	牛丼	牛肉・玉葱・しらたき・醤油（大豆・小麦）みりん・酒・砂糖
	菜の花のからし和え	菜の花・そばつゆ・からし
	すまし汁（小松菜）	小松菜〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール・他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用	
夕 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鶏の野菜甘酢かけ	鶏もも・醤油・大豆蛋白・でん粉・砂糖・しょうが汁・粉末卵白・ニンニク・小麦粉・香料・大豆油・アミノ酸・ポリリン酸・着色料・卵・パプリカ・醤油・砂糖・酢
	ハムカツ	鶏肉・豚肉・豚脂・でん粉・小麦・粉末状大豆蛋白・水あめ・食塩・還元水水あめ・卵蛋白・乳蛋白・香辛料・大豆・ポークパウダー・玉葱・加工でん粉・調整剤・アミノ酸等・酸化防止剤・リン酸
	もやしのナムル	もやし・食塩・胡麻油・ニンニクペースト・鶏ガラエキス・薄口しょうゆ
	ポテトサラダ	馬鈴薯・半固体状ドレッシング（小麦・卵・乳・大豆）人参・玉葱・砂糖・食塩・増粘多糖類・アミノ酸・グリシン・酢酸・酵素（大豆）※食品素材（さけ）
	きゅうりの醤油漬け	きゅうり・生姜・ごま・トウガラシ・食塩・醤油・アミノ酸・酸味料・甘味料・ステビア・着色料・小麦・大豆
	ブロッコリー	ブロッコリー
	わかめスープ	若布・ラーメンスープの素（醤油・食塩・ホークエキス・魚介エキス・ネギ・玉葱・昆布エキスパウダー・ニンニク・酵母エキスパウダー・生姜・アミノ酸・カラメル色素）チキンエキス・砂糖・食用油脂（豚肉・鶏肉・牛肉）香辛料・pH調整剤・酒・一部に大豆・小麦・ゼラチン含む
プリン	砂糖・水あめ・ブドウ糖果糖液糖・ショートニング（大豆）・脱脂粉乳（乳・乳製品）加藤卵黄・牛乳・加糖練乳・卵黄加工品・食塩・ゲル化剤・香料・着色料（ゼラチン）乳化剤・	
ハヤシ（盛付選択自由）	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参〔ルウ〕パーム油・菜種油・小麦粉・でん粉・砂糖・ソテードオニオン・食塩・マッシュルームブイヨン（大豆）トマトソースパウダー（豚肉）バナナ・ソースパウダー（乳・大豆・リンゴ）トマトパウダー・ミルポワパウダー・デキストリン・砂糖・食塩・玉葱エキス・ソテードオニオン・人参エキス・セロリ・その他（鶏肉・大豆）粉末醤油（小麦・大豆）香辛料・濃縮醤油（大豆・小麦）白菜エキスパウダー・カラメル色素・唐辛子色素・調味料・乳化剤・酸味料・香料（豚肉・大豆）香辛料抽出物	

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いので、一般の食材と同じ取扱になります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

# アレルギー対応献立(通年)

※卵・乳・落花生・そば・えび・かに・いか・鯖・くるみ・カシュナッツ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけは、使用していません。また、献立によって上記以外にも含まれないアレルギー対応献立がありますので ご希望の際は、必ず事前に【アレルギー対応献立原材料表】でご確認の上ご利用ください。

