23／06／04：版

神奈川県立

足柄ふれあいの村

令和５年度

食堂利用のご案内

株式会社　おんり～ゆ～

足柄ふれあいの村店

〒250−0121　神奈川県南足柄市広町 1507

食堂直通TEL ： 0465（43）9106　電話受付時間 9時～17時

食堂直通FAX ： 0465（43）9107　FAX 24時間受付

食堂ホームページURL ： http://www.ashigara-fureai.com/dining-hall-food/

食堂直通E-mail ： rest@ashigara-fureai.com

足柄ふれあいの村HP食堂ページURL

食堂直通メールアドレスQRコード

この案内に記載された価格は全て税込みです。

食堂利用のご案内　～目次～

A．利用の流れ

❶食事の申込み・・・・・・・・・・・・・・・1
❷食数の変更・問い合わせ・・・・・・・・・1
❸入村当日の打ち合わせ・・・・・・・・・・2
❹食事代金のお支払い方法・・・・・・・・・2
❺全キャンセルの場合・・・・・・・・・・・2

B．室内食の利用について

❶喫食時間と料金・・・・・・・・・・・・・3
❷メニューカレンダーについて・・・・・・・4
❸メニュー例・・・・・・・・・・・・・・・4
❹利用方法・・・・・・・・・・・・・・・・5
❺レイアウト図・・・・・・・・・・・・・・6

C．野外炊事の利用について

❶時間について・・・・・・・・・・・・・・7
❷野外炊事の流れ・・・・・・・・・・・・・7-8
❸野外炊事メニュー・・・・・・・・・・・・9
　レギュラーメニュー・・・・・・・・・・・9-11
　その他メニュー・・・・・・・・・・・・・11
　サイドメニュー・・・・・・・・・・・・・12-13
❹オリジナル食材について・・・・・・・・・14

D．お弁当の利用について

❶受け渡しについて・・・・・・・・・・・・15
❷お弁当メニュー・・・・・・・・・・・・・15-16

E．おやつ等の利用について

❶おやつ各種・・・・・・・・・・・・・・・17
❷アルコール類・・・・・・・・・・・・・・17
❸食堂売店販売・・・・・・・・・・・・・・17

F．アレルギー対応について

アレルギー対応について・・・・・・・・・・18

G．多様な食文化・食習慣への対応について

❶多様な食文化・食習慣への対応について・・・19
❷多様な食文化・食習慣への対応の手順・・・19

H．記入例

❶食物アレルギー対応連絡表・・・・・・・20
❷食事・おやつ等申込書・・・・・・・・・・21-22

A．ご利用の流れ

１．食事の申込み

申込書の提出期限：利用日の前月１日まで

『食事・おやつ等申込書』に必要事項をご記入のうえ、利用日の前月１日までに足柄ふれあいの村まで他の関係書類と一緒にご返送願います。
※郵送の際には必ずお手元にコピーを残してください。

２．食数の変更と問い合わせ

足柄ふれあいの村食堂事務所
☎ 受付時間 ９：００～１７：００　FAX は２４時間受付可
【電話】0465-43-9106　【FAX】0465-43-9107　【mail】rest@ashigara-fureai.com

▶食数変更の期日算出方法

入村日が水曜日の場合	３日前	ー	ー	２日前	前　日	入村日（当日）
	金曜日	土曜日	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日

【注意】
▶仕入の都合上、土・日・祝日及び休所日（12 月 28 日～１月４日）は日数に数えません。
▶ゴールデンウィークやお盆期間については、仕入れの都合上、上記の期日の算出が適用出来ない場合があります。当該期間にご利用頂く場合は、お問い合わせください。

	項目別	変更期限
食数を変更する場合	① 室内食	▶ 入村日３日前の午前 10 時まで
	② 野外炊事メニュー お弁当類・おやつ類	▶ 入村日５日前の午前 10 時まで

※上記の期日を過ぎた場合、減少した食数分の金額 100%のキャンセル料が発生いたします。
（期日内でしたら無料で変更できます。）

献立変更／新規追加	申込書提出後、献立自体の変更、新規での食事申し込みは 入村日 10 日前の午前 10 時までにご連絡頂ければ対応可能です。 （10 日を過ぎますと献立の変更・新規追加はお受けいたしかねます）

３．入村日当日の打ち合わせ

ふれあいの村事務所（管理棟１階）での入村の手続き後、食堂分の打ち合わせを行います。

①食数　②ご利用時間　③アレルギーの対応等　④領収書、請求書の内容等
以上についての確認・説明をさせていただきます。
食事・野外炊事・おやつ等の食券（引き換え券）をお渡しし、お引き渡し時の注意事項などの説明をさせていただきます。

▶打合せ時の確認事項・注意点などは引率の方々で必ず情報を共有してください。

４．食事代金のお支払い方法

受付の際に支払い手続きを行っていただきます。
※受付時間は『８時 45 分～ 16 時 30 分』となっております。

【現金・キャッシュレスでのお支払い】８時 45 分～ 16 時 30 分

ふれあいの村事務所（管理棟 1 階）にて、請求額をお支払いください。
領収書等を発行いたします。請求書・領収書等を、指定の宛名別に分ける場合、『食事・おやつ等申込書』、お支払方法の備考欄に必ず内訳をご記入ください。
▶ご利用可能なキャッシュレス決済方法：　「PayPay」「visa」「mastar」「交通系 IC」

【お振込みによるお支払い】　※振込予定日を確認させていただきます。

【振込先口座】　横浜銀行　大雄山支店　普通口座　6043399　株式会社アグサ
▶振込に関わる手数料は、ご利用者様のご負担となりますのでご了承ください。
▶なお、ふれあいの村で薪やクラフト材等、他のお振込みでのご清算がある場合には、食堂代金と合算してお振込みいただくことが可能です。

５．全キャンセルの場合

「全キャンセル」とは、ふれあいの村の利用キャンセルに伴う、全ての食事のキャンセルを意味します。

ご予約されましたメニューの価格により、以下のキャンセル料を頂戴いたします。

	入村10日前 午前10時まで	入村10日前 午前10時以降 入村7日前 午前10時まで	入村7日前 午前10時以降 入村5日前 午前10時まで	入村5日前 午前10時以降 入村3日前 午前10時まで	入村3日前 午前10時以降 入村2日前 午前10時まで	入村2日前 午前10時以降 入村前日 午前10時まで	入村前日 午前10時以降
キャンセル料	無料	10%	30%	40%	50%	70%	100%

【ご注意】連絡いただいた期日の算出にあたり、土・日・祝日・休所日は日数に数えません。

▶野外炊事サイドメニューやオリジナル食材等、お客様のご要望により仕入れを行っている品目は、入村日５日前の午前 10 時以降のキャンセルについては１００%のキャンセル料をいただきます。

天災地変及び、これに関連した事由により、村の利用が不可能な場合につきましてはキャンセル料を頂きません。但し、野外炊事のサイドメニューやおやつ、オリジナル食材等で、お客様のご要望により仕入れた食材等については、キャンセル料が発生する場合がありますので、予めご了承ください。

▶例①）台風の接近で、ご利用者様判断で利用を控えた場合　・・・・・・キャンセル料発生
▶例②）大雨により、ふれあいの村の施設内で土砂崩れが起きた場合　・・キャンセル料なし

