

令和4年8月31日

第6学年 保護者の皆様

多摩市立西落合小学校

校長 池田 泰章

令和4年度 八ヶ岳移動教室希望調査について

日頃より本校の教育活動に対しまして、ご理解とご協力をいただき、ありがとうございます。

さて、下記の日程で「八ヶ岳移動教室」を実施いたします。感染症対策を講じながら各行程を実施して参りますが、今後の状況によっては急遽、対応が変わる場合がありますことを、あらかじめご了承願います。

また、関係各所への連絡や準備を行うため、参加について希望調査を実施させていただきます。お手数ではありますが、9月9日(金)までにご提出をお願いいたします。

1. 実施日及び行程について

(1) 実施日

10月5日(水)～7日(金)

(2) 行程(見学場所等)

1日目(10月5日)

場所：車山ハイキング

体験内容：車山ハイキング、八島湿原散策、キャンプファイヤー

2日目(10月6日)

場所：少年自然の家

体験内容：林業体験、森遊び、木バッチクラフト、野外炊飯

3日目(10月7日)

場所：滝沢牧場

体験内容：乳搾り、心音、乗馬、動物の餌やり、バードコール作り
ソフトクリーム、お土産購入

2. 費用について

口座振替を、9月15日(木)に手続きをさせていただきます。金額は以下の通りです。

振替金額： 9000円

合計は約8465円(手数料含む)ですが、多めに集めさせていただきます。余剰分は後期の教材費として使用させていただきます。前日までにご準備をお願いします。

費用内約

(1) 食事代

- ・朝食 510円 × 2
- ・夕食 810円
- ・野外料理 520円
- ・昼食 610円 (2日目) ・弁当 550円 (3日目)

(2) 旅行保険代 約500円

(3) アクティビティー代

- ・滝沢牧場体験料
(牧場体験、乳しぼり、バードコール作り、ソフトクリーム) ...約2450円
- ・林業体験、森遊び、木バッジ作り、かや飛ばし...1360円
- ・キャンプファイヤー...約50円
- ・野外炊飯 薪...約50円
- ・車山リフト代...480円

(4) 諸雑費

- ・体験料振り込み手数料 1人あたり約10円
- ・口座振替料 1回につき55円

3. その他

- (1) 健康状態により、集団での宿泊や行動が無理な場合は、現地までのお迎えをお願いすることがあります。
- (2) 3日前からのキャンセルは、キャンセル手数料がかかったり、返金ができなかったりする場合があります。ご承知おきください。

切り取り

令和4年度 八ヶ岳移動教室参加希望調査

6年 組 児童氏名 _____

保護者氏名 _____ 印 _____

八ヶ岳移動教室に

参加する

・

参加しない

希望調査締切 9月9日(金)

食物・動物アレルギー調査書

令和4年度6年移動教室

6年 組 氏名()

食物アレルギー 食物アレルギーがある方はご記入ください。		
	アレルギー物質	程 度(詳しく)
食べ物について、該当するアレルギーがあればご記入ください。	例) 卵	生卵は不可。完全に加熱してある物であれば食べられます。
メニュー	該当メニュー(アレルギー物質) 別紙を参照してください。	
例) 1日目昼食	例) からあげ(小麦)	
1日目夕食		
2日目朝食		
2日目昼食		
2日目夕食		
3日目朝食		
3日目昼食		
その他気になることがありましたら記入してください。	-----	

