

令和5年度 修学旅行説明会資料

さいたま市立浦和大里小学校

1. 目的

- 集団生活を通して、互いに協力する心を育て、自主的な行動ができるようにする。
- 東照宮などの見学を通して、史跡や文化財に触れ、歴史的な意義や価値について理解を深める。
- 日光の自然に親しみ、自然を愛する心情を育む。

2. 期 日 令和5年 5月11日（木）～12日（金） 1泊2日 雨天実施

3. 目的地 日光湯元温泉方面

4. 宿泊場所 ホテル花の季 栃木県日光市湯元2549-4

TEL 0288（62）2426

5. 集合時間 7：00 朝礼台前集合

※欠席の場合、当日6時50分までに学校へ forms にて連絡してください。

6. 日程と経路

5月11日（木）

学校発（7:20）－外環浦和 IC－外環道・東北道＜佐野SA休憩＞－日光有料道－清滝 IC－
いろは坂－華嚴の滝見学（10:30～11:20）－昼食・レークセンターひたちや（11:30～12:30）
－戦場ヶ原ハイキング（13:10～15:10）－湯滝見学（15:10～15:30）－源泉見学－ホテル着
（15:45頃）－－－－就寝（21:30）

5月12日（金）

起床（6:00）－源泉見学（6:30）－ホテル発（8:00）－龍頭の滝－中禅寺湖機船（9:00～9:45）
－いろは坂－日光東照宮見学（10:30～12:00）－昼食・買い物・磐梯日光店（12:15～13:30）
－杉並木街道－今市 IC－日光有料道路－東北道＜羽生PA休憩＞・外環道－外環浦和 IC－
学校（16:20） 解散 16:30頃

7. 引率者

校長 中野 緑

教諭 大熊 真理子（養護） 馬場 沙緒里（本部）

6年担任 渡部 有紀子 落合 里奈 片町 太郎 小野田 峻 徳竹 純平

8. 費用 25,500円程度（おみやげ代2,000円を含む）

- ・交通費 6,967円 ・宿泊代 9,680円 ・昼食代 2,255円
- ・拝観入場料・体験学習（ふくべ細工） 2,795円・諸経費（保険等） 1,147円
- ・添乗員同行費用等 185円 ・おみやげ代 2,000円 ・雑費400円程度

※現時点での予定金額であり、詳細な金額等については後日お伝えします。

※雑費（封筒、ジップロック等）については、参加予定者全員分集金する予定です。ご了承ください。

旅行会社に支払う費用については、修学旅行が終わり、金額が確定したのち、給食費引き
落としの口座（ゆうちょ銀行）から引き落としでの集金を検討しています。

9. 服装 普段の服装（長袖・ズボン・上着）、履きなれた運動靴、赤白帽子
※気温が低いことが予想されます。

ウインドブレーカーなどの防寒着を必ず用意してください。

10. 持ち物

《リュックサック》バスの座席に持ち込みます。

健康チェックカード 水筒（お茶か水） タオル（汗拭き用） エチケット袋
雨具（雨カッパと折りたたみ傘） ごみ袋 しおり 筆記用具（鉛筆1本程度・消しゴム・
ネームペン） ハンカチ（1日1枚） ティッシュ 防寒着（上着） ビニール袋

- ※ゴミを捨てるためのビニール袋をご用意ください。
- ※必要に応じて、常備薬（酔い止め等）は忘れずに。
- ※2日目の水筒の中身は自分たちで作ります。

《大きいバッグ》バスの下のトランクに入れてしまいます。

普段着の着替え(トレーナー等) 着替え(下着類・靴下) 長袖パジャマ(部屋着)
 ビニール袋(着替え・ゴミ入れ等) タオル(入浴用・洗面用) 着替えを持ち運ぶ用の袋(入浴時)
 体温計 洗面用具(歯磨きセット・コップ・くし又はブラシ) 濡れた物を入れる袋
 ハンカチ ティッシュ ふくべ細工用雑巾・絵筆2本 衛生用品(女子)
 常備薬(喘息や酔い止めは忘れずに) エコバッグ(お土産用)
 トランプ・ウノ(各部屋 合計2つまで) ドライヤー(必要な場合 各部屋1つまで)

- ※持ち物すべてに記名をしてください。
- ※必要なもの以外は持たせないでください。

年度初めですので、参加の可否
に関わらず全員が提出します

11. 提出物等

①修学旅行前保健調査票・・・・・・・・・・・・・・ 提出日 4/21 (金)