但し献立によっては、小麦・大豆・オレンジ・バナナ・牛肉・豚肉・鶏肉・鮭・ゴマ・山芋・リンゴは一部使用しています。

※全てのアレルギーに対応しているわけでは、ありません。ご了承ください。

## ★ご飯は、千葉県のこしひかりを使用しています

献立	イ	ロ	ハ	
朝食	主菜1	鰯の塩焼き	肉団子甘酢和え	鮭塩焼き
	主菜2	肉団子シャリアビンソース	野菜炒め	肉団子シャリアビンソース
	副菜1	豆腐	豆腐	豆腐
	副菜2	大豆を摂ろう 納豆	大豆を摂ろう 納豆	大豆を摂ろう 納豆
	副菜3	鉄分いっぱいひじき煮	おくら煮	さつまいもレモン煮
	サラダ	彩りサラダ	彩りサラダ	彩りサラダ
	デザート	オレンジ	マスカットゼリー	青りんごゼリー
以下は、自由選択です。ご利用の方は、各団体食事担当の方からお取りください。				
主食1	ご飯(千葉県産)			
汁物	その日の朝食の味噌汁となります。			
昼食	主食1	ご飯は、食事担当の方からお取りください。		カレーライス・福神漬け
	主菜	チキングリル	豚肉と野菜のオイスターソース炒め	
	副菜1	菜の花和風スパゲティ	ナポリタン	※ゴマアレルギーの方は、福神漬け除去可能
	副菜2	おくら煮	フライドポテト	おかず豆
	汁物	味噌汁又はすまし汁※(若布・葱)	味噌汁又はすまし汁※(ほうれん草)	
	サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ
	デザート	パイナップル	オレンジ	パイナップル
夕食	主食1	ご飯は、食事担当の方からお取りください。		牛丼(ご飯)
	主菜	豆腐ハンバーグおろしステーキ	鶏の照り焼き	
	副菜1	筑前煮	野菜のグリル	厚揚げ煮
	副菜2	南瓜の素揚げ	和風スパゲティ	豆腐
	副菜3	フライドポテト	春雨中華サラダ	ひじきサラダ
	サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ
	汁物	味噌汁又はすまし汁※(ほうれん草)	味噌汁又はすまし汁※(若布・葱)	味噌汁又はすまし汁※(ほうれん草)
	デザート	ブルーベリーゼリー	青りんごゼリー	マスカットゼリー

※献立の組み合わせは、自由です。

例：4月5日夕食【ロ】 4月6日朝食【イ】 昼食【ハ】

※場合によっては多少の除去は可能ですが、献立プランそのものを変更する事は、できませんのでご容赦ください。

※夕食(主食)をカレーに変更する事もできます。

夕食：カレーライス・フライドポテト・温野菜サラダ・生野菜サラダ・マスカットゼリーが付きます。

※アレルギー対応が多数の場合は、誤食誤配の危険性が増すためご希望に添えない場合があります。

※場合によっては、対応献立を調整させていただく事もあります。ご了承ください。

## イ 食物アレルギー対応 献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、20品目〔卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・鮭・牛肉・くるみ・カシュナッツ・ゴマ・バナナ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけ〕は使用していません。

	献立	原材料
朝 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鰯の塩焼き	あじ・食塩・調整剤・グリシン・トレハロース・V.C・水
	肉団子シャリビアンソース	鶏肉・玉葱・粉状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦）粉末状大豆たん白・砂糖・醤油（小麦・大豆）野菜エキス調味料（小麦・大豆・豚肉）香辛料（小麦）チキンブイヨン調味料・オニオンエキスパウダー・乾椎茸粉末・植物油脂・加工でん粉〔ソース〕玉葱・砂糖・醤油（小麦・大豆）みりん・醸造酢（小麦）植物油脂（ニンニクペースト・油脂加工品・ラード・オニオンパウダー）おろし生姜・酵母エキスパウダー・加工でん粉・カラメル色素・無機塩・なたね油・調整水等
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	大豆を摂ろう 納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・加糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等【辛子】食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	鉄分いっぱいひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚げ（大豆）蒟蒻・醤油（小麦・大豆）・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料（アミノ酸）
	味噌汁	当日の朝食と同じ具〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
オレンジ	オレンジ	
昼 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	チキングリル	鶏肉・塩・胡椒・植物油（大豆）
	菜の花和風スパゲティ	〔麺〕スパゲティ（デュラム小麦の胚芽）〔具・ソース〕菜の花・パプリカ・キャベツ・玉ねぎ・玉葱・薄口醤油（小麦・大豆）・食塩・胡椒・味の素
	オクラ煮	おくら・おかか・醤油（小麦・大豆）酒・ミリン
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用
夕 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	豆腐ハンバーグおろしソース	豆腐（大豆）魚肉すり身・鶏肉・大豆油・玉ねぎ・蓮根・人参・山芋・青ネギ・砂糖・粉末状植物たん白（大豆）でん粉・食塩・香辛料・風味調味料（かつお）加工でん粉・トレハロース・アミノ酸等・水〔ソース〕大根・醤油（大豆・小麦）・アミノ酸液（大豆）砂糖・水飴・リンゴ酢・みりん・玉葱・鰹エキス（大豆）食塩・香辛料（小麦）加工でん粉（トウモロコシ）調味料（アミノ酸等）キサンタンガム・香料・カラメル色素・香辛料抽出物
	筑前煮	筍・人参・蒟蒻・蓮根・鶏肉・醤油・椎茸・砂糖・牛蒡・大根・本みりん・かつおだし・アミノ酸・原材料の一部に小麦・大豆を含む
	南瓜素揚げ	南瓜・塩〔揚げ〕植物油（大豆）
	フライドポテト	じゃが芋・植物油脂（大豆）食塩・ぶどう糖・香辛料抽出物・ピロリン酸ナトリウム
	生野菜サラダ	レタス・キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖・ブルーベリー果汁・酸味料・ゲル化剤・加工でん粉・野菜色素・カラメル色素・ビタミンC・クエン酸鉄・香料・水

