

神奈川県立
足柄ふれあいの村
令和7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時間受信可能

食堂直通E-mail : rest@ashigara-fureai.com

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. ご利用の流れ

- ①食事の申込み・・・・・・・・・・・・・ 1
- ②食数の変更と問い合わせ・・・・・・・・・・ 1
- ③入村日当日の打ち合わせ・・・・・・・・・・ 2
- ④食事代金の支払い方法・・・・・・・・・・・・・ 2
- ⑤全キャンセルの場合・・・・・・・・・・・・・ 2

B. 室内食の利用について

- ①喫食時間と料金・・・・・・・・・・・・・ 3
- ②メニューカレンダーについて・・・・・・・・・・ 3
- ③メニュー例・・・・・・・・・・・・・ 4
- ④利用方法・・・・・・・・・・・・・ 5
- ⑤食堂レイアウト・・・・・・・・・・・・・ 6

C. 野外炊事の利用について

- ①受け取りと返却・・・・・・・・・・・・・ 7
- ②野外炊事の流れ・・・・・・・・・・・・・ 7-8
- ③野外炊事メニュー・・・・・・・・・・・・・ 9
 - メインメニュー・・・・・・・・・・・・・ 9-11
 - サイドメニュー・・・・・・・・・・・・・ 12-13
 - ダッチオーブンメニュー・・・・・・・・・・・・・ 14
- ④オリジナル食材について・・・・・・・・・・・・・ 15

D. お弁当の利用について

- ①受け取りについて・・・・・・・・・・・・・ 16
- ②お弁当メニュー・・・・・・・・・・・・・ 16-17

E. おやつ各種の利用について

- ①おやつ各種・・・・・・・・・・・・・ 18
- ②アルコール類・・・・・・・・・・・・・ 18
- ③食堂売店・・・・・・・・・・・・・ 19

F. アレルギー対応について

- アレルギー対応について・・・・・・・・・・・・・ 20

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・・・・ 21
- ②多様な食文化・食習慣への対応の手順・・・・ 21

H. 記入例

- ①食物アレルギー対応連絡表・・・・・・・・・・・・・ 22
- ②食事・おやつ等申込書・・・・・・・・・・・・・ 23-24

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提出ください。（※FAX やメールでのご提出も可能です）

※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

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・メールは24時間受信可能）

【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	5日前 水曜日	4日前 木曜日	3日前 金曜日	— 土曜日	— 日曜日	2日前 月曜日	前 日 火曜日	入村日 (当日) 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。

食数を変更する場合	変更期限
	▶ 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に必ず情報を共有してください。

4. 食事代金の支払い方法

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支払い】

ふれあいの村事務所（管理棟1階）にて、お支払いください。

▶精算後、領収書を発行いたします。

▶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」「master」「交通系IC」

【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。

▶ふれあいの村で薪やクラフト材等、他の振込みがある場合には、食堂利用分と合算して振込みいただくことができます。

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。

ご注文されましたメニューの価格により、以下のキャンセル料が発生します。

	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た食材は、入村日5日前の午前10時以降のキャンセルは、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はキャンセル料は頂きません。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、ご利用者様判断でキャンセルをした場合・・・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

B. 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。（※ドリンクバー込みの金額です）

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	830円	730円	600円
	イ. 7:30～8:30			
	ウ. 8:00～9:00			
	エ. 8:30～9:30 要相談			
昼食	ア. 11:00～12:00	820円	720円	600円
	イ. 11:30～12:30			
	ウ. 12:00～13:00			
夕食	ア. 17:00～18:00	990円	890円	700円
	イ. 17:30～18:30			
	ウ. 18:00～19:00			
	エ. 18:30～19:30			

※3歳未満のお子様には、食器・お食事はつきません。保護者の方の食器を共用していただくか、『3歳以上未就学児』として注文してください。

※アレルギー対応定食は、上記料金+200円です。

▶オプションメニューについて

以下のメニューが選択できます。ご希望があれば申込書へオプションの番号と食数を記入してください。

品 名	価 格	注文番号
■納豆・ふりかけ・味付けのり（1セット）	60 円	①
■生卵（1個）	60 円	②
■足柄牛のコロッケ（1個）	220 円	③
■足柄牛のメンチ（1個）	270 円	④
■フライドポテト（細切り / 1kg）	1,300 円	⑤

2. メニューカレンダーについて

室内食（朝食・昼食・夕食）は、【A】【B】【C】の日替わりメニューです。

▶メニューの内容は、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 ➡ 2月末までに公開

季節や仕入れ状況により、メニューの内容が変更となる場合がありますので、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

