

3年学年通信

岸和田市立久米田中学校
2024. 5. 31 6月号

修学旅行準備

中間テストも終わり、いよいよ修学旅行の日が近づいてきました。楽しみな一面がある一方で、食べ物についての不安もあるという声をいただきました。

1日目の夕食と2日目の朝食はペンションで頂きます。事前に提出していただいたアレルギー調査用紙をもとに個別に対応したメニューにさせていただきます。2日目の昼食と夕食はディズニーランド内で各自で食事、事前にディズニーのサイトでどのお店でどのメニューを選ぶか調べておくといいです。『ディズニー アレルギー』と検索すると左のサイトにたどりつき、自分に合った食事を調べることができます。3日目の朝食は東京ベイ舞浜ホテルでピュッフェ式の食事。詳細につきましては当該ホテルより頂いた案内事項を裏面に

記載させていただきました。3日目の昼食は浅草寺周辺の散策中に各自でとることになります。当日は混雑が予想されるので、考えていたお店で食事をとれないことがあるかも…何店か候補を事前に調べておくこともおすすめします。

修学旅行中の緊急医療機関一覧

1日目（ペンション分宿）

- ①山梨県緊急医療情報センターへ連絡 (055-224-4199)
- ②富士五湖消防本部テレホンガイドへ連絡 (23-4444)
- 夜間 小児初期救急医療センター 富士吉田市緑ヶ丘 2-7-21

2日目（東京ベイ舞浜ファーストリゾート）

- ①東京ベイ・浦安市川医療センター
千葉県浦安市当代島3-4-32 TEL: 047-351-3101
- ②順天堂大学浦安病院
千葉県浦安市富岡2-1-1 TEL: 047-353-3111

3日目（スカイツリー・浅草寺散策）

- ①国家公務員共済組合連合会 虎の門病院
東京都港区虎ノ門2丁目2-2 Tel: 03-3588-1111

6月行事予定

| | | | | | | | |
|-------------|---|----------------|---|------|---|---------------|---|
| 6月1日 | 土 | | | 16 | 日 | | |
| 2 | 日 | | | 17 | 月 | ST月12346 | ○ |
| 3 | 月 | 月1234総特 | ○ | 18 | 火 | 火123456 専門委員会 | ○ |
| 4 | 火 | 火12345避難訓練 | ○ | 19 | 水 | 水123456 | ○ |
| 5 | 水 | 水123456 | ○ | 20 | 木 | 修学旅行① | × |
| 6 | 木 | 学力診断テスト(国数英理社) | ○ | 21 | 金 | 修学旅行② | × |
| 7 | 金 | ST金2345特 | ○ | 22 | 土 | 修学旅行③ | × |
| 8 | 土 | | | 23 | 日 | | |
| 9 | 日 | | | 24 | 月 | 3年代休 | × |
| 10 | 月 | 月1234特(教育相談) | ○ | 25 | 火 | 火123456 | ○ |
| 11 | 火 | 火12345(教育相談) | ○ | 26 | 水 | 水123456 | ○ |
| 12 | 水 | 水12345(教育相談) | ○ | 27 | 木 | 木123456 | ○ |
| 13 | 木 | 木12345(教育相談) | ○ | 28 | 金 | 月3金234総 | ○ |
| 14 | 金 | ST金234総(教育相談) | ○ | 29 | 土 | | |
| 15 | 土 | | | 30 | 日 | | |
| ○給食あり ×給食なし | | | | 7月1日 | 月 | 期末テスト | × |

7月の主な予定 7/1(月)~7/3(水)期末テスト 7/9(火) 専門委員会
7/12(金) 7/16(月) 7/17(火) 期末懇談会 7/19(金) 終業式

学年通信や学校への意見、質問があれば返信を担任まで提出して下さい。

返信欄 3年()組 生徒氏名()