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立・代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無い為、一般の食材と同じ取扱いになります。また、初期油対応・コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

## □ 食物アレルギー対応献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、20品目〔卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・鮭・牛肉・くるみ・カシュナッツ・バナナ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけ・山芋〕は使用していません。

	献立	原材料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	肉団子甘酢あえ	鶏肉・玉ねぎ・砂糖・醤油（小麦・大豆）粒状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦）イヌリン・醸造酢（小麦）チキンエキス（小麦・ごま・大豆・鶏肉）粉末状植物性たん白（大豆）植物油（ごま）食塩・香辛料・加工でん粉・増粘剤・クエン酸・水・なたね油
	野菜炒め	キャベツ・玉葱・人参・もやし・パプリカ・豚肉・薄口醤油（大豆・小麦）・塩・胡椒
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	大豆を摂ろう 納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・加糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	おくら煮	おくら・おかか・醤油（小麦・大豆）酒・ミリン
	味噌汁	当日の朝食と同じ具〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	マスカットゼリー	糖類（砂糖・ぶどう糖）寒天・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・ブドウ果汁・ぶどう糖・砂糖・水飴・果糖・水・クエン酸鈣Na
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	豚肉と野菜のオイスターソース炒め	豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・パプリカ・キクラゲ〔オイスターソース〕砂糖・かきエキス・たん白加水分解物（大豆）食塩・でん粉・昆布エキス・アミノ酸等・酒精・カラメル色素・水
	ナポリタン	スパゲティ（デュラム小麦のセモリナ）パプリカ・玉ねぎ・トマトケチャップ（トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料）ウスターソース（醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・玉葱・トマト・リンゴエキス・オイスターエキス・カラメル色素・アミノ酸）食塩・胡椒・オリーブオイル
	フライドポテト	じゃが芋・植物油脂（大豆）食塩・ぶどう糖・香辛料抽出物・ピロリン酸ナトリウム
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
	オレンジ	オレンジ
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鶏の照り焼き	鶏肉・醤油（小麦・大豆）砂糖・酒・みりん
	野菜グリルオニオンソース	ズッキーニ・さつま芋・赤パプリカ・レンコン・ヤングコーン・ブロッコリー〔ソース〕砂糖・玉ねぎ・醤油（小麦・大豆）アミノ酸液（大豆）リンゴパルプ・果糖ぶどう糖液糖・乾燥玉ねぎ・還元水あめ・オニオンソテー・鰹節エキス（小麦）レモン果汁・でん粉・食塩・発酵調味料・醸造酢（リンゴ）柚果汁・蛋白加水分解物（小麦）大豆油・生姜・昆布エキス・カラメル色素・酸化防止剤・キサンタンガム・水
	和風スパゲティ	〔麺〕スパゲティ（デュラム小麦の麺）〔具・ソース〕パプリカ・キャベツ・玉ねぎ・玉葱・薄口醤油（小麦・大豆）・食塩・胡椒・味の素
	春雨サラダ	緑豆春雨・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ・醸造酢・きくらげ・にんじん・若布・ごま油・食塩・ごま・ジンジャーペースト・アミノ酸等・キサンタンガム・酵素（大豆）
	生野菜サラダ	キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	青りんごゼリー	リンゴ果汁（濃縮還元）砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸・香料・クチナシ色素・ビタミンB2色素