▶食物アレルギーに関しては、ホームページに原材料の成分表を掲示しています。必ずご確認ください。
食物アレルギー対応手順は20ページを参照してください。

■盛り付け例（※イメージです）

	朝 食	昼 食	夕 食
Aメニュー	no image 準備中 	no image 準備中 	no image 準備中 
Bメニュー	no image 準備中 	no image 準備中 	no image 準備中 
Cメニュー	no image 準備中 	no image 準備中 	no image 準備中 

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、ホームページをご覧ください。

朝食メニュー内容	■ご飯 ■味噌汁 ■漬物 ■キャベツの千切り ■ロースハム ■コーンフレーク&乳飲料 ■卵料理・・・・・・・・（例：プレーンオムレツなど） ■魚料理・・・・・・・・（例：マス、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、菜の花のお浸しなど）
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：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、チキンなど） ■揚げ物料理・・・・・（例：ハムカツ、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、きんぴらごぼうなど） ■デザート・・・・・・・・（例：ゼリーなど）

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）です。定員を超える場合は入れ替え制となります。
- ▶配席は当日の利用状況をもとに、食堂スタッフで決めさせていただきます。
※配席にあたり、特別な配慮が必要な場合は必ず申込書の備考欄にその旨をご記入ください。
- ▶利用者の皆様に、美味しく召し上がっていただける様、適温での食事提供に努めていますので、食事の申し込み時間をお守りください。
- ▶食堂内には室内履きはありません。必要な方は各自ご持参ください。
- ▶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。
- ▶食堂内への食べ物・飲み物の持ち込みはできません。
- ▶食堂から提供した食べ物・飲み物の持ち出しはできません。
- ▶ドリンクサーバーの飲料を、水筒等へ入れることはできません。
- ▶お食事時間は60分以内とさせていただきます、お食事が終わった方からご退室をお願いいたします。
(※次の利用者様が控えている場合がありますので、ご理解とご協力をお願いいたします。)
- ▶利用当日、室内食を利用される方が少数(15名以下)の場合は、レーンを使用せず、お弁当形式でのご提供となりますので、予めご了承ください。

【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、申し込み5分前に、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。
- ③お食事の提供方法
 - ▶ご家族や小グループ様は、各テーブルに食缶（容器）にて入れてご提供いたします。
 - ▶学校や各種団体様は、各団体専用のレーンから各自で盛り付けをしていただきます。
トレーとお皿を1人1枚ずつお取りいただき“盛り付け見本”を見ながら料理を盛り付けてください。
- ④配膳を終えたら、指定された席に着席し、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分程掛かります)