また、新型コロナウイルスに関連して、国の緊急事態宣言や県からの休業要請により、施設が休村等になった場合、キャンセル料は頂きません。
なお、これに関連してご利用の途中で退村を余儀なくされた場合については、状況に応じてキャンセル料についてご相談させて頂きます。

B．食堂室内食の利用について（※ビュッフェ・バイキング・食べ放題形式ではありません）

1．喫食時間と料金　料金はすべて税込金額です。（ドリンクバーのご利用は別途３０円かかります）

区分	利用時間	大人 中学生以上	小学生	３歳以上 未就学児	
朝食	ア．７：００～８：００ イ．７：３０～８：３０ ウ．８：００～９：００ エ．８：３０～９：３０　要相談	７００円	６００円	４７０円	＊ドリンクバーはお一人様別途３０円かかります。ご利用のグループ、団体様ごとでのご注文になりますので、一部の方のみでのご注文は出来ません。
昼食	ア．１１：００～１２：００ イ．１１：３０～１２：３０ ウ．１２：００～１３：００	７００円	６００円	４７０円	
夕食	ア．１７：００～１８：００ イ．１７：３０～１８：３０ ウ．１８：００～１９：００ エ．１８：３０～１９：３０	９００円	８００円	５９０円	

※３歳に満たないお子様の食器・食材はご用意がありませんので、保護者の方の食器を共用してお召し上がりいただくか、『３歳以上未就学児』としてご注文ください。

※アレルギー対応定食は、上記料金に＋３０円での提供となります。

■盛り付け例（※イメージです）

	朝　食	昼　食	夕　食
Ａメニュー			
Ｂメニュー			
Ｃメニュー			

２．メニューカレンダーについて

食堂での室内食（朝食・昼食・夕食）は、【Ａ】【Ｂ】【Ｃ】の日替わりメニューです。

メニューの内容につきましては、各ご利用者様の利用月から数えて、２か月前の月末までに、食堂ホームページに公開いたします。

▶例）４月のご利用分であれば、２月２８日頃までに公開いたします。

食堂ＨＰ

季節や仕入れ状況により、メニューの内容が異なる場合がございますので、最新の内容については、必ず足柄ふれあいの村ホームページでご確認ください。

▶例）

●月	１日	２日	３日	４日	５日	６日	７日	８日	９日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C

３．メニュー例

一例のメニューですので、ご利用日の詳細メニューについては、ＨＰをご覧ください。

朝食メニュー内容	■ご飯　■味噌汁　■納豆　■ふりかけ ■味付け海苔　■漬物　■キャベツの千切り ■生フルーツ　■さつま揚げ ■卵料理・・・・・・（例：だし巻き卵、玉子と豆腐のしんじょなど） ■魚料理・・・・・・（例：サバ、サワラなど） ■肉料理・・・・・・（例：ミートボール、ボイルウインナーなど） ■お浸し・煮物料理・（例：ほうれん草のお浸し、きんぴられんこんなど）
昼食メニュー内容	■ハヤシライス、丼物など　■キャベツの千切り　■スープ　■デザート
夕食メニュー内容	■ご飯　■漬物　■キャベツの千切り　■カレー ■野　菜・・・・・・（例：ブロッコリーなど） ■サラダ・・・・・・（例：マカロニサラダ、ポテトサラダなど） ■パスタ・麺料理・・（例：パスタ、焼きそばなど） ■肉料理・・・・・・（例：ハンバーグ、豚肉の中華炒めなど） ■揚げ物料理・・・・（例：あじフライ、白身魚フライなど） ■スープ・汁物料理・（例：わかめスープ、オニオンスープなど） ■煮物料理・・・・・（例：切干大根煮、ひじき煮など） ■デザート・・・・・（例：ゼリーなど）

▶アレルギーなどの内容は、ホームページに原材料の成分表を掲示しておりますので必ずご確認ください。
アレルギー対応手順は 18 ページを参照してください。

アレルギー対応

店長おすすめ

室内食(夜限定)特別オプションとして、下記料金で以下のメニューを追加できます！
【足柄牛メンチカツ】250 円（1個）　【足柄牛コロッケ】200 円（1個）
ご希望の方は、 食事申込書の備考欄に○○○を○○個とご記入ください。

４．利用方法

食堂の利用は各団体６０分以内でお願いいたします。

【食堂について】

▶定員は２４６名（最大）となります。定員を超える場合は入れ替えとなります。
▶配席に関しては当日の利用状況をもとに、食堂スタッフで決めさせて頂きます。
※配席にあたり、特別なご事情がある場合は必ず申込書の備考欄にその旨をお書きください。
▶適温での食事提供に努めております。予め予定された食事時間に遅れない様お気をつけください。
▶席に着いた方からお召し上がりください。
▶食堂内でのマスクの着用につきましては、室内の混雑状況等を見ながら、利用者様でご判断ください。
▶食事後の食堂内でのスケジュールの伝達などはご遠慮ください。

【食堂利用の流れ】 ※右の食堂レイアウト図を併せてご参照ください。

①責任者の方は予約時間５分前にお越しになり食券を食堂スタッフにお渡しください。
（※団体名と人数の確認をさせて頂き、利用手順・食事の席をお伝えいたします）
②現在、共用スリッパは提供しておりません。必要であれば室内履きをご持参ください。
③食堂に入りましたら、手洗い場にて手を洗い、よく拭いてからアルコール消毒をしてください。
手拭き用のハンカチ・タオル等は各自でご持参ください。
④お食事のご提供方法
▶ご家族や小グループ様については、各テーブルに食缶（容器）にて入れてご提供いたします。
▶学校や各種団体様については、各団体専用のレーンから各人で盛り付けをしていただきます。
トレーとお皿を１枚ずつお取りいただき”盛り付け見本”を見ながら料理を取り分けてください。
なお、「盛り付け」や「おかわり」の際は、手指を消毒してから各人で行ってください。
（※トング等は適宜お取替えいたします。）
またドリンクバーのご利用に関しましても、ボタン操作の前には必ず手指の消毒をお願いいたします。
⑤配膳を終えたら、指定された席にお座りいただき、席についた方から順にお召し上がりください。
（※手洗いから席に着くまで、10 分程度の時間を要します）