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立・代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無い為、一般の食材と同じ取扱いになります。また、初期油対応・コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

## ハ 食物アレルギー献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、18品目〔卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・くるみ・カシュナッツ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・オレンジ・桃・まつたけ・山芋〕は使用していません。

	献立	原材料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鮭の塩焼き	鮭・塩
	肉団子 シャリビアンソース	鶏肉・玉葱・粉状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦）粉末状大豆たん白・砂糖・醤油（小麦・大豆）野菜エキス調味料（小麦・大豆・豚肉）香辛料（小麦）チキンブイヨン調味料・オニオンエキスパウダー・乾椎茸粉末・植物油脂・加工でん粉〔ソース〕玉葱・砂糖・醤油（小麦・大豆）みりん・醸造酢（小麦）植物油脂（ニンニクペースト・油脂加工品・ラード・オニオンパウダー）おろし生姜・酵母エキスパウダー・加工でん粉・カラメル色素・無機塩・なたね油・調整水等
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	大豆を摂ろう 納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・加糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	さつまいもレモン煮	さつまいも・糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ）レモン果汁・醸造酢・食塩・グリシン・加工でん粉・香料・清水
	味噌汁	当日の朝食と同じ具〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	青りんごゼリー	リンゴ果汁（濃縮還元）砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸・香料・クチナシ色素・ビタミンB2色素
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	カレー	玉葱・馬鈴薯・人参・牛肉・植物油脂・じゃが芋ペースト・コンソメパウダー（鶏肉）でん粉・チキンエキス・米粉・チャツネ（バナナ・リンゴ）果糖ぶどう糖液糖・カレー粉（大豆）南瓜ペースト・砂糖・トマトケチャップ（リンゴ）トマトペースト・はちみつ・食塩・香辛料・水
	福神漬け	大根・茄子・胡瓜・しそ・ゴマ・唐辛子・砂糖・醤油（小麦・大豆）ぶどう糖果糖液糖・アミノ酸・酸味料・清精・ステビア・ソルビン酸K
	おかず豆	大豆・昆布・砂糖・還元水あめ・醤油（小麦・大豆）食塩・鰹だし・水・環状リゴ糖
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用料・香料
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	牛丼	牛肉・玉葱・白滝・醤油（小麦・大豆）みりん・酒・砂糖
	厚揚げ煮	厚揚げ（大豆・にがり・消泡剤・菜種油）醤油（小麦・大豆）みりん・酒・砂糖
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	ひじきサラダ	蓮根・ひじき・醤油（小麦・大豆）大豆・人参・砂糖・胡麻・鰹節・醸造酢（りんご）グリシン・アミノ酸・加工でん粉・キサンタンガム・水
	生野菜サラダ	キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	マスカットゼリー	糖類（砂糖・ぶどう糖）寒天・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・ブドウ果汁・ぶどう糖・砂糖・水飴・果糖・水・クエン酸鉄Na

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立・代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無い場合、一般の食材と同じ取扱いになります。また、初期油対応・コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。



## ドレッシングアレルギー表示

	特定原材料 7品目						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生（ピーナッツ）
中華風セパレートドレッシング			●				
あらびき胡麻ドレッシング			●		●		
フレンチドレッシング（白）			●		●		
すりおろオニオンドレッシング			●			●	
サウザンアイランドドレッシング					●		
ノンオイル ドレッシング（青じそ）			●				

## 野外炊事アレルギー表示

特定原材料 7品目							
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生（ピーナッツ）
カレーフレーク(カレー)			●				
福神漬け(カレー)			●				
焼きそば(焼きそば)			●				
焼きそばソース(焼きそば)			●				
赤ウインナー (焼きそば・鉄板BBQ)						●	
ノンオイル 青じそドレッシング			●				
BBQソース(鉄板BBQ)			●				