②保険証のコピー（修学旅行終了後お返しします。）

保険証のコピーは必ず保険証の期限を確認した
うえで、封筒（記名）に入れて封をしてください。
封筒は後日、配付いたします。

提出日 4/24 (月)

③緊急連絡票

④食物アレルギー確認書（アレルギーなくとも全員提出）

⑤集金→おこづかい2000円のみ、封筒（記名）に入れて封をしてください。

おこづかいは担任が回収して、当日配付いたします。

提出日 5/8 (月)

⑥健康チェックカード・・・3日前（5/8）から検温・健康観察をし、毎日担任に提出します。本番までに生活リズムを整えておきましょう

12. 食事

1日目昼食・・・レークセンターひたちや

1日目夕食・2日目朝食・・・ホテル花の季

2日目昼食・・・磐梯日光店

※献立及び成分表については、別紙参照。アレルギーに対応しますので、担任にお知らせください。（健康状況調査票・食物アレルギー確認書にご記入ください。）

13. その他

- ・実施中に発熱した場合、病院や学校の判断で保護者に現地まで迎えに来ていただく可能性があります。修学旅行実施中は、保護者と学校が連絡を取れるようご準備ください。なお、迎えにかかった費用については、保険により上限30万円までの保証がついています。（保険について詳しい資料をご覧ください）
- ・健康な状態で修学旅行に参加できるように、1日目バス乗車前の検温を実施する予定です。
- ・修学旅行の参加申込フォームを安心メールにて送付させていただきます。

回答期限4月21日（金）17:00

食物アレルギー確認書（全員提出）

6年 組 （ ）

該当する（ ）の中に、○をお願いします。

①（ ） 必要がありません。

→本紙のみ、4月24日（月）までに提出です。

②（ ） 必要があります。

1日目 昼食（ ） 1日目 夜食（ ）

2日目 朝食（ ） 2日目 昼食（ ）

→本紙とアレルギー調査票、4枚すべてを4月24日（月）までに

提出です。献立表は、ご自宅で保管しておいてください。

1日目 昼食

アレルギー対応（あり・なし）

どちらかに○をつけてください

食物アレルギー調査票

浦和大里小学校 6年 組 児童氏名

利用日 5月11日（木） カレーライス

アレルギー	
-------	--

メニュー	アレルギー品目	いずれかに○をつけてください		
		代替食必要	除去だけ	その他
カレーライス				
福神漬け				
乳酸菌飲料				
その他に要望等があればお書きください。				

レイクセンターひたちや 連絡先

TEL：0288-55-0010

どちらかに○をつけてください

ご担当者様

宿泊施設:ホテル花の季 TEL0288-62-2426 FAX0288-62-2366

2日目 昼食

アレルギー対応（あい・なし）

食物アレルギー調査一覧表

学校名

様

どちらかに○をつけてください

利用日 5 月 12 日（金）メニュー名

※小麦アレルギーをお持ちの方は醤油の可否をご記入下さい。

※もも、りんごアレルギーをお持ちの方は中濃ソースの可否をご記入下さい。

※詳細No.は下記番号からあてはまるものを必ずお選び下さい

①加熱してあれば可 ②加熱済みのつなぎ程度は可 ③加熱済みの調味料程度でも不可

④同じ揚げ油での調理も不可

記入例

クラス	名 前	アレルギー品目	詳細No.
1	日光太郎	卵	②
		小麦（醤油OK）	③
		もも（ソースもダメ）	④

クラス	名 前	アレルギー品目	詳細No. ※必ずご記入お願いします
	様		
	様		
	様		
	様		
	様		

【注意】※必ずお読み下さい※

※普段から食べていて問題ない場合や自分で判断できるなど特別な配慮が必要ない場合は記入しないで下さい。対応をご希望される場合のみご記入下さい。また、好き嫌いには対応しかねます。

※他のメニューと同一の厨房で調理しています。また、調理器具はアレルギー食専用のものを使用していませんが十分に洗浄するなど注意しています。

※誤配食を防ぐ為に食事席にお名前等の表示をさせていただきます。

※アレルギー対応は表示義務がある特定原材料を対象とし、他の食品については対応が難しい場合があります。また、代替メニューが基本のメニューと大幅に違ってくる場合があります。

磐梯日光店

TEL 0288-53-2555 FAX 0288-53-2777

献立および成分表 1 日目昼食(レイクセンターひたちや)

カレーライス成分表

カレールー	小麦粉、牛脂豚脂混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖 加工でんブン、調味料（アミノ酸等）カラメル色素、（一部に小麦粉を含む）
野菜	にんじん、玉ねぎ、
	豚肉
ご飯	米