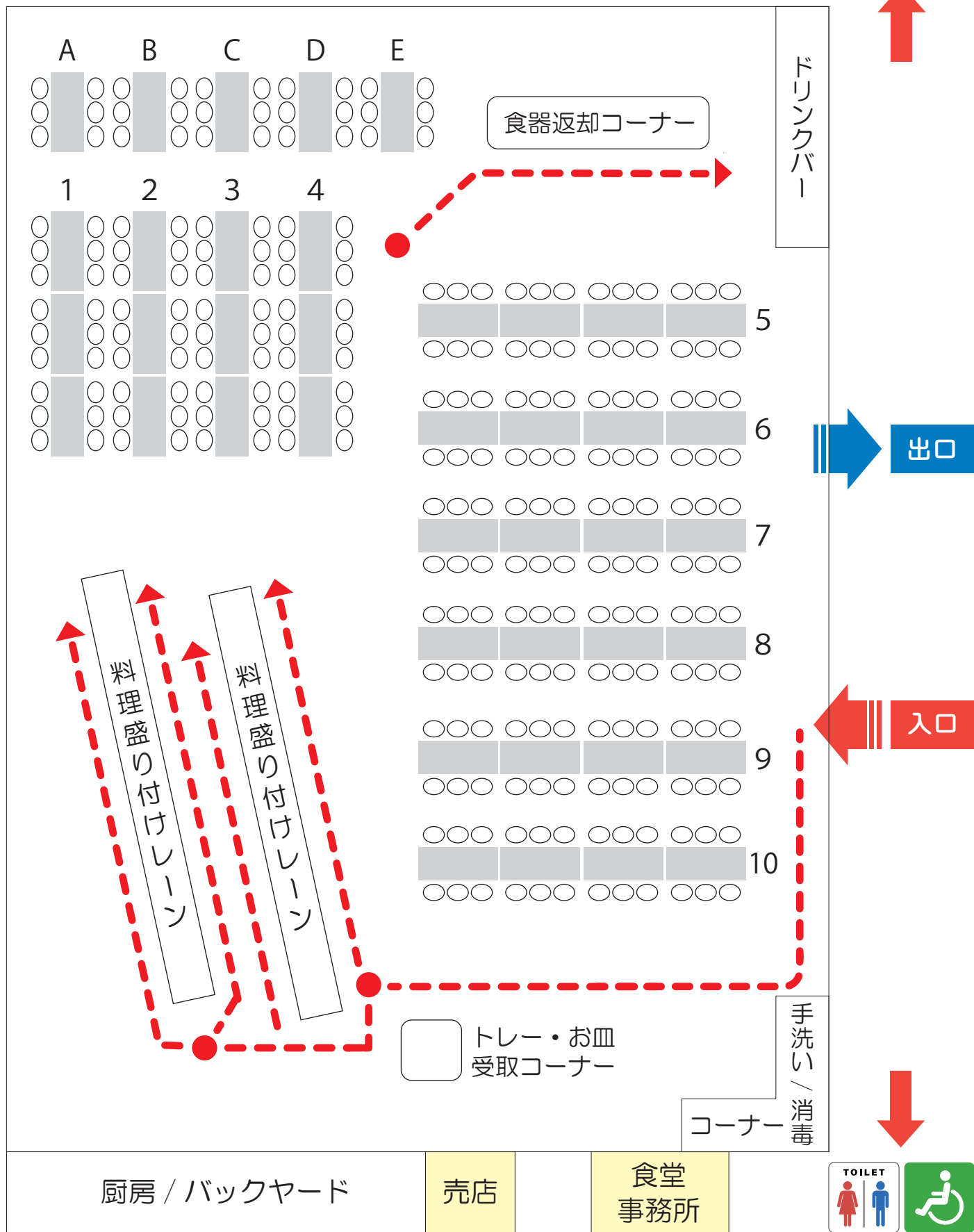
【食事後の後片付けの流れ】

- ▶食堂スタッフが案内した場所へ、食器類を返却、食べ残し等を片付けます。
- ①食べ残しやゴミの分別を行った後、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。
- ②トレーは重ねて返却してください。
- ③使用したテーブルを拭き、椅子の整理整頓をして、忘れ物がないかご確認ください。

5. 食堂レイアウト
定員 246 名です。



浴室へ



C. 野外炊事の利用について

「準備・引き渡し」から「片づけ・返却」までの時間として3～4時間程度予定してください。

1. 受け取りと返却

- ▶申し込み時間に食堂へお越しいただき、食堂スタッフへ食券を渡してください。
食材・調理器具の受け取り、返却は、必ず引率者または食事担当者の立会いをお願いいたします。
お子様だけの受け取りや返却はできません。

	受け取り時間	返却時間
朝食	6:00～ 7:00	～ 9:00 まで
昼食	9:00～12:00	～15:00 まで
夕食	14:00～16:30	～19:30 まで

※時間内での受け取り、返却をお願いいたします。

2. 野外炊事の流れ

▶道具の準備

①利用者様に持参していただくもの（※お忘れの場合、一部食堂売店で販売しています。）

- | | | | | |
|----------------------------------|-------|-------------|------|--------|
| ■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（※3枚以上必要です。下記【片づけ】参照してください。） | | | | |

②食堂から貸出すもの

■調理器具（※貸出例：1班 5～10名様で利用）

- | | |
|----------------|-----------|
| ◆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・箸・スプーン：食数分 | |

※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。



③炊事場に用意してあるもの

■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。

▶調理

安全面・衛生面（手洗い、食品の加熱等）への十分な注意・指導をお願いいたします。
※マスクの着用は、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

①ゴミの分別と分別方法

ゴミを以下の様に分別して、食堂までお持ちください。（※ゴミ袋は持参してください）
分別がされていない場合、その場で分別をお願いすることもあります。

◆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ゴミ、使用した紙食器、食材の入っていたビニール袋など。

※ご利用様が持参されたものは、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20円/10枚入り150円）

②使用した調理器具・炊事用具の洗浄と返却

■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・食器用石けんを使い、きれいに洗ってください。
※鍋のスス落として使ったタワシ・スポンジで調理器具を洗わないでください。ススが付着して落ちなくなります。

■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、きれいに洗ってください。

③カマドの処理（薪と灰）

- ◆灰には水をかけないでください。
- ◆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。

- ◆生ゴミを、流しや排水口、調理台等に残さない様気を付けてください。
- ◆ホウキとチリトリを使い、炊事場の掃き掃除をしてください。その際、水はまかないでください。
- ◆野外食卓周辺のゴミや生ゴミも片付けてください。

▶貸出品の返却

- ①野外炊事用具は洗浄後、数量を確認し、水気を拭いて炊事場の倉庫の棚へ戻してください。
- ②食堂から貸し出した調理器具と食器が入っていた容器、野外炊事で出たゴミ（食堂から購入した物に限る）は、食堂にお持ちください。
なお返却の際は、必ず引率の大人の方の立会いをお願いいたします。お子様のみでの返却はできません。