夕食 Aコース | 日曜日

献立名	成分表
信州サーモンカツ	漬物サーモン、玉ねぎ、パン粉(小麦粉、ショートニング、イーストフード、酵母エキス、全粉乳)、卵で卵、調味料(醸造酢、酵母エキス)、砂糖、塩、酒、麦芽糖、寒天、バター液、調味料(有機酸、アミノ酸等)、V.C、乳化剤、増粘多糖類、クチナシ色素、加工デンプン、原材料の一部に卵、小麦、大豆、乳を含む
レモン果汁	レモン果汁
フライドポテト	じゃがいも、揚げ油
ブロッコリー	ブロッコリー、食塩
ナポリタン	スパゲティ、玉ねぎ、ピーマン、トマトペースト、植物油類、砂糖、食塩、にんにく、醤油、ウスターソース、香辛料、肉エキス、卵白、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、カラメル、調味料、乳化剤、甘味料(キシロース)、原材料の一部に小麦・鶏肉・豚肉を含む
チキンナゲット	鶏肉、粉末状大豆たん白、大豆油、植ゼラチン、砂糖、卵たん白、食塩、香辛料、トレハロース、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、バター液、小麦粉、でん粉、大豆粉、ぶどう糖、全卵粉末、脱脂粉乳、加工デンプン、増粘多糖類、膨張剤類、着色剤類、パン粉、テキンピオン、原材料の一部に小麦・乳・卵・ゼラチン・鶏肉・大豆を含む
イタリアンドレッシング	食用植物油類、ぶどう糖果糖液類、醸造酢、食塩、ぶどう発酵調味料、ピーマン酢液、乾燥玉ねぎ、香辛料、ガーリックペースト、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、原材料の一部に大豆・りんごを含む
生野菜サラダ	キャベツ、レタス、きゅうり、かいわれ
コンソメスープ	ベーコン(豚バラ肉)、還元水飴、卵たん白、食塩、大豆たん白、乳たん白、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、玉ねぎ、コーン、乳糖、砂糖、食用加工油類、粉末醤油、たん白加水分解物、ビーフエキス、オignonパウダー、香辛料、デキストリン、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、調味料、原材料の一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、豚肉、大豆を含む
チョコクレープ	豆乳、砂糖、加工油類、米粉、植物油、水飴、調整豆乳粉末、ココアパウダー、麦芽糖、加工デンプン、増粘剤(カトラン)、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、滅菌剤、カラメル色素、メタリン酸Na、ベーキングパウダー、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素、原材料の一部に大豆を含む
代替え品 ぶどうゼリー	ぶどう果汁、還元化性デキストリン、砂糖、ぶどう糖、寒天、トレハロース、グルコシド(増粘多糖類)、調味料、香料、ピロリン酸第二鉄

朝食 Aコース 2日目朝

成分表

献立名	
味噌汁	わかめ、えのき、葱、長ネギ、米味噌、食塩、醸造酢、昆布エキス、麹エキス、酒粕、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に小麦・大豆を含む
サバ照焼き	そば、醤油、砂糖、みりん、魚介エキス、食塩、増粘剤(加工デンプン)、原材料の一部に小麦、大豆を含む
かまぼこ	魚肉すり身、卵白、でん粉、砂糖、食塩、乾燥卵白、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、炭酸Ca、着色料(赤104)、原材料の一部に小麦・卵を含む
玉子焼き	液卵、植物油類、砂糖、人参、豚肉、玉ねぎ、米・でん粉発酵調味料、醤油、ほうれん草、食塩、醤油だし、ゼラチン、昆布、魚介エキスパウダー、原材料の一部に卵・大豆・豚肉・小麦・ゼラチンを含む
野菜入り肉団子	鶏肉、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、人参、枝豆、水くわい、ごま、粉末状植物性たん白、ねぎ、水溶性食物繊維、生薑、キャベツ、食塩、香辛料、酵母エキス、砂糖、菜種油、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、カラメル色素、ソース(トマトケチャップ、食酢、小麦不使用醤油、トマトペースト、ウスターソース、トマトミックスジュース、りんごジュース、にんじんペースト、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、原材料の一部に豚肉・鶏肉・大豆・りんご・ごまを含む
納豆	大豆、納豆菌、タレ:水溶性含氮性化液糖、醤油、還元水飴、食塩、麹エキス、砂糖、昆布エキス、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、からし:からし、砂糖、醸造酢、食塩、原材料の一部に小麦粉・大豆を含む
フレンチドレ	醸造酢、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁、セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクロース)
生野菜	大根、サニーレタス、胡瓜、人参、プチトマト
ヤクルト	ぶどう糖異糖液糖、砂糖、脱脂粉乳、香料
味付け海苔	乾海苔、魚介エキス(昆布抽出液、Eヒエキス、その他)、米発酵調味料(水飴、醸造調味料、その他)、砂糖、食塩、酵母エキス、デキストリン、粉末魚糖、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、グリシン、甘味料(カンゾウ)、ph調整剤、香辛料、原材料の一部にえびを含む
代替え品 野菜ジュース	にんじん、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、小松菜、ケルソ、かぼちゃ、紫キャベツ、フロコラー、緑キャベツ(アブゲール)、ビート、赤ピー、セロリ、レタス、白菜、ケール、パセリ、なす、玉ねぎ、大根、キハツ、りんご、オレンジ、レモン、香料

昼食 牛丼 2日目昼

献立名	成分表
牛丼	牛肉、玉ねぎ、こんにゃく、醤油、水餃、料酒、砂糖、米発酵調味料、液状混合調味料、粉末状混合調味料、増粘剤(加工デンプン)、安定剤(ローストビーコン)、調味料(アミノ酸等)、水酸化Ca、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)、白米、原材料の一部に小麦・牛肉・大豆を含む
サラダ	キャベツ、レタス、胡瓜、スイートコーン
サウザン ドレッシング	トマトケチャップ、醸造酢、食塩、乾燥玉ねぎ、オニオンエキス、酵母エキスパウダー、香辛料、ガーリックパウダー、セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.C)、甘味料(スクラロース)
味噌汁	ほうれん草、油揚げ、信州みそ
ジョア(プレーン)	脱脂粉乳、砂糖、クリーム、乳酸Ca、ビタミンD