【食事後の後片付けの流れ】

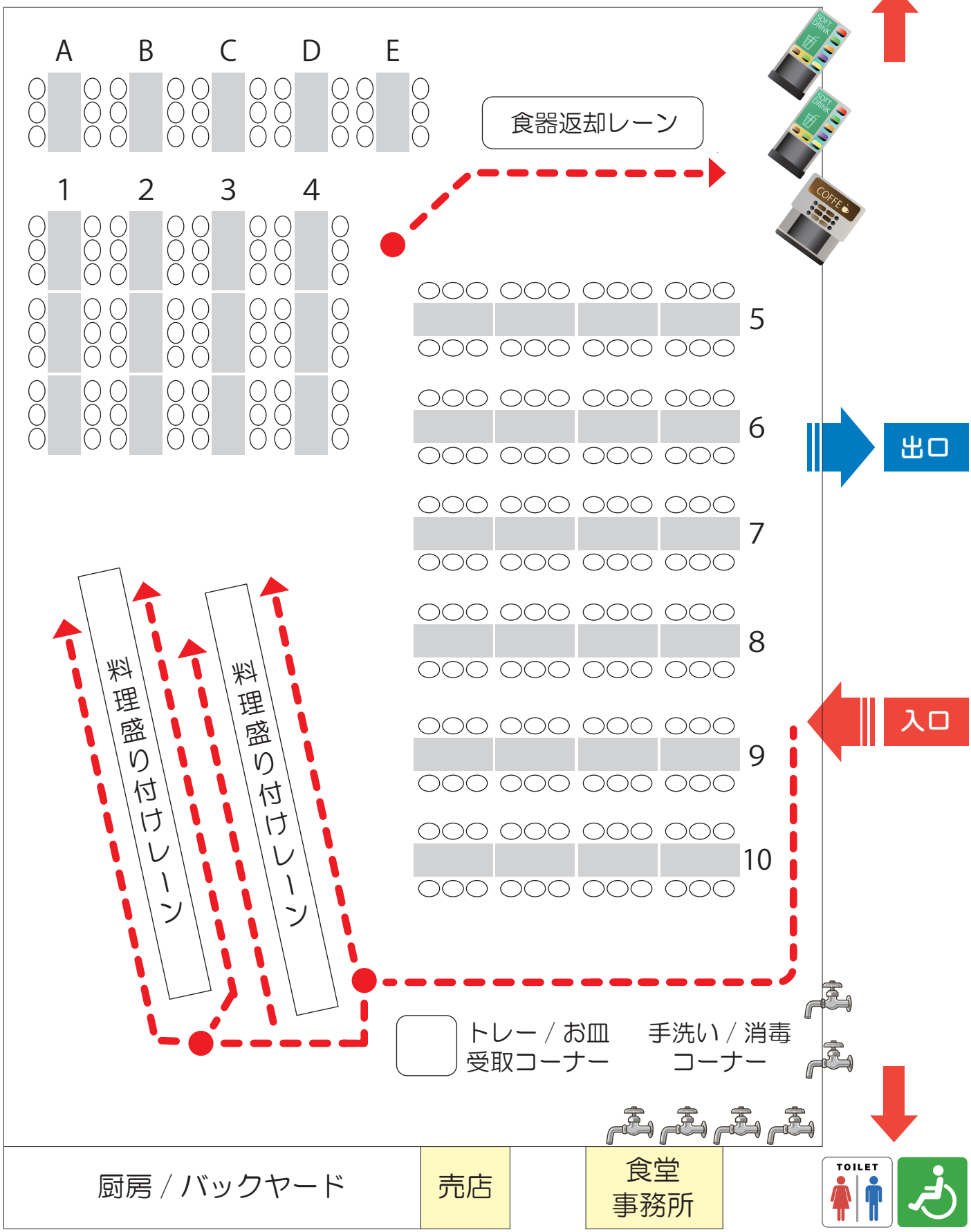
①使用した食器類は、食堂スタッフが案内した場所へご返却ください。
②食べ残しやゴミの分別処理を行った後、食器・コップ・スプーン・箸などを下膳容器の表示に合わせ、それぞれ片付けてください。
③トレーは重ねて返却してください。
④使用したテーブルを拭いていただき、椅子の整理整頓をして、忘れ物がないかご確認ください。

【注意事項】

①食堂内への食べ物・飲み物の持ち込みはできません。
②食堂から提供した食べ物・飲み物の持ち帰りはお断りいたします。
③ドリンクサーバーから水筒等への補充はお断りしておりますのでご了承ください。
④お食事時間は６０分以内とさせて頂きます、お食事が終わった方からご退室をお願いいたします。
（※次のご利用者様が控えている場合がございますのでご協力お願いいたします。）

5．食堂レイアウト図

最大の定員 246 名です。



C．野外炊事の利用について

１．時間について

食材・調理器具の受け渡し、返却については、必ず引率者か食事担当者の立会いをお願いいたします。

	引き渡し時間	返却時間
朝　食	６：００～　７：００ の間	～　９：００ まで
昼　食	９：００～１２：００ の間	～１５：００ まで
夕　食	１４：００～１６：３０ の間	～１９：３０ まで

※時間内での引き渡し・返却をお願いいたします。

２．野外炊事の流れ

野外炊事の実施にあたっては「準備・受け渡し」から「片づけ・返却」までの時間として３～４時間程度を見込んでください。

▶利用者様の持参していただくもの（※持参品をお忘れの場合、一部は食堂売店でも販売致しております。）

■軍　手　■新聞紙　■マッチ　■タワシ　■金だわし
■スポンジ　■さいばし　■皮むき器（ピーラー）　■フキン
■ぞうきん　■うちわ　■食器洗い用石けん　■クレンザー
■ゴミ袋（持参品から出たゴミはお持ち帰りください）　※３枚以上必要です。下記【片づけ】参照してください。

▶食堂から貸出すもの

食堂ホールで野外炊事の食材、調理器具を受け取ります。調理器具と食材を受け取る時は、食堂スタッフに食券を渡した上、説明を受けてから持ち出してください。

■調理器具

◆包丁：２本　◆まな板：２枚
◆フライ返し：１本　◆おたま：１本
◆しゃもじ：１本　◆計量カップ：１個
◆紙皿：食数分

※１班（５～ 10 名程度）あたりの調理器具の例です。
メニューにより異なりますので、詳細は食堂までお問い合わせください。

※野外炊事用具【鍋・ボウル・ザル】は各炊事場にあります。

▶調理作業

安全面・衛生面（手洗い、肉類の加熱等）への十分な配慮をお願いいたします。
※マスクの着用につきましては、炊事場内での対人距離や密の状況等に応じ、利用者様でご判断ください。

▶片づけ作業

①ゴミの分別をして食堂まで返却してください（ゴミ袋は持参してください）分別がされてない場合はゴミをお受け取り致しかねます。

◆生　ゴ　ミ	野菜くずや食べ残しなど。水分を切ってから捨ててください。
◆燃えるゴミ	食堂から提供したおやつ類の紙くず、食事で使用した紙食器、食材の入っていたビニール袋など。

※炊事用としてご利用様ご自身でご持参されたものについては、全てお持ち帰りください。
※ゴミ袋を忘れてしまった場合は食堂にて販売しております（45L 袋・１枚 30 円 /10 枚入り 150 円）

②使用した備品類は、洗浄したのち、所定の返却場所へお戻しください。

■調理器具（食堂からの貸出品）

調理器具と食器が入っていた容器は、スポンジ・食器用石けん等を使い、きれいに洗ってください。
※鍋のスス落としで使ったタワシ・スポンジでは調理器具を洗わないでください。

■野外炊事用具（野外炊事場の倉庫内）

鍋・やかんは、たわし・クレンザー等を使い、外側のススをしっかりと落としてください。内側の汚れは、スポンジ・食器用石けん等を使い、きれいに洗いあげてください。洗浄後は数量を確認し、水気を拭いて炊事場の倉庫の棚へお戻しください。