## 食物アレルギー対応について

鴨川青少年自然の家 HP 上に食事の献立、原材料を掲載しています。

食物アレルギーのある場合は原材料を確認して、食堂での対応の有無をご確認ください。

食堂で可能な対応は、アレルギー対応献立の提供（個別トレーで配食）と持参食の保管・加熱とさせていただきます

食堂での対応を希望する場合は「アレルギー調査票」に必要事項を記入し FAX：04-7093-5490 または Eメール：kamo08@echiba-sports.org 宛に提出をお願いします。

利用日の14日前までに届くようにしてください。

食堂での対応が不要な場合、「アレルギー調査票」は提出不要です。

自己除去を含めて利用団体での対応をお願いします。

### アレルギー対応献立の提供

○アレルギー対応献立として特定アレルゲン食品の一部（卵・乳・落花生（ピーナッツ）・そば・えび・いか・さば・くるみ・カシューナッツ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイフルーツ・もも・まつたけ）を使用しない。また、一部献立によっては、上記以外にも含まない献立【食物アレルギー対応献立】をご用意いたしました。

※全てのアレルギーに対応はしていません。ご了承ください。

※詳しくは、ホームページより「食物アレルギー対応献立・原材料表」をご確認ください。

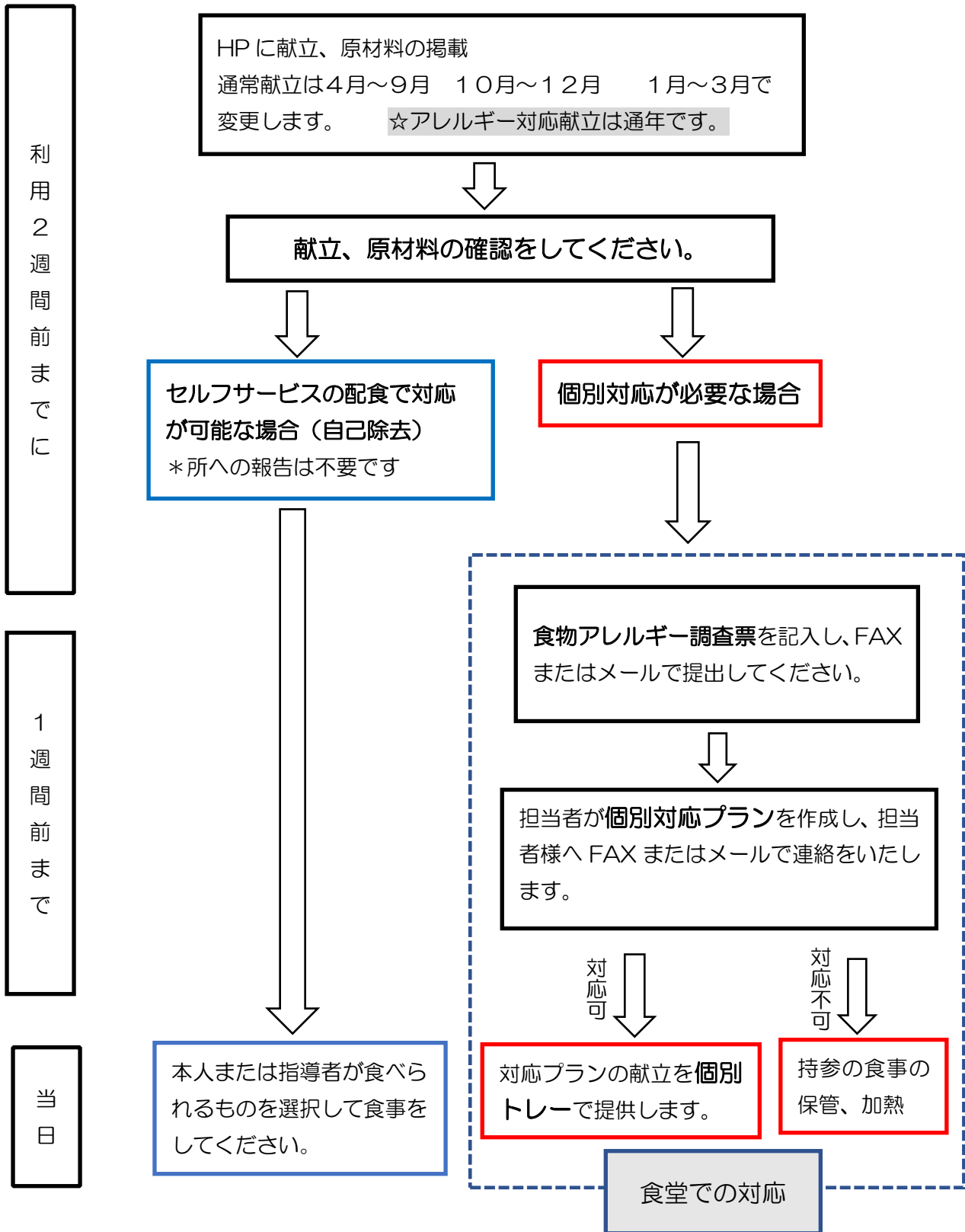
※食堂の利用時間内で 5名以内 の場合は、可能な範囲内で対応をさせていただきます。