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。

■メインメニュー（※表示価格は全て税込みです）

カートンドッグ 380円（※注文は2人前から） ・ドックパン1本 ・ウインナー1本（ポイル済み） ・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 440円（※注文は2人前から） ・ドックパン1本 ・ウインナー1本（ポイル済み） ・ミニケチャップ1袋 ・ナチュラルチーズ（25g） ・玉ねぎみじんぎり（10g） 	ホットケーキ（2枚分） 480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 850円 ・炊飯ごはん（600g） ・合わせみそ（40g） ※約8本作れます 	焼きおにぎりセット 1300円 ・炊飯ごはん（1kg：約6.7合） ・醤油（50cc） ・みそ（かつおだし）（50cc） ※約10個作れます 	焼きそば 560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） 
お好み焼き 600円（※注文は2人前から） ・お好み焼き粉（100g） ・豚小間肉（30g） ・キャベツ（100g） ・いか（0.5切） ・花かつお（5g） ・お好み焼きソース（30g） ・卵（0.5個） ・揚げ玉（10g） ・あおさ粉 ・紅しょうが 	子どもBBQセット 1450円（※注文は2人前から） ・牛肉（100g） ・鶏肉（50g） ・カットコーン（1個） ・ウインナー（2本） ・じゃがいも（1個） ・焼き肉のたれ（25cc） ・塩、コショウ、油（1セット） no image 準備中 	BBQセット 1850円（※注文は2人前から） ・牛肉（150g） ・ピーマン（1個） ・もやし（100g） ・ナス（0.5本） ・ウインナー（2本） ・焼き肉のたれ（25cc） ・塩、コショウ、油（1セット） no image 準備中 

■メインメニュー

★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★
420円 (※注文は2人前から)
・中力粉 (100g) ・打ち粉 (5g) ・長ねぎ (10g) ・味付け稲荷 (1枚) ・七味 (1袋) ・食塩 (1.5g) ・麵つゆ (1袋)


手作りピザ★
550円 (※注文は2人前から)
・中力粉 (100g) ・ドライイースト (2.5g) ・ピザ用チーズ (40g) ・ベーコン (20g) ・ピーマン (0.25g) ・オリーブオイル (5g) ・食塩 (0.5g) ・ピザソース (15g) ・玉ねぎ (20g) ・コーン (20g)


手作りねじりパン★
1700円
・中力粉 (400g) ・牛乳 (180g) ・砂糖 (30g) ・ドライイースト (10g) ・バター (5個) ・卵 (2個) ・塩 (5g) ・ジャム (5個)
※記載は10個～12個の分量です


ポークカレー
650円 (※注文は2人前から)
・豚小間肉 (50g) ・じゃがいも (50g) ・カレールー (40g) ・無洗米 (120g) ・福神漬 (10g) ・塩、コショウ、油 (1セット) ・玉ねぎ (50g) ・にんじん (20g)


チキンカレー
650円 (※注文は2人前から)
・鶏小間肉 (50g) ・じゃがいも (50g) ・カレールー (40g) ・無洗米 (120g) ・福神漬 (10g) ・塩、コショウ、油 (1セット) ・玉ねぎ (50g) ・にんじん (20g)


ビーフカレー
720円 (※注文は2人前から)
・牛小間肉 (50g) ・じゃがいも (50g) ・カレールー (40g) ・無洗米 (120g) ・福神漬 (10g) ・塩、コショウ、油 (1セット) ・玉ねぎ (50g) ・にんじん (20g)


キッズカレー
570円 (※注文は2人前から)
・豚小間肉 (30g) ・玉ねぎ (50g) ・にんじん (15g) ・カレールー (30g) ・ミックスゼリー (1個) ・塩、コショウ、油 (1セット) ・じゃがいも (40g) ・無洗米 (90g)


野菜のカレー (肉不使用)
650円 (※注文は2人前から)
・玉ねぎ (50g) ・にんじん (20g) ・カレールー (40g) ・無洗米 (120g) ・福神漬 (10g) ・塩、コショウ、油 (1セット) ・じゃがいも (50g) ・なす (0.5個)


クリームシチュー
530円 (※注文は2人前から)
・鶏小間肉 (50g) ・じゃがいも (50g) ・ブロッコリー (20g) ・シチュールー (30g) ・塩、コショウ、油 (1セット) ・玉ねぎ (50g) ・にんじん (20g)

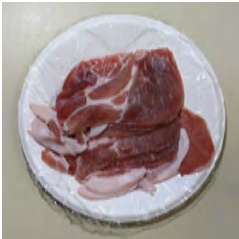

※各種カレーは、+50円で大盛に変更できます。(無洗米 120g→150g カレールー 40g→50g)