※タワシ・スポンジ・洗剤等は食堂にて販売しておりますが数に限りがございますので、大量に必要な場合は事前にお申し込みください。

■野外炊事用具は以下の物が１セットの内容となります。

◇小鍋（１人～５人分目安）
◇中鍋（５人～１５人分目安）
◇大鍋（１５人～２５人分目安）
◇ボウル
◇ざる
◇やかん

※その他の器具　◇中華鍋　◇鉄板　が各炊事場にご用意されています。

③カマドの灰は、水をかけずに指定された方法で処理をしてください。

◆燃え残りの薪は、灰になるまで燃やし切ってください。
◆燃やさずに残った薪は、薪倉庫前にお戻しください。
◆未使用の薪は返品できます。退村時にふれあいの村事務所まで返却数をご報告ください。

④炊事場内の清掃を行ってください。

◆流しや排水口、調理台などに生ごみが残っていないように気をつけてください。
◆炊事場のホウキ・チリトリを使い、掃き掃除を行います。水はまかないでください。
◆食事で使った野外食卓の周りのゴミも拾ってください。

▶貸出品の返却について

①野外炊事用具は洗浄後、炊事場の倉庫の棚にご返却をお願い致します。
②食堂から貸し出した物、野外炊事で出たゴミ（食堂から購入した物に限る）は、食堂にお戻しください。
なお、返却の際は、必ず引率の大人の方の立会い・確認をお願いいたします。
※お子様のみでの物品返却はできません。

３．野外炊事メニュー

食中毒事故防止の為、食材の持込みはできません。（※メニュー詳細はお電話、メール等でお問い合わせください。）

■レギュラーメニュー　（※案内冊子内の表示価格は全て税込みです）

カートンドッグ

３５０円（※注文は２人前から）

□ドックパン１本
□ウインナー１本（ボイル済み）
□ミニケチャップ１袋
□玉ねぎみじんぎり（10g）
※アルミホイル、牛乳パックは持参となります。（新聞紙でも代用可）

チーズカートンドッグ New

４００円（※注文は２人前から）

□ドックパン１本
□ウインナー１本（ボイル済み）
□ミニケチャップ１袋
□ナチュラルチーズ（30g）
□玉ねぎみじんぎり（10g）

フレンチトースト

４５０円（※注文は２人前から）

□８枚切り食パン（２枚）
□牛乳（100cc）　□卵（１個）
□バター（１個）　□砂糖（10g）
□ハチミツ（１袋）
□油

ホットケーキ

４５０円（※注文は２人前から）

□ホットケーキの粉（100g）
□卵（１個）
□牛乳（70cc）
□サラダ油（5cc）
□ミニハチミツ（１個）
□バター（１個）

五平餅 New

８００円

□炊飯ごはん（600g）
□合わせみそ（40g）
※８本程度の分量です

焼きおにぎりセット New

1200 円

□炊飯ごはん（1kg）
□醤油（50cc）
□みそ（かつおだし）（50cc）
※10 個程度の分量です

お好み焼き

５７０円（※注文は２人前から）

□お好み焼き粉（100g）
□豚小間肉（30g）　□卵（0.5 個）
□キャベツ（100g）　□揚げ玉（10g）
□いか（0.5 切）　□あおさ粉
□花かつお（5g）　□紅しょうが
□お好み焼きソース（30g）

焼きそば

５００円（※注文は２人前から）

□焼きそば（180g）
□豚小間肉（30g）　□もやし（30g）
□キャベツ（50g）　□人参（15g）
□紅ショウガ（5g）　□あおさ粉
□焼きそばソース粉末（15g）
□塩、コショウ、油（1 セット）

BBQ セット

1800 円（※注文は２人前から）

□牛肉（150g）　□ピーマン（1 個）
□玉ねぎ（1 個）　□キャベツ（200g）
□ウインナー（2 本）
□焼き肉のたれ（50cc）
□塩、コショウ、油（1 セット）

■レギュラーメニュー

★のついたメニューは「昼食」と「夕食」のみでのご提供となります。

手作りうどん★

４００円（※注文は２人前から）

□中力粉（100g）　□食塩（1.5g）
□打ち粉（5g）　□麺つゆ（1 袋）
□長ねぎ（10g）
□味付け稲荷（1 枚）
□七味（1 袋）

手作りピザ★

４５０円（※注文は２人前から）

□中力粉（100g）　□食塩（0.5g）
□ドライイースト（2.5g）
□ピザ用チーズ（40g）　□ピザソース（15g）
□ベーコン（20g）　□玉ねぎ（20g）
□ピーマン（0.25g）　□コーン（20g）
□オリーブオイル（5g）

手作りねじりパン★

1400 円

□中力粉（400g）
□牛乳（180g）　□卵（2 個）
□砂糖（30g）　□塩（5g）
□ドライイースト（10g）
□バター（5 個）　□ジャム（5 個）
※記載は 10 個～ 12 個の分量です

ポークカレー

５６０円（※注文は２人前から）

□豚小間肉（50g）　□玉ねぎ（50g）
□じゃがいも（50g）□にんじん（20g）
□カレールー（40g）
□無洗米（120g）
□福神漬け（10g）
□塩、コショウ、油（1 セット）

チキンカレー

５６０円（※注文は２人前から）

□鶏小間肉（50g）　□玉ねぎ（50g）
□じゃがいも（50g）□にんじん（20g）
□カレールー（40g）
□無洗米（120g）
□福神漬け（10g）
□塩、コショウ、油（1 セット）

ビーフカレー

６３０円（※注文は２人前から）

□牛小間肉（50g）　□玉ねぎ（50g）
□じゃがいも（50g）□にんじん（20g）
□カレールー（40g）
□無洗米（120g）
□福神漬け（10g）
□塩、コショウ、油（1 セット）

キッズカレー（豚かウインナーを選択可）

４８０円（※注文は２人前から）

□豚小間肉（30g）or ウインナー（30g）
□玉ねぎ（50g）　□じゃがいも（40g）
□にんじん（15g）
□カレールー（30g）　□無洗米（90g）
□ミックスゼリー（1 個）
□塩、コショウ、油（1 セット）

野菜のカレー（肉不使用）

５６０円（※注文は２人前から）

□玉ねぎ（50g）　□じゃがいも（50g）
□にんじん（20g）　□なす（0.5 個）
□カレールー（40g）
□無洗米（120g）
□福神漬け（10g）
□塩、コショウ、油（1 セット）

クリームシチュー

５００円（※注文は２人前から）

□鶏小間肉（50g）　□玉ねぎ（50g）
□じゃがいも（50g）□にんじん（20g）
□ブロッコリー（20g）
□剥きアサリ（10g）
□シチュールー（30g）
□塩、コショウ、油（1 セット）

※各種カレーにつきましては、＋５０円で大盛に変更可能です。（無洗米 120ｇ→150ｇ　カレールー 40ｇ→50ｇ）
※アレルギー対応の各種カレーにつきましては、それぞれの上記価格から＋100 円となります。

■レギュラーメニュー

野菜たっぷりポトフ New

400 円 /1600 円（※注文は４人前から）

□ウインナー (8 本）□キャベツ (600g)
□じゃがいも (4 個）□玉ねぎ (2 個）
□ブロッコリー (0.5 個）
□にんじん (100g)
□野菜ブイヨン (15g)
※記載は４人分の分量です

