

教育旅行用

施設受入のご案内



三井ガーデンホテル京都四条

2025 年 4 月改定

【施設情報】

ホテル名	三井ガーデンホテル京都四条
所在地	〒600-8472 京都府京都市下京区西洞院通四条下ル妙伝寺町 707-1
電話番号	ホテル代表 電話：075-361-5531 FAX：075-361-5100 新規受注窓口 電話：06-7710-9711 FAX：075-361-5100
総客室数	347 室（本館 9 階建 278 室／別館 10 階建 69 室）
エレベーター	本館 3 機（内 1 機業務用）／別館 2 機
化粧室	本館 2 箇所（1 階：身障者用化粧室／2 階：男女別化粧室）
食事会場	一般会食場「KOZUE」（90 名収容） 団体会食場「OTOWA」（120 名収容）
大浴場	本館 1 階
自動販売機	本館 1 階 大浴場前／別館 1 階 連絡通路
製氷機	本館 1 階 大浴場前／別館 1 階 連絡通路
喫煙所	本館 1 階 玄関横
客室鍵	カードキー（オートロック）
館内放送	非常放送のみ
バス乗降場所	<u>ホテル前乗降不可</u> ※12P 参照
非常時誘導	非常放送設備により非常口から非常階段を利用
防災設備	消火器／消火用散水栓／自動火災報知機／非常放送設備／避難階段 誘導灯／排煙設備／非常照明／防火戸／防火シャッター／懐中電灯 自動体外式除細動器（AED）／自衛消防隊／防災センター ※防火基準適合表示 防火・防災優良認定取得済
緊急病院	武田病院（車 15 分） 〒600-8558 京都府京都市下京区東塩小路町 841-5 電話：075-361-1351 ※保険証コピー対応可
所轄警察署	下京警察署（徒歩 8 分） 〒600-8413 京都府京都市下京区烏丸高辻上ル大政所町 682 電話 075-352-0110
所轄消防署	下京消防署（車 10 分） 〒600-8191 京都府京都市下京区五条通高倉西入堺町 27 電話 075-361-4411
所轄保健所	下京区役所保健福祉センター（徒歩約 20 分） 〒600-8588 京都府京都市下京区西洞院通塩小路上ル東塩小路町 608 番地 8 電話 075-371-7101
運営会社	株式会社三井不動産ホテルマネジメント 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町二丁目 2-5 日本橋本町二丁目ビル 2 階

【受入条件】

宿泊条件	一校一館
受入人数	<u>最大 120 名</u>
ホテル貸切	不可
フロア貸切	可（条件を満たした場合のみ貸切可） ※6P 参照
マスターキー	<u>貸出不可</u> （各部屋のスペアキーをご用意） ※防犯の為、事前にドアを開錠してのご用意はできません
保健室	1 室無料（追加の場合は 1 室 1 泊毎に 5,000 円（税別）にて用意可）
宿泊税（京都）	学校教育法第一条に規定される学校（大学を除く）の生徒様と引率者は免税 宿泊税免税の対象：生徒・教職員・看護師・介助士・保護者 等 宿泊税課税の対象：添乗員・乗務員・カメラマン 等 <u>免税手続きは証明書類（修学旅行等であることの証明書）をホテルへ提出要</u> ※「添付①：修学旅行等であることの証明書」をご準備ください
ツアーデスク	2 階ホワイエに設置
客室清掃	通常清掃・環境保護清掃（タオル交換・水補充・ゴミ回収のみ）・清掃不要 上記 3 パターンから選択制
荷物取扱い	2 階ホワイエにてお預り（ <u>荷物の事前部屋入れ不可</u> ） 旅行代理店・学校様にて荷物受付・配送手配をお願いいたします <u>※配送時間の指定が可能な場合は 11：00～14：00 の間をお願いいたします</u>
水筒補充	不可
貴重品	<u>部屋毎に貴重品袋をご用意</u> （フロント預かり）／各部屋金庫（電子ロック）利用可
館内移動	<u>館内の移動は屋内階段にて移動</u> （エレベーター使用不可） 服装および履物については特に規定なし
利用不可設備	<u>以下の設備については生徒様の利用をお控えください</u> エレベーター／大浴場／自動販売機／製氷機／コインランドリー
生徒様会議	2 階一般会食場「KOZUE」利用可（午後のみ）
引率者会議	2 階一般会食場「KOZUE」利用可（午後のみ） スペースのみのご提供（水・氷・グラス・お皿のみ事前相談にてご用意可）