福神漬

だいこん・きゅうり・しょうが・しそ・ごま・ナス・漬原料（ブドウ糖・砂糖・水あめ）食塩・しょうゆ・甘味料(ソルビトール・ステビア)レンコン 調味料(アミノ酸)安定剤調味料着色料

乳製菌飲料

糖類（砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ブドウ糖）乳製品、酸味料，香料。甘味料（アセスルファムK,スクラロース）

レイクセンターひたちや 連絡先

TEL：0288－55－0010

献立および成分表 1日目夕食・2日目朝食(ホテル花の季)

夕 食

釜めし	うるち米(北海道産他) 清水 鶏肉(岩手県産) 人参(徳島県産) ごぼう(中国産) だし汁 醤油 酒 砂糖
海老フライ	海老(インドネシア産を国内工場にて加工製造) パン粉 卵液 小麦粉 食塩 ベーキングパウダー 砂糖
ハンバーグ デミグラスソース	鶏挽肉 玉ねぎ パン粉 牛脂 ワイン 醤油 砂糖 食塩 香辛料(国産食材を使用して静岡県内工場にて製造) デキストリン 玉ねぎ 粉末トマト 粉乳 砂糖 酵母エキス 食塩 粉末チーズ パプリカ 麦芽エキス 香辛料 にんにく 粉末醤油 蛋白加水分解物 香味油 澱粉 増粘剤(原材料の一部に小麦 乳成分 大豆を含む)
フライドポテト	じゃがいも 植物油脂 食塩 ブドウ糖 ピロリン酸Na(一部に小麦を含む)
ニンジン・ブロッコリー	人参(中国産冷凍) 醤油 みりん ・ ブロッコリー(エクアドル産冷凍)
タルタルソース(別添え)	食用植物油脂(大豆含む) ビタミンC 卵 ぶどう糖加糖液糖 醸造酢 食塩 増粘剤(加工澱粉 キサンタンガム) アミノ酸 レモン果汁 香辛料 香辛料抽出物
みかん	みかん缶シロップ漬け
キノコのホワイトソースパイ 包みオープン焼き	ホワイトソース(粉末油脂 全粉乳 デキストリン 植物油 チーズ チキンエキス 食塩 にんにくエキス 砂糖 ホンパウダー 酵母エキス コショウ末 ナツメグパウダー 加工澱粉 セルロース 香料(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む)舞茸(新潟県産) しめじ(長野県産) パイ(小麦粉・マーガリン・食塩・水) 卵液
ゆば・人参・大根・絹さや煮物	ゆば(栃木県産) 人参(徳島県産) 大根(千葉県産) 絹さや かつお出汁 醤油 酒 みりん 砂糖
かんぴょうの味噌汁	かんぴょう(栃木県産) ねぎ だし汁 味噌 水
麦茶	伊藤園の香る麦茶
チョコレートムース	ココアパウダー 牛乳(栃木県産) 砂糖 ゼラチン ホイップ(植物油脂・水あめ・砂糖・乳製品・乳化剤) スプレーチョコ(マスシュガー・カカオマス・ブドウ糖レシチン)

朝 食 (和 食)

厚焼きたまご	鶏卵(新潟県) 調製糖 澱粉 醸造酢 食塩 食用油脂 醤油 水 焼き油
納豆	大豆 醤油 調味料(乳成分・豚肉由来を含む)
大根おろし	大根(北海道産) 醤油
焼き鮭	鮭 食塩
テリヤキソース肉団子	団子・・・鶏肉 玉ねぎ ねぎ 豚脂 パン粉 粉末状大豆たん白 澱粉 卵白粉 醤油 食塩 砂糖 香料 なたね油 発酵調味料 タレ・・・糖類 醤油 リンゴ・ピューレ ウスターソース 醸造酢 発酵調味料 香辛料 トマトチャップ 食塩 ねぎ 加工澱粉 調味料(乳成分由来原材料を含む)
フレッシュトマト	トマト(愛知県・静岡県産)
野菜たっぷり味噌汁	大根(千葉県産) ニンジン(徳島県産) ゴボウ 厚揚げ(栃木県産) ねぎ だし汁 味噌 水
ご飯	米(栃木県産) 水
麦茶	伊藤園の香る麦茶
とちおとめイチゴゼリー	いちご(果汁・ピューレ・種) ブドウ糖果糖液糖 加糖練乳 クラベリー果汁 ゲル化剤 澱粉 酸味料 香料 ビタミンC 調整水 乳化剤(一部大豆含)

ホテル花の季 連絡先

TEL：0288（62）2426

献立および成分表 2日目昼食(磐梯日光店)