豚汁うどんセット New

400 円 /1600 円（※注文は４人前から）

□豚小間肉 (80g)　□にんじん (40g)
□ごぼう (40g)　□長ねぎ (40g)
□ジャガイモ (60g)　□油揚げ (0.5 枚）
□こんにゃく (0.5 枚）　□味噌 (120g)
□だしの素 (4g)　□油 (1 セット）
□冷凍うどん (4 個）※記載は4人分の分量です

ベーコンとコーンのピラフ New

400 円 /1600 円（※注文は４人前から）

□ベーコン小間 (60g)
□コーン (40g)　□玉ねぎ (0.5 個）
□にんじん (20g)　□生米 (800ｇ)
□バター (2 個）
□野菜ブイヨン (20g)
※記載は４人分の分量です

■その他メニュー

焼きマシュマロ

３９０円

□マシュマロ (30 個）
□竹串 (10 本）

豚汁

300 円 /1200 円（※注文は４人前から）

□豚小間肉 (80g)　□にんじん (40g)
□ごぼう (40g)　□長ねぎ (40g)
□ジャガイモ (60g)　□油揚げ (0.5 枚）
□こんにゃく (0.5 枚）　□味噌 (120g)
□だしの素 (4g)　□油 (1 セット）
※記載は４人分の分量です

コーンスープ

100 円 /400 円（※注文は４人前から）

□コーンスープの素 (60g)
□コーン (80g)
※記載は４人分の分量です

オニオンスープ

100 円 /400 円（※注文は４人前から）

□玉ねぎ (1 個）
□にんじん (40g)
□チキンコンソメ (12g)
□塩、コショウ、油 (1 セット）
※記載は４人分の分量です

プレーンナン

３５０円

□中力粉 (200g)
□砂糖 (6g)
□塩 (3g)
□ドライイースト (3g)
□打ち粉 (10g)
※４枚程度作れます

各種カレー（ごはん抜き）

プレーンナンや、手作りうどんなどとご一緒にどうぞ♪

ポークカレー	５３０円
チキンカレー	５３０円
ビーフカレー	６００円

■サイドメニュー

BBQ 肉だけ盛り（並） New

3500 円

□牛肉 (200g)
□豚肉 (200g)
□鶏もも肉 (300g)
□ウインナー (6 本)
□焼き肉のたれ (250ml)

BBQ 肉だけ盛り（大） New

5500 円

□牛肉 (300g)
□豚肉 (300g)
□鶏もも肉 (400g)
□ウインナー (5 本)
□チョリソー (5 本)
□焼き肉のたれ (250ml)

牛肉単品

９００円

□牛バラ (120g)

豚肉単品

４５０円

□バラ肉 (100g)

鶏肉単品

３５０円

□もも肉 (200g)

野菜セット

５００円

□ピーマン (2 個)
□玉ねぎ (1 個)
□キャベツ (200g)

チョリソーウインナー

１５０円

□チョリソー (2 本)

串付きフランクフルト

２００円

□フランクフルト (1 本)
□ケチャップ (1 個)

焼き肉のタレ

５０円

□たれ (50cc)

■サイドメニュー

ごはんセット

１５０円

□無洗米（120g）
□使い捨てのどんぶり（1 個）

ごはん＋炊飯セット

２００円

□無洗米（120g）
□使い捨てのどんぶり（1 個）
※上記無洗米を食堂で炊飯してご提供いたします。
※グループ毎に分けることができませんのでご注意ください。

炊飯

50 円 / 1 人分

※各種カレーやごはんセットのお米を食堂で炊いて、保温ジャーでお出しします。

クラッカー

１３０円

□クラッカー（1 袋：13 枚）
※焼きマシュマロとご一緒にどうぞ

冷凍うどん

１２０円

□冷凍うどん（1 玉：125g）
※お湯でほぐしたら直ぐに食べられます。

カップみそ汁（豆腐）

１４０円

※お湯を注ぐだけのカップみそ汁

レトルトカレー（甘口）

３１０円

□レトルトカレー（1 袋）

アレルゲン（特定７品目）

品目	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
判定	●		●				

【その他】牛肉、鶏肉、バナナ、りんご

レトルトカレー（中辛）

３１０円

□レトルトカレー（1 袋）

アレルゲン（特定７品目）

品目	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
判定	●	●	●				

【その他】牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、バナナ、りんご

▶炊事場内での活動時間の短縮等、感染予防対策の観点から、レトルトカレー（甘口・中辛）のご注文もお承りいたします。
甘口と中辛で含まれるアレルゲン物質が異なりますので、ご注意ください。

▶レトルトカレーをご注文される場合、「ごはん」若しくは、「ごはん＋炊飯セット」を合わせてご注文ください。

▶お皿やスプーンなどは、通常のカレーセットと同じものをお出しいたします。

４．オリジナル食材について

足柄ふれあいの村では、ご利用者様の炊事オリジナルメニューに対応するため、ご希望の食材をご注文いただく事が可能です。状況により仕入れが出来ない場合もございますので、予めご了承ください。

▶オリジナル食材は季節・入荷状況により、ご注文できない場合があります。
▶価格は全て“時価”になります。
▶ご希望のメニューに合わせて食材のご用意についてご相談賜ります。

肉類
牛肉ブロック（ローストビーフに最適です！） 豚肉ブロック（※ローストポーク・焼き豚作りに！） 足柄牛（※ちょっと贅沢な BBQ などに最適です♪） 肉各種

魚介類
サーモンフィーレ（※ちゃんちゃん焼きなどに！） エビ（※串に刺して塩焼きで！） イカ・タコ（※お好み焼き等の粉物メニューの追加具材に！）

果物類
スイカ（※夏のスイカ割りに！スイカ割り用の木刀もお貸出し可能です。） 季節の果物など

野菜
たけのこ（※ホイルに包みそのまま焼くなど） 冬瓜（※スープ・ポトフなど追加食材に） 山菜各種（※炊き込みご飯などに） 季節の野菜など

乳製品
牛乳 バター チーズ（※手作りピザの追加トッピングとして！） ヨーグルトなど

D．お弁当の利用について（軽減税率対象商品）

1．受け渡しについて　引渡し時間　７：００～18：００の間でお承り致します。

【受け渡し】

▶食堂ホールでの受け渡しになります。専用容器［カゴ］にメニューごとに分けた状態でお渡しします。
※専用容器［カゴ］はお戻しください。

【片づけ・返却】

▶「生ゴミ・食べ残し」と「燃えるゴミ」の２種類の分別をお願いします。
※ゴミ回収用のビニール袋はご持参ください。（ゴミ袋（45ℓ）１枚 30 円 /10 枚入り 150 円で販売もしております）

【配達】

▶有料にて、近隣施設のみを対象に配達を行っております。詳細は食堂へお問合せください。
※ゴミの回収は行っておりませんので、お持ち帰りいただくか、お手数ですが、村までお持ちください。