野 外 カレーライス 2日目夜

献立名

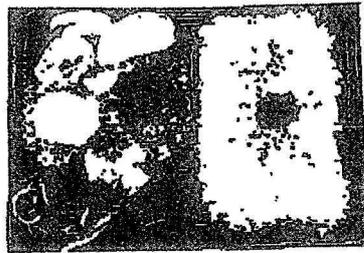
成分表

<p>カレールー</p>	<p>でん粉、パーム油、菜種油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、きつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、乳化剤、調味料、香料</p>
<p>福神漬け</p>	<p>大根、なす、蓮根、生薑、しその葉、醤油、食塩、醸造酢、大豆たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(カラメル色素)、原材料の一部に小麦を含む</p>
<p>米</p>	<p>白米</p>
<p>豚肉</p>	<p>豚肉(角切り)</p>
<p>野菜類</p>	<p>じゃがいも、玉ねぎ、人参</p>
<p>サラダ油</p>	<p>植物油</p>
<p></p>	<p></p>

朝食 Bコース 3日目朝

献立名	成分表
スープ	スイートコーン、デキストリン、小麦粉、クレーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工酒類、テーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアーガム)、香料、粉バセリ、グルトン(食パン)、植物油類、イーストフード、酸化防止剤(V, E)、V, C)、原材料の一部に小麦・乳・牛肉、大豆を含む
パンズ	小麦粉、上白糖、全卵、マーガリン、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、原材料の一部に小麦・卵・乳を含む
バーガーパティ	鶏肉、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚肉、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、生薑ペースト、加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、原材料の一部に鶏肉、豚肉、大豆を含む
てりだれ	水飴、醤油、砂糖、食塩、酒粕り節、発酵調味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、原材料の一部に小麦・大豆を含む
オムレツ	液卵、植物油類、醤油、米、でん粉発酵調味料、醤油だし、食塩、トハロース、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、カロチン色素、原材料の一部に卵・小麦・大豆を含む
コールスロー サラダ	キャベツ、玉ねぎ、とうもろこし、人参、マヨネーズ、砂糖、食塩、増粘剤(加工でん粉)、酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、香料、原材料の一部に卵・大豆を含む
フルーツ	オレンジ
フレンチドレ	醸造酢、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁、セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクロース)
生野菜	大根、サニーレタス、胡瓜、人参、ブチトマト
ミルージュ	果糖ぶどう糖液糖、脱脂粉乳、発酵乳、乳酸Ca、酸味料、安定剤(大豆多糖類)、塩化Ca、香料、乳化剤、カラメル色素、甘味料(スクロース)、V, D、原材料の一部に乳・大豆を含む
代替え品 野菜ジュース	にんじん、ビーツ、ほうれん草、アスパラガス、小松菜、ケルソ、かぼちや、紫キャベツ、ブロッコリー、メキャベツ(アチヴェール)、ビーツ、赤じそ、セロリ、レタス、白菜、ケール、パセリ、なす、玉ねぎ、大根、キャベツ、りんご、オレンジ、レモン、香料