### 【アレルギー対応が困難なケース】

●厨房では、植物油（大豆）と醤油（小麦・大豆）を使用しているほか、多くの献立に大豆・小麦が含まれております。調味料（醤油等）調理油の使用が難しい場合、除去する献立が多数になりますので安全を考慮して、できる限り食事をお持ち込みいただける様ご協力をお願いしております。

その場合は、厨房でお預かりして、指示に従って温めるなどして提供いたします。また、初期油対応・重度のアレルギー対応が必要な方は、誤食・誤配の危険性が非常に高くなりますので対応を控えさせていただきます事、何卒ご了承ください。

# アレルギー対応の流れ



■ご相談内容や本票は、目的以外は、一切使用いたしません。また、個人情報保護方針に則りお取り扱いいたします。

同意される方は☒を入れてください。

同意します

■持参（持込み）食、自己除去の場合は提出不要です。

**【症状によっては対応ができない場合がありますので、以下の内容を確認してください】**  
誤配・誤食の危険性が増すため厨房では、**製造ライン（コンタミ）調理器具・食器の共有ができない方や初期油対応・微量でも反応がでる方は安全を考慮して調理食の提供を控えさせていただき、持参食の対応のみとさせていただきます。**  
誠に申し訳ございません。予めご了承ください。

団体名		ご担当者名	
利用日	月 日 ( ) ~ 月 日 ( )	連絡先 TEL:	FAX:
フリガナ 該当者名	学年 (年齢)	食物アレルギーの 種類 (原因食物)	

Q1. エビペンを所持していますか？（該当する方へ☒をしてください） 所持している 所持していない

Q2. 食物アレルギーの程度（当てはまる欄に○と具体的な食品名をご記入ください。

※1 [落花生・そば] は、使用しておりませんので記入項目は、ありません。

※2 厨房では、調理油は（大豆）醤油（小麦・大豆）由来の物を使用しています。※醤油も使用不可の場合除去食が多数の為、持参食にご協力ください。

アレルギー強度 アレルギー種類	加熱してあれば 食べられる。	食品（一次製品）そのものだけ食べられない。	その食品を使った加工食品も食べられない。	成分として使用されている調味料や食品まで食べられない。（つなぎ等での使用も不可）
卵		(例：生卵・半熟卵)	(例：厚焼き玉子・マヨネーズ)	(例：ハンバーグ・コロッケ)
乳		(例：牛乳)	(例：ヨーグルト)	(例：ウインナー・カレールー・乳糖)
小麦		(例：焼うどん・スパゲティ・パン)	(例：カレールー・フライ・シチュー)	(例：味噌・醤油・調味料全般)
大豆		(例：豆腐・納豆)	(例：納豆・厚揚げ)	(例：味噌・醤油・マーガリン・食用油)
エビ			(例：エビチリ)	(例：焼きそばソース・調味料・エキス)
カニ				(例：ひじき煮等共有生存していた食品)
その他の食品				
その他の食品				