2023.3月改定

大杯膳 1430 円 (税込) 原材料

【ゆばご飯】 米、ゆば (大豆)、人参、しょう油、だしの素 (食塩、調味料<アミノ酸等>、砂糖、風味原料<かつお節粉末>、酵母エキスパウダー)、こんぶだし (還元水飴、昆布エキス、昆布粉末、調味料<アミノ酸等>、酒精、増粘多糖類)、うま味調味料 (L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム)、

原材料の一部に小麦、大豆を含む

【焼きそば】 めん (小麦粉、食塩、加工でんぷん、かんすい、クチナシ色素)、中濃ソース、植物油、砂糖、食塩、かつおエキス、カラメル色素、増粘剤 (加工でんぷん、タマリンドガム)、調味料 (アミノ酸等)、いため油 (なたね油、大豆油)、原材料の一部に鶏肉、豚肉、もも、りんごを含む

【鳥から揚げ】 鶏肉、衣 (ばれいしょでん粉、米粉、小麦粉、卵白粉、食塩)、しょう油、でん粉、にんにく、しょうが、食塩、白こしょう、揚げ油 (大豆油)、調味料 (アミノ酸等)、ポリリン酸Na、重曹

【メンチカツ】 食肉 (鶏肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ (パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白)、粒上植物性たん白、豚脂、砂糖、中濃ソース、しょうゆ、食塩、ポークブイヨン、粉末しょうゆ、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、香味油、酵母エキス、衣 (パン粉、植物油、小麦粉、粉末状植物性たん白、デキストリン、粉末卵白)、加工でん粉、調味料 (アミノ酸等)、カロチノイド色素、増粘剤 (キサンタンガム)、揚げ油 (大豆油)、原材料の一部に乳成分、りんごを含む

【メンチカツ用パックソース】 異性化液糖 (国内製造)、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、野菜 (トマト、玉ねぎ)、香辛料/増粘剤 (加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料 (アミノ酸)、甘味料 (ステビア)

【ハンバーグ】 ハンバーグ [食肉 (鶏肉 (国産)、豚肉 (国産、米国産))、たまねぎ (国産)、パン粉、粒状大豆たん白、砂糖、食塩、香辛料/酒精、調味料 (アミノ酸等)]、ソース [砂糖、発酵調味料、トマトペースト、しょうゆ、醸造酢、植物油、食塩、香辛料、酵母エキス/増粘剤 (加工デンプン)]、揚げ油 (大豆油)、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む)

【オムレツ】 鶏卵 (国産)、砂糖、醸造酢、食塩、植物油 (菜種油、大豆油)/加工澱粉、調味料 (アミノ酸)、乳化剤、カロチン色素、(一部に卵・大豆を含む)、トマトケチャップ (トマト (輸入又は国産 5%未満)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)

【シューマイ】 野菜 (たまねぎ、グリーンピース)、食肉 (鶏肉、豚肉)、つなぎ (小麦粉、ゼラチン、卵白)、豚脂、粒状植物性たん白、糖類 (砂糖、ぶどう糖)、食塩、しょう油、たん白加水分解物、香辛料、エキス (チキン、ポーク)、皮 (小麦粉、粉末状植物性たん白)、加工でん粉、調味料 (アミノ酸等)

【豆の華】 大豆たんぱく、醤油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、生姜、醸造調味料、調味料 (アミノ酸)、増粘剤 (キサンタンガム)、保存料 (ソルビン酸K)、原材料の一部に小麦を含む

【わらび餅】 水あめ (国内製造)、砂糖、きな粉/加工でんぷん、ソルビトール、グリシン、酸味料、増粘剤 (増粘多糖類)、pH調整剤、(一部に大豆を含む)

【キャベツ】

【オレンジ】

【乳酸飲料】 糖類 (ブドウ投果糖液糖、砂糖、ブドウ糖)、脱脂粉乳、酸味料、安定剤 (CMC) 香料、カラメル色素

【わかめスープ】 湯通し塩蔵わかめ、がらスープ (調味料)、食塩 (国内製造)、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、丸鶏パウダー、発酵酵母エキスパウダー、調味料 (アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)

※メンチカツ、からあげは同じ揚げ油で調理しております

磐梯日光店

TEL0288-53-2555 FAX0288-53-2777

6年 組 番（ 男 ・ 女 ）氏名 _____

緊急連絡先 ※緊急時に使用します。2日間必ず連絡がとれるようお願い致します。

時間帯	お名前（続柄）	連絡先 (会社・自宅・携帯等)	電話番号
日中	()		
	()		
	()		
夜間	()		
	()		
	()		