

令和7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7年 5月12日（月）～13日（火） 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 6：55 朝礼台前集合

※欠席の場合、当日6時40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12日（月）

学校発（7:10）－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－華厳の滝見学（10:15～11:00）－昼食・レークセンターひたちや（11:15～12:10）－中禅寺湖機船（12:20～12:50）－三本松園地（写真・WC）（13:20～13:45）－戦場ヶ原ハイキング（13:50～15:10）※雨天時の場合：日光自然博物館－湯滝見学（15:10～15:30）－ホテル着（15:40頃）－夕食－ふくべ細工体験－就寝（21:15）

5月13日（火）

起床（6:00）－朝食（7:00）－ホテル発（8:00）－源泉散歩－龍頭の滝見学（9:00～9:30）－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（16:15）解散 16:30頃

7. 引率者

教頭 波多江 慶太

教諭 大熊真理子（養護）

6年担任 小坂井達也 山下晏奈 高野智大 足助理華 溝井伸弥 飯塚真由

8. 費用 31,000円程度（おみやげ代2,500円を含む）

- （概算）
- ・交通費 10,980円
 - ・宿泊代 10,230円
 - ・昼食代 2,530円
 - ・拝観入場料・体験学習（ふくべ細工） 2,965円
 - ・諸経費（保険料226円を含む） 1,155円
 - ・旅行企画料 330円
 - ・添乗員同行費用 208円
 - ・おみやげ代 2,500円

※現時点での予定金額です。当日の参加人数によって変更があります。

※保険料226円は、旅行前に支払いが必要ですので、4月23日（水）に引き落としいたします。

手数料が10円かかります。ご了承ください。また、5月7日以降の保険料の返金はできません。

※雑費については、学年・学級費から出す予定です。

旅行会社に支払う費用については、金額が確定したのち、修学旅行後に教材費等の口座(ゆうちょ銀行)から引き落としさせていただきます。

9. 服 装 長袖・長ズボン・長めの靴下、上着、履きなれた運動靴、赤白帽子
うで時計（活動班で1つ）

※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 ※持ち物すべてに記名をしてください。

《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 しおり 水筒(お茶か水) エチケット袋 雨具(雨カップと折りたたみ傘)
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) ごみ袋 常備薬(必要な人)

《大きいバッグ》 バスの下のトランクに入れます。

着替え(二日目用の服、下着、くつ下) 部屋着(ふくべ体験時に着用、半そで半ズボンも可)
 長袖パジャマ(必要な人) ビニール袋(着替え・ゴミ入れ・濡れたものを入れる等)
 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 エコバッグ(お土産用)
 洗面用具(歯磨きセット・くし又はブラシ) 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)
 トランプかウノ(各部屋 どちらか1つ) ドライヤー(必要な場合 各部屋1つまで)

※ホテルのお風呂にシャンプー、リンス、ボディソープの備え付けがあります。

※各部屋に紙コップが用意されています。洗面、水のみ等で使うことができます。

11. 食事

- 1 日目昼食 ・ ・ ・ レークセンターひたちや（カレーライス）
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（太杯膳）

※献立及び成分表については、別紙参照してください。

健康状況調査票・食物アレルギー確認書にもご記入ください。

12. 提出物等

- ①修学旅行前保健調査票・・・・・・・・・・・・・・・・
- ②緊急連絡票・・・・・・・・・・・・・・・・
- ③食物アレルギー確認書・・・・・・・・・・・・・・・・
- （アレルギーがなくても1枚目は全員提出）

提出日 4 / 1 8 (金)

- ④保険証のコピー

提出日 5 / 7 (水)

- A 現行の保険証を使用する場合

→A 4 用紙に保険証のコピーを貼ってご提出ください（有効期限を必ず確認してください）

→裏の住所記入欄に住所をご記入してあるかをご確認ください

- B マイナンバーカードを保険証にしている場合

→「医療保険の資格情報」をA4用紙に印刷してご提出ください

※修学旅行終了後に処分いたしますので、必要な方はご連絡ください。

⑤おこづかい 2500円

後日配布する封筒に入れてください。

提出日 5 / 7 (水)

⑥健康チェックカード

5 / 7 (水) から検温・健康観察をします。後日配布します。

児童が毎日担任に提出し、修学旅行中も使用します。

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、いつでも連絡が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入っています。(保険について詳しい資料をご覧ください)。
- ・今年度も卒業アルバムの作製・販売を予定しています。購入希望について下の二次元コードからご回答をお願いいたします。