【取消規定】

宿泊取消規定

不泊	当日	前日	9 日前	20 日前
100%	100%	80%	20%	10%

夕食取消規定

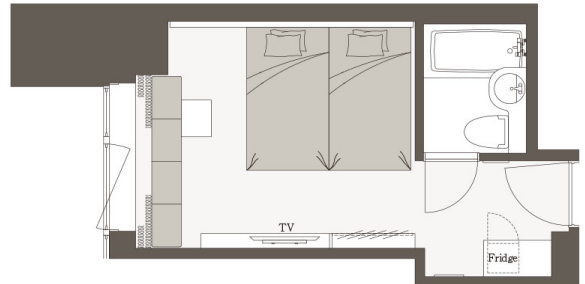
当日-29 日前	30 日-59 日前	60 日-119 日前	120 日以上前
3,000 円×人数	2,000 円×人数	1,000 円×人数	0 円

※税別

【客室情報】

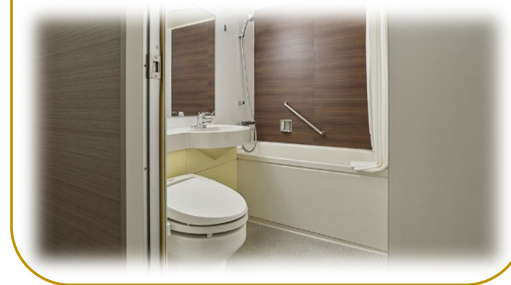
生徒様のご滞在は下記の２種類のお部屋をホテルおまかせにてご用意いたします

〔スタンダードツイン〕



定員	2名様
面積	19 m ²
ベッド数	ベッド 2台 (1,100mm×1,960mm)
フロア室数	2階 2室 3～8階 8室

全室（共通）ユニットバス



〔スーペリアツイン〕



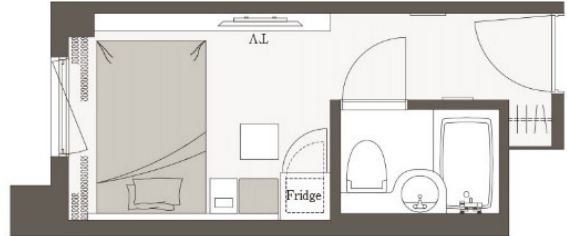
定員	2～3名様
面積	22 m ²
ベッド数	ベッド 2台 (1,100mm×1,960mm) + エキストラ 1台 (1,100mm×1,960mm)
フロア室数	2階 6室 3～7階 13室 (内 07号室は2名定員) 8階 7室