※アレルギー対応の各種カレーは、それぞれの上記価格に+100円です。

■メインメニュー

野菜たっぷりポトフ 500 円 / 2000 円 (※注文は4人前から) ・ウインナー (8 本) ・キャベツ (400g) ・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 (20g) ※記載は4人分の分量です 	豚汁うどんセット 450 円 / 1800 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 							
焼きマシュマロ 420 円 ・マシュマロ (30 個) ・竹串 (10 本) 	豚汁 320 円 / 1280 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 150 円 / 600 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 130 円 / 520 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 400 円 ・中力粉 (200g) ・砂糖 (6g) ・塩 (3g) ・ドライイースト (3g) ・打ち粉 (10g) ※約4枚作れます 	各種カレー (ごはん抜き) プレーンナンや、手作りうどん などと一緒どうぞ♪ <table><tr><td>ポークカレー</td><td>600 円</td></tr><tr><td>チキンカレー</td><td>600 円</td></tr><tr><td>ビーフカレー</td><td>670 円</td></tr></table>	ポークカレー	600 円	チキンカレー	600 円	ビーフカレー	670 円
ポークカレー	600 円							
チキンカレー	600 円							
ビーフカレー	670 円							

■サイドメニュー

BBQ 肉だけ盛り（並） 3700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） 5700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 930円 • 牛バラ (120g) 
豚肉単品 480円 • バラ肉 (100g) 	鶏肉単品 380円 • もも肉 (200g) 	野菜セット 520円 • ピーマン (2 個) • 玉ねぎ (1 個) • ナス (1 本) 準備中 no image 
ウインナー 350円 • ウインナー (5 本) 準備中 no image 	串付きフランクフルト 300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 • タレ (30cc) 

■サイドメニュー

ごはん（生米）
250円
・無洗米（120g） ・使い捨てのどんぶり（1個）


ごはん（生米）＋炊飯セット
300円
・無洗米（120g） ・使い捨てのどんぶり（1個） ※生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
※各種カレー等の生米を食堂で炊いて、保温ジャーでお出しします。 ※班分けはできません。


クラッカー
130円
・クラッカー（1袋：13枚） ※焼きマシュマロと一緒にどうぞ


冷凍うどん
140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）
150円
※お湯を注ぐだけのカップみそ汁


レトルトカレー（甘口）							
320円							
・レトルトカレー（1袋）							
アレルギー（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）							
320円							
・レトルトカレー（1袋）							
アレルギー（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							
							

▶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。

▶紙皿・スプーン付きです。

■ダッチオープンメニュー

ダッチオープン料理で野外炊事を豪華にしてみませんか？

ダッチオープンはお持ち込み頂くか、または村から有料（１台 1,500 円）で貸出しもしています。
（12 インチ、約 30.5×13（深さ）cm、重さ約 8.8kg）

ローストチキン（１人分） 700円（※注文は２人前から） ・鶏モモ肉（１枚） ・じゃがいも（1/4 個） ・ニンジン（1/4 本） ・たまねぎ（1/4 個） ・ニンニク（１片） ・塩、オリーブオイル（各 6cc）	豚肉の塩釜焼き（１人分） 1400円（※注文は２人前から） ・豚肩ロースブロック（100g） ・食塩（250g） ・ハーブソルト（30g） ・醤油（適量） ・わさびチューブ（１本）	ローストビーフ（１人分） 1600円（※注文は２人前から） ・牛モモ肉（100g） ・ニンニク（１片） ・塩（適量） ・黒コショウ（適量） ・醤油（適量） ・わさびチューブ（１本）
ふわふわ白パン 300円 ・強力粉（150g） ・砂糖（6g） ・塩（2g） ・ドライイースト（3g） ・牛乳（110cc） ・バター（6g）	鶏肉のトマト煮込み（４人分） 2800円（※注文は４人前から） ・鶏モモ肉（400g）・玉ねぎ（１個） ・しめじ（適量）・トマト缶（400g） ・コンソメ（８個）・ケチャップ（60g） ・砂糖（60g）・ウスターソース（60g） ・塩（少々）・薄力粉（120g） ・パセリ、オリーブオイル（各適量） ※約 10 個作れます	スペアリブのコーラ煮（４人分） 3000円（※注文は４人前から） ・スペアリブ（４本） ・塩、コショウ（適量） ・コーラ（500ml） ・醤油（400ml） ・みりん（400ml） ・だしの素（適量）
包み焼きハンバーグ（４人分） 2600円（※注文は４人前から） ・ひき肉（合挽：400g）・玉ねぎ（２個） ・じゃがいも（１個）・にんじん（1/2 本） ・いんげん（４本）・卵（１個） ・パン粉（20g）・牛乳（60cc） ・砂糖（10g）・デミグラスソース缶（2缶） ・塩、ブラックペッパー（少々）	ラザニア（４人分） 3200円（※注文は４人前から） ・ミートソース（１袋） ・パスタソース（１缶） ・マカロニ（100g）・餃子の皮（１袋） ・とろけるチーズ（200g） ・じゃがいも（４個）・玉ねぎ（４個） ・オリーブオイル、塩（各適量）	