2．お弁当メニュー　食数の変更は入村日５日前の午前１０時までとなります。

■朝食、昼食用弁当メニュー

▲引渡し時間　7：00 ～ 14：00（土日祝日は配送遅延のため７：30 過ぎになる可能性もございます）

幕の内弁当

６００円

□ごはん　□梅干し
□鶏のてりやき
□キャベツ
□和え物
□煮物
□漬物

おにぎりおかずセット

４００円（※注文は２個以上から）

□おにぎり（３個）
　ごまいり昆布おかか佃煮
　鮭フレーク / ツナマヨネーズ和え
□ソース付きポテトコロッケ
□玉子焼き　□ちくわの磯辺天
□ソーセージ

★おにぎりの単品や、菓子パン、おやつ各種のご注文につきましては、（Ｐ17）をご覧ください。

■昼食、夕食用弁当メニュー　▲引渡し時間　9：00 ～ 18：00

キッズ弁当

５８０円

□ごはん　□厚焼き玉子
□ミニハンバーグ　□キャベツ
□スパゲッティ　□漬物
□ミニ野菜コロッケ　□小梅
□エビフライ
□ソース

唐揚げ弁当

６３０円

□ごはん　□厚焼き玉子
□唐揚げ　□キャベツ
□お惣菜　□漬物
□ブロッコリー　□小梅

ハンバーグ弁当

６３０円

□ごはん　□厚焼き玉子
□ハンバーグ　□キャベツ
□お惣菜　□漬物
□ブロッコリー　□小梅
□ミニケチャップ

■昼食、夕食用弁当メニュー　▲引渡し時間　9：00～18：00

金太郎弁当	チキングリル弁当	足柄牛弁当
６８０円	８６０円	1200 円
□ごはん □ミニハンバーグ □ミニヒレカツ □野菜春巻き □エビフライ □ソース □厚焼き玉子 □キャベツ □ブロッコリー □漬物 □お惣菜	□ごはん □グリルチキン（醤油だれ） □グリルチキン（レモンハーブ） □スパゲティ □厚焼き玉子 □キャベツ □ブロッコリー □漬物 □お惣菜	□ごはん □足柄牛コロッケ □足柄牛メンチ □足柄牛焼肉 □ソース □厚焼き玉子 □キャベツ □ブロッコリー □漬物 □お惣菜

★アレルギー等対応弁当

■朝食、昼食、夕食共通　▲引渡し時間　9：00～18：00

おにぎりおかずセット（アレルギー対応）	アレルギー対応弁当	アレルギー対応唐揚げ弁当
５００円	６８０円	７５０円
□おにぎり 鮭２個 昆布１個 □唐揚げ □ウインナー □粉ふきいも	□ごはん □焼き魚（白身） □粉ふきいも □小梅 □キャベツ □野菜のソテー □ブロッコリー □漬物	□ごはん □唐揚げ □粉ふきいも □小梅 □キャベツ □野菜のソテー □ブロッコリー □漬物

※食数分のお箸をお付けいたしております。
※季節・仕入の状況により、写真の内容と異なる場合がございます。予めご了承ください。
※昼食、夕食メニューのみ、ごはんの大盛り対応が可能です。（＋50 円）
※小分け用のビニール袋をご要望の方は、１枚３円で販売いたします。
※食堂内でお弁当を食べたり配る事はご遠慮ください。
※専用のカゴに入れてお渡し致します。配り終えた後に食堂まで返却してください。
※段ボールに入れてお渡しする事はできません。
※分別用のゴミ袋（黒は ×）はご持参ください、回収後は食堂までゴミをお持ちください。

E．おやつ等の利用について（軽減税率対象商品 ※アルコール類は対象外）

1．おやつ各種

おやつ類の食数の変更は入村５日前の午前１０時までです。
それ以降の食数変更については100%のキャンセル料がかかります。食堂にて受け渡し致します。
食堂スタッフに食券をお渡しください。（６：30～19：00）

紙パック	金額
ほうじ茶（250ml）	90円
オレンジジュース（200ml）	100円
りんごジュース（200ml）	100円

ペットボトル	金額
ウーロン茶（500ml）	150円
緑　茶（500ml）	150円
ミネラルウオーター（500ml）	150円
スポーツ飲料（555ml）	150円
むぎ茶（600ml）	150円

2ﾘｯﾄﾙペットボトル	金額
緑　茶	350円
むぎ茶	350円
ミネラルウオーター	350円

ノンアルコール飲料	金額
アサヒドライゼロ	260円

※分別用のゴミ袋をご用意いただき、「ボトル」と「キャップ・ラベル」の分別にご協力ください。

★印の商品は１種類につき３個以上のご注文から承ります。

おにぎり類	金額
★鮭　おにぎり	130円
★おかか　おにぎり	130円
★梅　おにぎり	130円
★こんぶ　おにぎり	130円

ゼリー類	金額
★みかんのゼリー	140円
★桃のゼリー	140円
★コーヒーゼリー	140円
★杏仁豆腐	140円
★マンゴープリン	140円

菓子パン類	金額
★あんぱん	130円
★クリームパン	130円
★ジャムパン	130円
★メロンパン	130円
★チーズ蒸しケーキ	130円

アイス類	金額
ロックアイス	340円
板氷	410円
ガリガリ君	100円
チョコモナカアイス	150円

※常温保管が可能なお菓子類の持込み（入村当日のおやつ等）は可能ですが、冷蔵保管が必要な（プリン・ケーキ・シュークリーム等）は禁止とさせて頂きます。
※食堂でご注文頂いた商品のゴミのみ食堂で回収します。それ以外のゴミに関しましては、ゴミ袋をご持参の上、各自お持ち帰りください。

2．アルコール類

教育活動施設であることをふまえ、ご飲酒については節度をわきまえてお楽しみください。（※ご注文は大人１名様につき２本までです）

缶ビール（350ml）	金額
アサヒスーパードライ	330円

缶チューハイ（350ml）	金額
グレープフルーツハイ	220円

缶チューハイ（350ml）	金額
レモンハイ	220円

※ご飲酒はお食事時間（室内食／野外炊事）のみとさせて頂きます。
※事前にお申し込みをされた方のみの販売とさせて頂きます。
※販売時には、身分証の確認をさせて頂く場合がありますので、ご理解とご協力をお願いします。

3．食堂売店販売

食堂ホール内売店にて販売しております。【販売時間】９:00～19:00

歯磨きセット	70円
石けん	70円
入浴タオル	160円
シャンプー＆リンスセット	320円
ゴミ袋（45ℓ１枚）	30円
ゴミ袋（45ℓ10枚）	150円

軍手	120円
スポンジたわし	120円
金だわし	120円
ナイロンたわし	120円
さいばし	120円
粉末クレンザー	120円
食器洗い用せっけん	260円

カップラーメン	270円
チップスター	200円
じゃがりこ	200円
ミニ４パック菓子	200円
各種おやつ	200円

F．アレルギー対応について

アレルギー対応について

食堂ホームページに各メニューの原材料を公開しております。
食物アレルギー等、ご利用者様の状況に合わせて対応させて頂きます。

アレルギー対応

【食物アレルギー対応の手順】

▶食物アレルギーをお持ちの方は、ふれあいの村ホームページで各食事の成分をご確認の上、ご利用日の１ヵ月前の１日までに、「食事申込書」、「アレルギー対応連絡表」（※アレルギーをお持ちの方の、全てのアレルギー情報を記入）をご提出ください。
基本的には、下記の（１）または（２）から対応をお選び頂きます。
食べられないものが多い場合は（２）のアレルギー対応定食をお申込みください。