※修学旅行等、行事ごとに販売する写真については重複するため掲載しない予定です。

回答締め切り 4 / 18 (金)

卒業アルバムについてのアンケート



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	ハンバーグ・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) デミグラスソース・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 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 (大豆含む) ピクルス 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 オニオンパウダー 酵母エキス ナツメグパウダー コショウ末 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 の煮物	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 ゼライス ホイップ (植物油・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 (洋 食)

ホットケーキ	小麦粉 水 卵 砂糖 脱脂粉乳 油脂 食塩 ベーキングパウダー 香料
メイプルシロップ / マーガリン	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 砂糖 メープル 蜂蜜 香料 / 食用精製加工油脂 植物油 脱脂粉乳 食塩 クリーム 乳化剤 (大豆由来) ビタミンA 香料
ポテトサラダ	じゃがいも マヨネーズ 玉ねぎ ニンジン 砂糖 食塩 香辛料
ブロッコリー	ブロッコリー (エクアドル産) 塩
ロースハム	豚ロース肉 水あめ 植物性タンパク 卵たん白 食塩 乳糖 乳たんぱく
ゆで卵	鶏卵全卵 (栃木県産)
春巻き	キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく 生姜 春雨 粒状植物性たん白 でん粉 豚脂 植物性油脂 (ごま油・大豆油・なたね油) 食塩 オイスターソース 砂糖 コショウ 皮 (小麦粉・なたね油・米粉・でん粉・水あめ・食塩) 調味料 (アミノ酸等)
カットオレンジ	ネーブルオレンジ (カリフォルニア産)
ほうれん草のバターソテー	ほうれん草 (中国産) バター 塩 胡椒 サラダ油
ヨーグルト・パイナップル	生乳 乳製品 パイナップル缶シロップ漬けのせ
紅茶	紅茶 (無糖)

ホテル花の季

連絡先：0288 (62) 2426

献立および成分表 1日目:昼食 (レークセンターひたや)

成分表

カレーライス

カレー	小麦粉、牛脂豚脂混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖 加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）カラメル色素（一部に小麦粉を含む）トマトりんごエキス、醸造酢、ブドウ糖果糖液糖、玉ねぎエキス
豚肉	豚肉
野菜	にんじん、玉ねぎ
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

レークセンターひたちや

連絡先：0288-55-0010

献立および成分表 2日目:昼食 (磐梯日光店)

2024. 12 月改定

大杯膳 1595 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

【鶏から揚げ】 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、ボークブイヨン、粉末しょうゆ、ラード、デキストリン、香辛料、ボークエキス、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、酵母エキス、衣 (パン粉、植物油脂、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、植物油脂、食塩、香辛料、酵母エキス / 増粘剤 (加工でんぷん)]、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 (輸入又は国産)、グリーンピース)、食肉 (鶏肉、豚肉)、つなぎ (小麦粉、ゼラチン、粉末卵白)、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、ぶどう糖、香辛料、ラード、チキンエキスパウダー、ボークエキスパウダー、皮 (小麦粉、粉末状植物性たん白、大豆粉) / 加工でん粉、調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

【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】 砂糖 (国内製造)、麦芽糖、きな粉 (大豆)、寒天、れんこん澱粉、わらび粉

【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

【ゆばとたまごのスープ】 鶏卵、ゆば (大豆)、風味調味料 (食塩 (国内製造)、砂糖、風味原料 (かつお節粉末、かつおエキス) / 調味料 (アミノ酸等))、配合調味料 (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)、配合調味料 (L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム)、しょう油、でんぷん、きぬさや、原材料の一部に小麦、大豆を含む

※メンチカツ、からあげは同じ揚げ油で調理しております

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18日（金）までに提出です。

②（ ） 必要があります。

1日目 昼食（ ） 1日目 夕食（ ）

2日目 朝食（ ） 2日目 昼食（ ）

→本紙とアレルギー調査票①～③の4枚をセットにして4月18日（金）

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12日（月） カレーライス

アレルゲン	
-------	--

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				
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

1日目夕食 ・ 2日目朝食

アレルギー対応（あり・なし）

どちらかに○をつけてください

アレルギー調査票②

御宿泊日 5月12日(1泊)

学校名 さいたま市立浦和大里小学校

連絡先電話番号

連絡先FAX番号

ご担当者様

[illegible]

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（あり・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 13 日 (火) メニユ一名

※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№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. ※必ずご記入をお願いします
	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

6年 組 番 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	()		
	()		
	()		