4. オリジナル食材について

野外炊事のオリジナルメニューに対応するため、通常メニューにない食材を別途ご注文することができます。お気軽にお問い合わせください。

▶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。見積をお出しします。

▶ご希望のメニューに合わせて食材の相談も受付けてしています。

▶紙皿、おわん等は、別途（有料）でご注文いただくか、ご持参ください。

参考例

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♪）

魚介類

サーモンフィレ（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（お好み焼きや焼きそばの追加具材にも！）

果物類

スイカ（夏のスイカ割りに！スイカ割り用の木刀も貸出しできます）
その他、季節の果物

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）
その他、季節の野菜

乳製品・卵

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
卵（ゆで卵、目玉焼き、オムレツ、スクランブルエッグなどに）

D. お弁当の利用について

1. 受け取りについて 受け取り時間 7:00～18:00の間でお承り致します。

【受け取り場所】

- ▶ 食堂ホールでの受け渡しになります。専用カゴにメニューごとに分けてお渡しします。
※専用カゴは食堂に返却してください。

【ゴミの処理】

- ▶ 透明か半透明のゴミ袋をご持参いただき、ゴミは「生ゴミ・食べ残し」と「燃えるゴミ」、「お弁当箱」の3種類に分別してください。
※ゴミ袋は、45ℓ：1枚20円/10枚入り150円で販売しております。
- ▶ 分別したゴミは食堂にお持ちください。

【配達】

- ▶ 有料にて、近隣施設のみを対象にお弁当の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いません。お持ち帰りいただくか、お手数ですが食堂までお持ちください。

【注意・お知らせ事項】

- ▶ 「朝食 / 昼食用」(7:00～14:00)、
「昼食 / 夕食用」(9:00～18:00)で受け取り時間が異なりますのでご注意ください。
- ▶ お箸はお弁当の数量分おつけいたします。
- ▶ 季節・仕入の状況により、写真の内容と異なる場合があります。予めご了承ください。
- ▶ 昼食用、夕食用弁当は、+50円でごはんの大盛に変更できます。
- ▶ 小分け用のビニール袋を、1枚5円で販売しています。
- ▶ 食堂内でお弁当を食べたり配る事はできません。
- ▶ 段ボールに入れてお渡しする事はできません。

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

▲受け取り時間 7:00～14:00 (※交通事情により遅延する場合があります)

おにぎりおかずセット	俵おむすびセット	鶏五目・梅しそおむすびセット
500円 (※注文は2個以上から)	530円 (※注文は2個以上から)	490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ケ ・玉子焼き ・ちくわの磯辺天 ・ソーセージ	・おにぎり(3個) ゴマ入り鮭ふりかけ1個 ゴマ入り玉子風味ふりかけ1個 のり付き塩むすび1個 ・シューマイ ・玉子焼き ・磯辺揚げ ・ウインナー ・スパゲッティ	・おにぎり(2個) 鶏五目飯1個 カリカリ梅ゆかり後混ぜ白だし飯1個 ・厚焼玉子 ・唐揚げ ・たくあん
		

★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P18をご覧ください。

■昼食、夕食用弁当メニュー ▲受け取り時間 9:00~18:00

キッズ弁当 650円 ・ごはん ・ミニハンバーグ ・スパゲッティ ・ミニ野菜コロッケ ・エビフライ ・ソース ・厚焼き玉子 ・キャベツ ・漬物 ・小梅	唐揚げ弁当 700円 ・ごはん ・唐揚げ ・お惣菜 ・ブロッコリー ・厚焼き玉子 ・キャベツ ・漬物 ・小梅	ハンバーグ弁当 700円 ・ごはん ・ハンバーグ ・お惣菜 ・ブロッコリー ・ミニケチャップ ・厚焼き玉子 ・キャベツ ・漬物 ・小梅
		
金太郎弁当 750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	チキングリル弁当 910円 ・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	足柄牛弁当 1250円 ・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
		