☆ミックス弁当 成分表 2022年度☆



3日目 昼

550円

ごはん・からあげ・ウインナ・かまぼこ・がんもの煮物・漬物（たくあん）・かまぼこ・梅・ゴマ塩・ポテトサラダ
肉だんご・花豆

お弁当の成分

主なおかずの名称	商品名称	表示内容
からあげ	食研からあげ	鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料（原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む）
がんもの煮物	倉め煮がんも	粉末状大豆蛋白、植物性油脂、にんじん、上新粉、おから、ごま、食塩、砂糖、揚げ油（植物性油脂）、クエン酸、水、醤油、経節エキス、PH調整剤、増粘剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸）、保存料（ポリリン酸）原材料に小麦、大豆、さばを含む（工場ですべて卵、乳、えび、カニを含む製品を生産しています）。
花豆	花豆	花豆、砂糖、醤油
ウインナ	ウインナソーセージ	豚肉、牛肉、豚脂肪、大豆蛋白、食塩、砂糖、水あめ、ブドウ糖、食塩、還元水あめ、昆布エキス、ポークエキス、おろしにんにく、香辛料、メースパウダー、馬鈴薯デンプン、リン酸塩（Na/K）、調味料（アミノ酸等）、発色剤（亜硝酸Na）、卵粉末、トレハロース、コショウ、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー（一部に卵、牛肉、豚肉を含む）
肉だんご	T味付け肉だんご	鶏肉、たまねぎ、パン粉、豚肉、粉末状植物性タンパク、豚脂、牛肉、粒状植物性タンパク、トマトケチャップ、りんごピューレ、砂糖、醤油、食塩、香辛料、水、加工澱粉、トレハロース、安定剤（増粘多糖類）、調味料（アミノ酸）着色料（ココア）、貝殻焼成カルシウム、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、しょうゆ、食酢（醸造酢）、りんごピューレ、植物油、水、増粘剤（加工澱粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、カラメル色素
かまぼこ	板なし上蒲鉾赤	魚肉、砂糖、澱粉、卵白、食塩、清酒、着色料（カルミン酸）
スパゲティ	デリカナポリタン	スパゲティトマトペースト、植物油脂、砂糖、たまねぎ、食塩、ガーリックペースト（ニンニク、食塩）、醤油、ウスターソース、香辛料、肉エキス、ミルポワ、調味料（アミノ酸等）、着色料（パプリカ色素、カラメル）、酸味料、乳化剤、甘味料（キシロース）（その他小麦、鶏肉、豚肉由来原材料を含む）
ごはん		白米
漬物（たくあん）	かつおたくあんハーフ	大根、食塩、ぬか類、発酵調味料、カツオブシ、かつおぶしエキス、ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（サッカリンNa、ステビア、甘草）、保存料（ソルビン酸（K）、酸化防止剤（V、C）、メタリン酸Na、酒精、着色料（黄4）（原材料の一部に小麦、大豆を含む）
うめぼし	小梅漬（国産）	食塩、醸造酢、水あめ、かつおぶしエキス、たん白加水分解物（小麦、大豆を含む）、発酵調味料、しそエキス、酸味料、酒精、ソルビット、香料、調味料（アミノ酸等）、着色料（赤102）、甘味料（ステビア）
ごま	ふりかけ	胡麻、食塩、澱粉、海藻カルシウム、調味料（アミノ酸）
ポテトサラダ		食用植物油脂（国内製造）、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆・りんごを含む）・じゃがいもにんじん

お弁当 代替え品 成分表

肉だんご (卵アレルギーOK)	T味付け肉だんご	鶏肉、たまねぎ、パン粉、豚肉、粉末状植物性タンパク、豚脂、牛肉、粒状植物性タンパク、トマトケチャップ、りんごピューレ、砂糖、醤油、食塩、香辛料、水、加工澱粉、トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸) 着色料(ココア)、貝殻焼成カルシウム、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、しょうゆ、食酢(醸造酢)、りんごピューレ、植物油、水、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素
チキンステーキ		鶏肉・タピオカデンプン・たんぱく加水分解物・醤油・食塩・大豆蛋白・酢水飴・みりん・砂糖/炭酸水素Na・クエン酸(Na)(加工澱粉、キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等) 炭酸Na (材料の一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
豚肉ソテー		豚肉・サラダ油・食塩・こしょう・コーングリッツ・上新粉・馬鈴薯澱粉 酵母エキス・調味料(アミノ酸等)
焼き竹輪	やきちくわ	魚肉・馬鈴薯澱粉8.1%・砂糖・米油・植物性蛋白(大豆・小麦)・食塩・本みりん・ぶどう糖・調味料(アミノ酸等)
一口昆布まき		水飴・昆布まき(昆布・ニシン・かんぴょう)・水・醤油・砂糖・蛋白加水分解物・酵母エキス・寒天・増粘多糖類・漂白剤(亜酸化塩…微量) 材料の一部に小麦・大豆を含む
どり辛こんにゃく		こんにゃく・醤油・砂糖・食塩・魚介エキス・米発酵調味料・水・水飴 唐辛子・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・酢酸Na・水酸化Ca・酸味料 材料の一部に小麦・さば・大豆を含む
プチトマト		プチトマト
オレンジ		オレンジ
パイナップル	パインアップルシロップ漬け(缶)	パインアップル・砂糖・酸味料
野沢菜漬		野沢菜、食塩、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸(K)、酸化防止剤(V.C))、

代替えの提案例)

たくあん→野沢菜漬 OR プチトマト
 ウィンナー→びりからこんにゃく OR 一口昆布まき
 シュウマイ→焼きちくわ OR プチトマト
 からあげ→チキンステーキ OR 肉だんご
 肉だんご→豚肉のソテー
 その他→オレンジ(生) パイナップル(缶)
 代替えはあくまで例です。必ずご家庭で確認した商品をご提案下さい

提案の手順

- ① 家族に成分表を確認して頂く
- ② アレルギーの物質を確認して頂く
- ③ 代替えの商品を記入
- ④ クラス・氏名を記入
- ⑤ 個人情報の確認のサインを頂く
- ⑥ お弁当に表を貼りつけて担当の先生にお渡しする。お弁当箱は、他の児童と別の物を用意する。