（１）アレルゲン表示を確認し食べられる料理をご自身で選ぶスタイル。
（２）アレルギー対応定食（28 品目アレルゲンフリー定食）をお渡しするスタイル。 （※アレルギー対応定食は通常料金から３０円増額となりますのでご了承ください）

■室内食のアレルギー対応定食は下記の献立となります。（野外炊事については別途ご相談ください。）

朝　食	昼　食	夜　食	アレルギー対応食調味料一覧
ご飯	ご飯	ご飯	米味噌
野菜シチュー又はカレー	野菜シチュー又はカレー	ｼﾞｬｶﾞｲﾓとｷｬﾍﾞﾂ煮物	すし酢
冷ややっこ	煮物（野菜）	ブリの塩焼き or 鶏の唐揚げ（小麦・乳・卵不使用）	米しょうゆ
小松菜のソテー	漬物	きのこのソテー	塩・こしょう
漬物	キャベツの千切り	キャベツの千切り	なたね油
キャベツの千切り	すまし汁	オニオンスープ	野菜ブイヨン（粉末）
味噌汁	フルーツ	ゼリー	こんぶ出汁（顆粒）
フルーツ			28 品目ｱﾚﾙｹﾞﾝﾌﾘｰｶﾚｰ粉
			28 品目ｱﾚﾙｹﾞﾝﾌﾘｰｼﾁｭｰ粉

※活動される野外炊事のメニュー等によっては、一部内容の変更も可能ですのでお気軽にご相談ください。

▶団体またはグループの代表者、食事担当者が、ご利用者様の中でアレルギーをお持ちの方がいらっしゃるかを確認し、申込みを検討しているメニューの原材料等を確認します。

▶原材料を確認した上で、下記のどちらかにするかを決定します。

（１）アレルゲン表示を確認し食べられる料理をご自身で選ぶ	（２）アレルギー対応定食（28 品目アレルゲンフリー定食）を選ぶ
『アレルギー対応連絡表』の「対応定食」“なし”に〇印をし、ご提出ください。	①『アレルギー対応連絡表』の「対応定食」“あり”に〇印をし、ご提出ください。 ②食事申込書にアレルギー対応定食の申込み数を、年齢ごとに記入してください。
▶ご自身、もしくは責任者の方が盛り付けレーンより食べられる料理をお取りください。	▶食堂利用時に、責任者様が食券と引き換えに受け取っていただき、対象のお客様にお渡しください。 （※受け取りの際に個人名を必ずご確認ください）

※重度のアレルギーをお持ち場合は、食べられる物をご持参頂くなどの対応となる場合がありますので、お気軽にご相談ください。

※刻み食をご希望の方は、どのように調理するか、キッチンばさみの貸し出し等をご指示頂き、調理担当職員と打合せの上、食事を提供させていただきます。

G．多様な食文化・食習慣への対応について

１．多様な食文化・食習慣への対応について

ふれあいの村は、多くの利用者の方にご利用いただいておりますが、近年、様々な食文化や食習慣に触れる機会も多くなってきましたので、利用者皆様が、安心してご利用いただけるよう取り組んで参ります。

▶様々な食文化や食習慣から、食堂からご提供する食材に対するご要望について、次の３点に整理させていただき、“対応できるもの”と“対応できないこと”等、ご相談させていただきます。

（１）食べることができないもの

主に食物アレルギーに関わるものとして、前項「Ｆ．アレルギー対応」を参照いただき、食物アレルギーに関わる情報を共有し、安心してお食事いただけるよう対応いたします。

（２）食べてはいけないもの

主に教義や信念により食べることを忌避している方が対象となるため、どのような食材を避けるかなど、情報を共有しできる限り対応できるよう取り組みますが、場合により対応しかねることもありますことを、予めご了承ください。

（３）食べたくないもの

個人の主義や嗜好により食べることを忌避する方が対象となります。食育の観点から、ふれあいの村食堂では、栄養をバランスよく摂取していただくことも重要な役割であると認識しておりますので、「食べたくないもの」のご要望には基本的にはお応えできかねますので、予めご了承ください。

２．多様な食文化・食習慣への対応の手順について

ご利用者の中に、前述の（２）食べてはいけないもの　に該当する場合は、「食事・おやつ等申込書」の備考欄に情報を記載いただいた上、ご利用日の１ヵ月前の１日までに、食堂へご提出ください。

▶「食事・おやつ等申込書」の備考欄に食べてはいけないものの情報をできるだけ細かく記入して、提出してください。（別紙に記載していただいても結構です。）

▶頂いた情報と当日の利用状況等、総合的に判断させていただき、どのように対応するのか、もしくは対応できないか等をご相談させていただきます。

（対応例①）

室内食のメニューの中から、食べてはいけないものをご利用者の方自身で取らずに、他の食材のみで食事をとっていただくスタイル

（対応例②）

室内食のメニューの中の食べてはいけないものを他のメニューに変更して、食事をとっていただくスタイル

ご利用いただく場合には、調理スタッフと十分に打合せをおこない、安心してご利用いただけるよう取り組みますので、お気軽にお問い合わせください。

食物アレルギー対応連絡表

利用日　　〇月　〇日～　〇月　〇日　団体名　　〇〇市立〇〇〇小学校

責任者名　　〇〇〇〇（※受け渡し担当者名）　連絡先　　0465-〇〇-1234
090-〇〇〇〇-5678

番号	氏名	年代 該当する年代に〇をしてください		アレルギー原因食の有無（★印の品目は使用しておりません） 必ず表示される8品目								表示が勧められている20品目																			アレルギー対応弁当の申し込み	アレルギー対応定食の申し込み	その他備考
				卵	乳	小麦	えび	かに	くるみ	★そば	★落花生（ピーナッツ）	★カシューナッツ	★アーモンド	★まつたけ	★バナナ	★キウイフルーツ	★あわび	★いくら	豚肉	牛肉	鶏肉	ゼラチン	さけ（鮭）	さば（鯖）	いか	やまいも	大豆	もも（桃）	オレンジ	りんご	ゴマ			
1	足柄　太郎		中学生以上																															
		〇	小学生	〇	◎	◎		〇														〇				●			〇			あり ／ なし	あり ／ なし	※生卵不可
			幼児（3歳以上）																															
2	足柄　花子	〇	中学生以上																															
			小学生	〇						〇	〇							〇														あり ／ なし	あり ／ なし	※アレルギー食持ち込み
			幼児（3歳以上）																															
3			中学生以上																															
			小学生																													あり ／ なし	あり ／ なし	
			幼児（3歳以上）																															
4			中学生以上																															
			小学生																													あり ／ なし	あり ／ なし	
			幼児（3歳以上）																															
5			中学生以上																															
			小学生																													あり ／ なし	あり ／ なし	
			幼児（3歳以上）																															