★アレルギー対応弁当 / ヴィーガン・ベジタリアン弁当

▼受け取り時間 7:00~14:00	▼受け取り時間 9:00~18:00		
おにぎりおかずセット 550円 ・おにぎり(3個) 鮭2個 昆布1個 ・唐揚げ ・ウインナー ・粉ふきいも	アレルギー対応弁当 730円 ・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	アレルギー対応唐揚げ弁当 850円 ・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	ヴィーガン・ベジタリアン弁当 1030円 ・ごはん ・豆腐ハンバーグ ・煮物 ・小梅 ・キャベツ ・ブロッコリー ・パスタ ・漬物
			

E. おやつ各種の利用について

1. おやつ各種

食数の変更は入村5日前の午前10時まで無料です。

それ以降の食数変更は100%のキャンセル料がかかります。

食堂スタッフに食券（引き換え券）をお渡しください。（6:30～19:00）

紙パック	金額
ほうじ茶（250ml）	110円
オレンジジュース（200ml）	販売休止
りんごジュース（200ml）	130円
ミルクココア（200ml）	130円
ネクターピーチ（200ml）	130円

ペットボトル	金額
ウーロン茶（500ml）	170円
緑茶（500ml）	170円
ミネラルウォーター（550ml）	170円
スポーツ飲料（600ml）	170円
むぎ茶（600ml）	170円
CCレモン（430ml）	170円

2リットルペットボトル	金額
緑茶	310円
むぎ茶	310円
ミネラルウォーター	310円
スポーツドリンク	310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	160円
★おかか おにぎり	160円
★ねり梅 おにぎり	160円
★こんぶ おにぎり	160円
★ツナ おにぎり	160円
★ミニおむすび5個入り	430円

ゼリー類	金額
★みかん	170円
★ミックス	170円
★白桃	170円
★マンゴープリン	170円
★杏仁豆腐	170円
★コーヒーゼリー	170円

菓子パン類	金額
★あんぱん	160円
★クリームパン	160円
★ジャムパン	160円
★メロンパン	160円
★2色パン（チョコ&クリーム）	160円
★焼きカレーパン	160円

アイス類	金額
ロックアイス	300円
板氷	400円
ガリガリ君	100円
チョコモナカアイス	170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）は禁止とさせていただきます。

※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

足柄ふれあいの村が教育活動施設であることをふまえ、ご注文は大人の方1名様につき2本まで、またご飲酒時には節度をわきまえてお楽しみください。

缶ビール（350ml）	金額
アサヒスーパードライ	350円

缶チューハイ（350ml）	金額
グレープフルーツハイ	240円

缶チューハイ（350ml）	金額
レモンハイ	240円

※ご飲酒はお食事時間（室内食 / 野外炊事）のみとさせていただきます。

※宿泊室内でのご飲酒はできません。

※アルコール類の販売は、事前にお申し込みをされるか、または売店での在庫品に限ります。

※売店販売時には、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 食堂ホール内【販売時間】8:00～19:00

歯磨きセット	70 円
石けん	100 円
入浴タオル	160 円
シャンプー＆リンスセット	150 円
ゴミ袋 (45ℓ 1 枚)	20 円
ゴミ袋 (45ℓ 10 枚)	150 円

紙皿	30 円
カレー皿	50 円
おわん (大)	40 円
おわん (小)	30 円
紙コップ	10 円
割り箸	10 円
弁当用袋	5 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
ピーラー	200 円

カップ麺各種	270 円
お菓子各種	200 円
ソフトドリンク各種	170 円
パン類	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、利用者様の状況に合わせて対応させていただきます。

【食物アレルギー対応の手順】

- ①. 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）アレルギー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品目アレルギーフリー定食）をお渡すスタイル。
（※アレルギー対応定食は通常料金から200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例となります。（野外炊事については別途ご相談ください。）

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

※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。

- ②. 団体またはグループの代表者様、食事担当者様が、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どうかを確認し、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。
- ③. 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）アレルギー表示を確認し 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品目アレルギーフリー定食）を選ぶ
『アレルギー対応連絡表』の「対応定食」“なし”に○印をし、ご提出ください。 ▶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。	①『アレルギー対応連絡表』の「対応定食」“あり”に○印をし、ご提出ください。 ②食事申込書のアレルギー対応食（D）欄に申込み数を、区分ごとに記入してください。 ▶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、対象の利用様にお渡しください。 （※受け取りの際にお名前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、多くの利用者様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、場合によりでき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

利用者様の中に、**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。（書ききれない場合は別紙にご記入、提出してください。）
- ▶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、もしくは対応が難し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**を利用者様自身で取らずに、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 月 日～ 月 日 団体名 ▲市立◆◆◆小学校
 責任者名 ■■■■■ (※受け渡し担当者名) 0465-00-1234 連絡先 090-0000-5678