ご朝食のご案内

(チェックイン日) 2024年6月21日 (金) ~ 1泊

(学校名) 岸和田市立久米田中学校 様 253名様

(利用日) 2024年6月22日 (土) 6:30 ~ 7:15

(会場名) マグノリア ウェストサイド 棟 2階

ビュッフェ料理

- オムレツ
- ベーコン
- ソーセージ
- 温野菜(ラタトゥイユ)
- シューストポテトフライ
- ミネストローネ
- ミックスサラダ&トマト
- クロワッサン&バターロール
- オレンジ・キウイ
- ヨーグルト
- ジュース
- ご飯
- 野菜カレー
- みそ汁
- 納豆・焼き海苔
- 漬物
- コーヒー

一部料理はテーブル上でのご用意となる場合がございます。

テーブルは可能な限り男女分けにてお作り致します。(クラス分けはお受け致しておりません。)

混雑緩和の為、順次会場へ起こし頂き、お先に料理をお取り頂き、ご着席下さい。

会場内・外へお荷物の持ち込みはご遠慮頂いております。予めご了承下さいませ。

メニューは、入荷の状況によりやむを得ず変更させて頂く場合もございますので、予めご了承下さい。

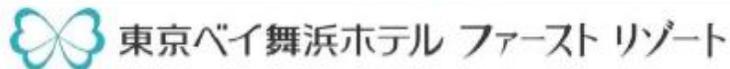
【アレルギーへの対処についてのお願い事項】

弊社では全てのお食事に7大アレルギー(卵・乳・小麦・落花生・蕎麦・エビ・カニ)の表記をして対応を

行っております。しかしながら重度のアレルギーに関しては現在前向きに検討しておりますが、

通常メニューと厨房や調理器具を分けての調理等が難しい点や、認識の違い等が懸念される為

お持込の食事をお願いしている現状でございます。何卒ご理解、ご協力をお願い申し上げます。



| | アレルギー | 原材料 |
|---------------|---------------------------------|--|
| オムレツ | 卵・乳 小麦 大豆・鶏肉 | 液卵(国内製造)、植物油、砂糖、クリームパウダー、乳たん白加工品、食塩、レモン果汁、チキンパウダー、でん粉発酵調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む) |
| ベーコン | 卵 大豆・豚肉 | 豚ばら肉、還元水あめ、卵たん白、食塩、大豆たん白、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、カゼインNa、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、くん藻、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、紅麹)、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む) |
| ソーセージ | 卵・乳・小麦 大豆・鶏肉 豚肉 | 豚肉、豚脂肪、豚肉、結着材料(でん粉、卵たん白、大豆たん白、乳たん白)、食塩、砂糖、香辛料、しょう油/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉を含む) |
| 温野菜 ラタトゥイユ | 大豆 | グリーン野菜(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす) |
| シューストポテトフライ | 大豆 小麦 | トマト、たまねぎ、ピーマン、大豆油、食塩、砂糖、ワイン、にんにく、香辛料/クエン酸、(一部に大豆を含む) じゃがいも、食用植物油、ぶどう糖(小麦を含む)/ピロリン酸ナトリウム 食用なたね油/シリコーン 食塩 |
| トマトケチャップ | | トマト、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 |
| ミネストローネ | 乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 | 野菜(たまねぎ、にんじん、セロリ)、トマト・ジュース、チキンエキス、野菜エキス、大豆油、砂糖、ガーリック、食塩、ポークエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、くん藻、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む) トマト、食塩 乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末しょう油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でん粉、果糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む) |
| ミックスサラダ&トマト | | レタス レッドオニオン 赤パプリカ 黄パプリカ トマト |
| | 卵・小麦 大豆・ゼラチン | ドレッシング 食用植物油、醸造酢、砂糖類(砂糖・ぶどう糖、果糖液糖、水あめ、粉末水あめ)、食塩、卵/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・ゼラチンを含む) |
| パン | 卵・乳 小麦 大豆 卵・乳・小麦 大豆 | クロワッサン バターロール 小麦粉、バター入りマーガリン、砂糖、パン酵母、マーガリン、発酵風味料、植物性たん白、食塩、卵黄粉、でん粉、酵母粉、全卵粉、麦芽エキス/乳化剤、香料、酵素、VC、酸化防止剤(V/E)、カロチノイド色素、(一部に乳成分、卵、小麦、大豆を含む) |
| マーガリン | 乳 大豆 | 小麦粉、砂糖、ファットスプレッド、マーガリン、パン酵母、脱脂粉乳、全卵粉、食塩/トレハロース、乳化剤 香料、酸味料、V、C、酸化防止剤(V/E)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む) |
| ストロベリージャム | りんご | 食用植物油、食用精製加工油脂、食塩、クリーム、脱脂粉乳、チーズ/乳化剤、香料、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・大豆を含む) 砂糖、いちご/甘味料(ソルビトール)、酸味料、ゲル化剤(ペクチン:りんご由来) |