記入方法：アレルギー原因食の欄に　〇食品のみ、●食品及びエキス、◎アナフラキシーショック誘発でご記入ください。

※その他のアレルギーがある場合、備考欄に原因食を記入してください。

※アレルギー対応弁当をご希望の場合「あり」を選択して、「食事・おやつ申込書」の弁当欄にご記入ください。

※アレルギー対応定食のご希望の場合には、「食事・おやつ申込書」の該当する年令欄に食数を記入ください。

※足柄ふれあいの村食堂のホームページより、当日の献立の成分表をご確認ください。

★印のアレルギー原因食は使用しておりません。

保管期間　　年　月　日まで

記入例

記入例

県立足柄ふれあいの村　食事・おやつ等申込書

(株)おんりーゆー　足柄ふれあいの村店

【電話】0465-43-9106(9:00～17:00)　【ＦＡＸ】0465-43-9107　【✉】rest@ashigara-fureai.com

■ ご利用者様 情報

⇒ご提出していただいた書類は、個人情報保護法に基づき管理しております。

ご利用期間	令和●年　●月　●日（●）～　●月　●日（●）		泊　　日
学校名 団体名	ふりがな　ふれあいしょうがっこう ふれあい小学校	電　話	0465-43-9106
		ＦＡＸ	0465-43-9107
食事 担当者名	ふりがな　あしがら　たろう 足柄　太郎	携帯電話	090-0000-0000
		メールアドレス	fureai-ashigara@●●.co.jp

◇アレルギー対応で『有』に○印のご利用者様は対応方法と人数を★欄にご記入ください

ご利用人数の中での 食物アレルギーの 有無（該当に○印）	有・無 【記入必須】	⇒	食物アレルギーをお持ちの方で 通常食から食べられるものを選択 （★　3　名）	食物アレルギーをお持ちの方で アレルギー対応定食での提供 （★　1　名）

※食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃいましたら『アレルギー対応連絡票【別紙】』に該当者全員分のアレルギーに関する情報をご記入の上、ご提出をお願いいたします。

アレルギー対応定食ではない場合も提出をお願いします。

■ お支払方法の確認

⇒現金/キャッシュレスでのお支払いは受付時間内の８時４５分～１６時３０分となっております。

お支払方法 （該当に○印）	支払方法選択		入村日に管理棟１階事務所にてお支払い	請求書・領収書のお宛名、但し書き、人数の振り分けなど
		現金		領収書の分けをお願いします。教員分10名　児童分105名 領収書の宛名　①ふれあい小学校 教員　②ふれあい小学校 児童
		キャッシュレス		
	○	振込	振込予定日　4月　5日 ※振込手数料はご利用様のご負担となります。	

■ 室内食のご利用（管理棟2階　食堂でのご提供となります）

⇒食数変更締切　入村日3日前の午前１０時［土日祝は日数算出に含みません］

申込む場合は「○」を
申込まない場合は「×」を記入してください。

お申込になる場合は「○」を、そうでない場合は「×」をご記入ください。

日程			食事時間	食数 大人 中学生以上（A）	小学生（B）	幼児 3歳以上（C）			ドリンクバーの申込み
1日目	●/●（●）	昼 イ	ア. 11:00～12:00 イ. 11:30～12:30 ウ. 12:00～13:00	10　食	89　食	食	大人 食 小学生 1 食 幼児 食	100　食	×
	●/●（●）	夜 ア	ア. 17:00～18:00 イ. 17:30～18:30 ウ. 18:00～19:00 エ. 18:30～19:30	10　食	89　食	食	大人 食 小学生 1 食 幼児 食	100　食	○
2日目	●/●（●）	朝 イ	ア. 7:00～8:00 イ. 7:30～8:30 ウ. 8:00～9:00 エ. 8:30～9:30	10　食	89　食	食	大人 食 小学生 1 食 幼児 食	100　食	○
	/（　）	昼	ア. 11:00～12:00 イ. 11:30～12:30 ウ. 12:00～13:00	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食	食	
	/（　）	夜	ア. 17:00～18:00 イ. 17:30～18:30 ウ. 18:00～19:00 エ. 18:30～19:30	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食	食	
3日目	/（　）	朝	ア. 7:00～8:00 イ. 7:30～8:30 ウ. 8:00～9:00 エ. 8:30～9:30	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食	食	
	/（　）	昼	ア. 11:00～12:00 イ. 11:30～12:30 ウ. 12:00～13:00	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食	食	
	/（　）	夜	ア. 17:00～18:00 イ. 17:30～18:30 ウ. 18:00～19:00 エ. 18:30～19:30	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食	食	

アレルギー対応定食を、注文する方の年代に合わせて食数を記入ください。

※食堂利用に伴う座席は、食堂業者側で調整、決定をしております。配席に関する希望は食堂業者まで直接お問い合わせください。

★朝食（エ）については、学校団体様等でやむを得ず上記以外の時間でご利用を希望される場合は、食堂へご相談ください。

備考欄	

ふれあいの村 使用欄	食堂受付番号	担当者	受付日	入村予定日時
			/	/　　：　　入村予定

記入例

ご利用期間	●月　●日（●）～　●月　●日（●）	●泊　●日

学校名 団体名	ふりがな　ふれあいしょうがっこう ふれあい小学校	食事担当者名	ふりがな　あしがら　たろう 足柄　太郎

■ **野外炊事のご利用（野外炊事メニュー・サイドメニュー【セット】）**
⇒食数変更締切　入村日5日前の午前１０時［土日祝は日数算出に含みません］

ご利用日	食事時間帯	食材　引渡時間	メニュー名	食事数
●月　●日	朝・(昼)・夜	9時　00分	ポークカレー	100　食
●月　●日	朝・(昼)・夜	9時　00分	豚汁セット	100　食
月　日	朝・昼・夜	時　分		食
月　日	朝・昼・夜	時　分		食
月　日	朝・昼・夜	時　分		食
月　日	朝・昼・夜	時　分		食

*野外炊事班分け⇒注文食事数と班分け合計人数が同じになるようにご記入下さい。
ご指定のない場合は、まとめ出しとなります。

野外炊事 班わけ	6　人班	5　人班	人班	人班	人班	人班
	15　班	2　班	班	班	班	班

■ **野外炊事サイドメニュー【単品】のご利用**
⇒食数変更締切　入村日5日前の午前１０時

ご利用日時	品名・内容量	数量
●月　●日 9時00分	串付きフランクフルト	100
月　日 時　分		
月　日 時　分		
月　日 時　分		
月　日 時　分		

ご利用日	品名・内容量	数量
月　日 時　分		
月　日 時　分		
月　日 時　分		
月　日 時　分		
月　日 時　分		

■ **お弁当のご利用**
⇒食数変更締切　入村日5日前の午前１０時［土日祝は日数算出に含みません］

ご利用日	お弁当　提供時間	メニュー名	食事数	備考
●月　●日	11時　20分	和風幕の内弁当	2　食	
月　日	時　分		食	
月　日	時　分		食	
月　日	時　分		食	

■ おやつ・飲料・売店販売品のご利用（飲み物は内容量［250ml・500ml・2Lなど］もご記入ください）
⇒食数変更締切　入村日5日前の午前１０時　［土日祝は日数算出に含みません］

受け渡し日時	品名（容量のあるものは記載ください）	数量
●月　●日 9時00分	麦茶紙パック　250ｍｌ	100本
●月　●日 9時00分	緑茶　500ｍｌ	100本
月　日 時　分		
月　日 時　分		

受け渡し日時	品名（容量のあるものは記載ください）	数量
月　日 時　分		
月　日 時　分		
月　日 時　分		
月　日 時　分		

メモ欄