番号	氏名	年代 該当する年代に○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)																											アレルギー 対応弁当の 申し込み	アレルギー 対応食品の 申し込み	その他 備考	
			必ず表示される8品目								表示が勧められている20品目																						
			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	フリガナ: アシガラ タロウ 足柄 太郎	中学生以上 小学生 幼児(3歳以上)	○	◎	◎	○													○					●	○								
2	フリガナ: アシガラ ハナコ 足柄 花子	中学生以上 小学生 幼児(3歳以上)	○												○																		
3	フリガナ:	中学生以上 小学生 幼児(3歳以上)																															
4	フリガナ:	中学生以上 小学生 幼児(3歳以上)																															
5	フリガナ:	中学生以上 小学生 幼児(3歳以上)																															

記入方法:アレルギー原因食の欄に ○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。

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 【E】rest@ashigara-fureai.com

記入例

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	フリガナ フレイショウガッコウ	電 話	0465-43-9106	
	ふれあい小学校	FAX	0465-43-9107	
食事 担当者名	フリガナ アシガラ タロウ	携帯電話	090-●●●●●-●●●●●	
	足柄 太郎	メールアドレス	fure-ashi@●●●.com	

◇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	⇒	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)
【記入必須】				

※食物アレルギーをお持ちの方がいましたら、当該者全員分の情報を「アレルギー対応連絡票」に記入の上、提出してください。

お支払方法の確認

⇒現金/キャッシュレスでの支払い時間：8時45分~16時30分

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 (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	【書き漏れ注意!】 請求書・領収書の宛名、但し書き、人数の振り分けなど 請求書の分けをお願いします。①教員分 10 名 ②児童分 105 名 但し書き / 宛名 ①ふれあい小学校 教員分お食事代として ②ふれあい小学校 児童分お食事代として
	現金		
	キャッシュレス		
	振込	振込予定日 ● 月 ● 日	
※振込手数料はご利用様のご負担となります。			

室内食のお申し込み(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5日前の午前10時「土日祝は日数算出に含みません」

- ①納豆・ふりかけ・味付のり ②生卵
③足柄牛コロッケ ④足柄牛メンチ ⑤フライドポテト

日程	食事時間	食数					合計 (A+B+C+D)	希望オプションの 注文番号と食数を 記入してください		
		大人中学生以上 (A)	小学生 (B)	幼児 3歳以上 (C)	アレルギー 対応食 (D)					
1 日目	昼 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
	夜 (●) ア	10 食	89 食	食	大人 食 小学生 1 食 幼児 食		100 食	③ 100 個 ⑤ 5 kg		
	朝 (●) イ	10 食	89 食	食	大人 食 小学生 1 食 幼児 食		100 食	① 50 個 ② 50 個		
	昼 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
2 日目	夜 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
	朝 (●) イ	10 食	89 食	食	大人 食 小学生 1 食 幼児 食		100 食	① 50 個 ② 50 個		
	昼 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
	夜 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
3 日目	朝 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
	昼 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
	夜 ()	食	食	食	大人 食 小学生 食 幼児 食		食			
	朝 ()	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がいる
場合、食数を記入してください。

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

★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〕

記入例

ご利用期間	令和●年 ●月●日 (●) ~ ●月●日 (●)		● 泊 ● 日		
学校名 団体名	フリガナ	フレアイショウガッコウ	食事担当者名	フリガナ	アシガラ タロウ
	ふれあい小学校			足柄 太郎	

■ 野外炊事の申し込み (メイン・サイド)

ご利用日	食事時間帯	食材	受け取り時間	メニュー名/品名・内容量	食数/数量
●月 ●日	朝・ <u>昼</u> ・夜		9 時 00 分	ポークカレー	100
●月 ●日	朝・ <u>昼</u> ・夜		9 時 00 分	豚汁セット	100
●月 ●日	朝・ <u>昼</u> ・夜		9 時 00 分	串付きフランクフルト	100
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		
月 日	朝・昼・夜		時 分		

同じ食数になる様に

※野外炊事班分け⇒注文食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、まとも出しとなります。

野外炊事 班わけ	6 人班	5 人班	6人×15班=90人 5人×2班=10人 90人+10人=100人	人班	人班	人班
	15 班	2 班		班	班	班

■ お弁当の申し込み

ご利用日	お弁当受け取り時間	メニュー名	食数	備考
●月 ●日	11 時 20 分	金太郎弁当	2 食	
月 日	時 分		食	
月 日	時 分		食	
月 日	時 分		食	

■ おやつ・飲料・売店販売品の申し込み (飲み物は内容量 [250ml・500ml・2Lなど] もご記入ください)

受け取り時間	品名 (容量のあるものは記載ください)	数量
●月 ●日 9 時00 分	ほうじ茶 (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