| | アレルギー | 原材料 |
|---------|-----------------------|---|
| フルーツ | オレンジ・キウイフルーツ | オレンジ キウイフルーツ |
| ヨーグルト | 乳 | 生乳、乳製品、砂糖、植物油、乳たん白加工品/香料 |
| りんごジュース | りんご | りんご/香料、酸化防止剤(ビタミンC) |
| ごはん | | 米(国産) |
| 野菜カレー | 小麦 牛肉・大豆 豚肉・りんご | カレー 野菜 玉ねぎ、牛脂豚脂混合油、小麦粉、砂糖、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、でんぷん、還元水あめ、チャツネ、香辛料、オニオンパウダー、ガーリックパウダー/調味料(アミノ酸)、酸味料、カラメル色素、香料 (一部に小麦・大豆・りんごを含む) |
| 福神漬 | 小麦 ごま 大豆 | 漬物 大根、茄子、胡瓜、しそ、ごま、唐辛子、漬け原材料[砂糖・ぶどう糖、果糖液糖、醤油、食塩] 調味料(アミノ酸)、酸味料、酒糟、保存料(ソルビン酸)、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタン)、着色料(赤102、黄4、赤106、黄5)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む) |
| らっきょう | | らっきょう、漬け原材料[砂糖、食塩、醸造酢]/酸味料 |
| みそ汁 | 大豆 | みそ 米みそ(国内製造)、砂糖、かつお節粉末、食塩、たん白加水分解物、かつおエキス、赤田かつお節粉末、昆布エキス/酒糟、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む) |
| みそ汁の具 | 小麦 | わかめ 善き粘 湯通し塩蔵わかめ ※原材料のわかめは、【えび・かに】が生息する海域で採取しています 小麦粉(国内製造)、小麦たん白/酸化防止剤(ビタミンE) |
| 納豆 | 小麦 大豆 | 納豆 大豆(分別生産管理済)、納豆菌 たれ(しょうゆ(大豆・小麦を含む)、植物性たん白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖、果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、みりん、カツオエキス、砂糖/調味料(アミノ酸等)) からし(からし、食塩、醸造酢、還元水飴/着色料(ウコン)、香辛料、増粘多糖類) |
| 焼き海苔 | | 乾燥海苔 ※本製品の海苔は、【えび・かに】が生息する海域で採取しています |
| 漬物 | 小麦 大豆 | 京しば漬け きゅうり、なす、みょうが、しょうが、しそ 漬け原材料[しょうゆ、食塩、糖類、(砂糖、ぶどう糖、果糖液糖)、梅酢、醸造酢]/酸味料、調味料、(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、着色料(赤3、赤106)、(一部に大豆・小麦を含む) |
| コーヒー | コーヒー 砂糖 乳 大豆 | コーヒー豆 グラニュー糖 植物油(国内製造)、乳製品、砂糖、デキストリン/カゼイン、pH調整剤、乳化剤、(一部に乳成分、大豆を含む) |