Q3. 食堂での対応についてご記入ください。※通常献立、アレルギー対応献立の原材料表をご確認ください。

ご希望の対応に ○を付けてください	①アレルギー対応献立を希望	➡	個別トレイ（黄色）でカウンターより配食します
	②弁当を持参	➡	食堂で保管、加熱などします

Q4. 食事ごとの対応希望を記入してください。 \*欄が不足の場合は用紙をコピーして下さい。

記載例 11日 朝食	<記載例1> アレルギー対応献立（ハ）の朝食を希望	<記載例2> 冷蔵庫で保管の弁当を加熱希望
日		
昼食		
日		
夕食		
日		
朝食		
日		
昼食		
日		
夕食		
日		
朝食		
日		
昼食		

■特記事項 ※特に厨房等に、伝えたい内容などがございましたらご記入ください。

# 食事最終確定届

団体名	TEL/携帯
担当者氏名	※入所日の1週間前(土・日・祝日の場合は、その前日)を記入 最終確定締切期日 月 日 ( )

※下記に必要事項をご記入の上、締切期日必着でFAX・メール・郵送のいずれかでお送りください。

※締切日に提出がなかった場合は「食事関係申込書」の食数をもって最終確定届としますので、予めご承知おきください。

### 【食堂食確定数】

月日	朝食			昼食			夕食		
	3歳以上未就学児	小学生	中学生以上	3歳以上未就学児	小学生	中学生以上	3歳以上未就学児	小学生	中学生以上
	440円	580円	630円	540円	700円	740円	640円	820円	860円
/ ( )				名	名	名	名	名	名
/ ( )	名	名	名	名	名	名	名	名	名
/ ( )	名	名	名	名	名	名	名	名	名
/ ( )	名	名	名	名	名	名	名	名	名
<b>食堂食合計人数</b>	名	名	名	名	名	名	名	名	名
<b>食堂食小計金額</b>	円	円	円	円	円	円	円	円	円

### 【野外炊事確定数】 ※薪代が別途かかります(退所日に使用分をご精算)

研修内容	カレーライス(480円) ※1班10人~15人位で構成してください。	焼きそば(480円) ※1班7人~8人位で構成してください。	鉄板バーベキュー(680円) ※1班7人~8人位で構成してください。
月日・研修時間	月 日 ( ) 昼・夕	月 日 ( ) 昼・夕	月 日 ( ) 昼・夕
人数/班数	人× 班 = 人	人× 班 = 人	人× 班 = 人
	人× 班 = 人	人× 班 = 人	人× 班 = 人
	人× 班 = 人	人× 班 = 人	人× 班 = 人
	小計 班 人 円	小計 班 人 円	小計 班 人 円
炊いたご飯の注文をご希望の場合(プラス50円/人)	人× 50円 = 円		人× 50円 = 円
薪	束× 600円 = 円	束× 600円 = 円	束× 600円 = 円
	注1) 野外炊事には班数に応じた、薪代が必要になります。 目安として1班あたり、カレーライスは2束、焼きそば・鉄板バーベキューは1束でご注文ください。 注2) 炊事用の薪(600円/束)は使用数を退所日に清算していただきます。雨天等により中止の場合、薪代はかかりません。		
<b>野外炊事小計金額</b>	カレーライス 円	焼きそば 円	鉄板バーベキュー 円
野外炊事追加食材ご注文欄	材料名 本ヶkg	材料名 本ヶkg	材料名 本ヶkg
	材料名 本ヶkg	材料名 本ヶkg	材料名 本ヶkg
	・ウインナー(10本からの注文で1本) 35円	・ミックスもやし(1袋) 140円	・牛カルビ(1kg) 2,100円
	・焼きそば(3玉入り) 235円	・ご飯(1升) 850円(※2升から注文可能)	
<b>野外炊事追加食材小計</b>	※Excelで入力する場合、追加食材小計は自動計算できませんので、利用団体でご計算の上、金額を記入してください。		円

アレルギー調査票の提出  有  無

**最終確定合計金額**

円

# 部屋割表

千葉県立鴨川青少年自然の家

号室	団体名
----	-----

宿泊日 年 月 日 ~ 月 日

No.	氏 名
部屋長	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

※宿泊室の番号表示札（バインダー式）に掲示します。

※退所の点検が済むまでは、**外さないでください。**

※利用宿泊室分をコピーしてお使いください。