※客室は基本的に最大定員でご利用いただきます

※保健室はスタンダードシングルでのご用意でございます

引率者のご宿泊客室は下記のお部屋にてご用意いたします

〔スタンダードシングル〕



定員	1名様
面積	15 m ²
ベッド数	正ベッド 1 台 (1,200mm)
フロア室数	2 階 2 室
	3～8 階 9 室

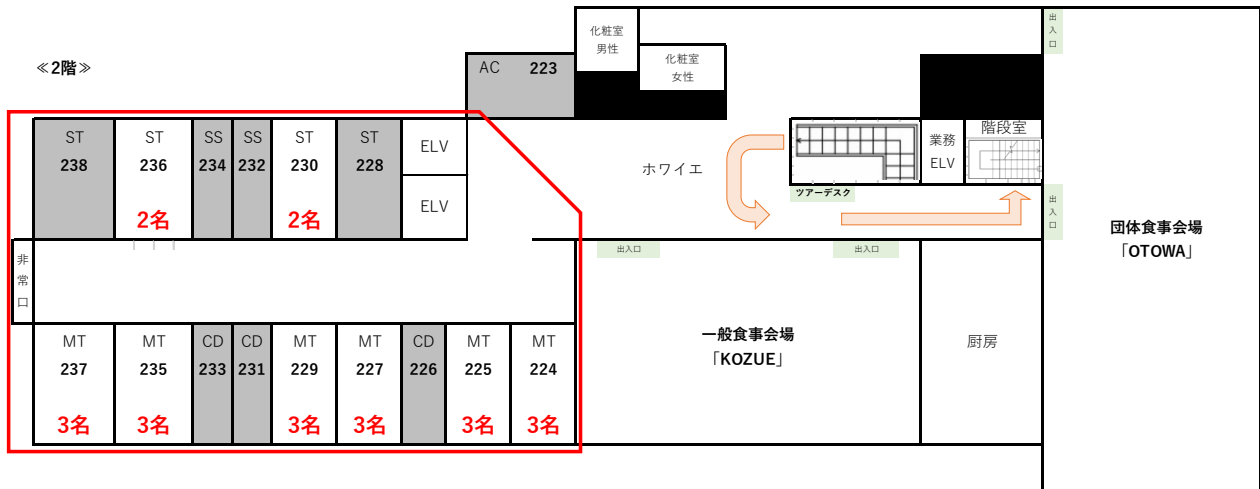
【客室設備情報】

客室ドア	カードキーを <u>1室1枚</u> をご用意（オートロック） ※引率用にスペアキーを 1 枚をご用意いたします ※防犯の為、滞在中はドアを開けたままの利用はご遠慮ください また誤入室防止の為、事前にドアを開けた状態でご準備することはできません
客室電気	カードキー差込み式
空調設備	個別空調（冷暖房切替・温度調節は部屋毎で調整可）
室内電話	<u>外線：カット可／内線：カット不可</u> （個室毎にモーニングコール設定可）
水回り	<u>全室ユニットバス</u> （生徒様はお部屋のユニットバスをご利用ください） シャワー使用の際はシャワーカーテンをご利用の上、ユニットバス入口のドアは閉めてご利用ください（非常設備が誤作動する場合がございます）
トイレ	全室洗浄機能付きトイレ
テレビ	無料（有料放送なし）
冷蔵庫	あり（庫内：ミネラルウォーター（400ml 缶）1 日 1 名あたり 1 本）
アメニティ	タオル（バスタオル・フェイスタオル・ボディータオル）／消臭スプレー／ シャンプー／コンディショナー／ボディソープ／フェイスハンドソープ／歯ブラシ スリッパ／ティーバッグ（煎茶）／コーヒー ※ナイトウェアは希望があれば設置いたします（事前にご相談ください）
その他備品	ヘアドライヤー／アクセサリートレイ／電気ケトル／加湿機能付空気清浄機 卓上鏡／セーフティボックス／非常用ランタン／ハンガー／マルチ充電器

※上記アメニティ・備品などの備付品は撤去いたしかねます

【フロアについて】

〔平面図①〕 本館 2 階 利用定員（生徒：22 名 引率者：2 名）



〔平面図②〕 本館 3～9 階 利用定員（生徒：54 名 引率者：9 名）



< 凡例 >

生徒部屋：ST スタンダードツイン（2 名） MT スーペリアツイン（3 名）

引率部屋：SS スタンダードシングル（1 名）

※グレーの客室（CD・SK）は原則ご使用いただけません

【フロア利用について】

原則フロアは男女別にてご用意いたします

〔フロアの貸切について〕 ※モデル割を作成後、条件を満たした場合のみ対応可

貸切をご希望の場合は事前にご相談ください

全貸切条件：平面図②のオレンジ枠内の生徒様客室をご使用いただく場合

半貸切条件：平面図②の緑枠内の生徒様客室をご使用いただく場合（点線より右側を貸切利用）

※全貸切・半貸切の場合も利用しない客室のカードキーはお渡しいたしません

【非常時の対応について】

非常階段は各階 2 箇所設置しております

非常階段と客室の位置関係は各客室ドアの内側に掲示がございます

非常時は放送設備およびスタッフの誘導に従い、非常階段より避難をお願いいたします

【出入口／ホワイエについて】



ホワイエは本館 2 階の会食場前のスペースでございます

ご滞在中はこちらのホワイエにツアーデスク・ホワイトボードを設置いたします

ご到着後は 1 階から階段でホワイエに移動いただき、カードキー等をこちらで配布いたします

また、事前に配送されたお荷物はこちらのホワイエで保管し引渡しいたします

ホワイエのスペースは 1～2 クラス（30～50 名）程度しか滞留いただけません

入館式／退館式についてはご遠慮いただいております

なお、クラス毎や班毎等、時間差をつけての入館・移動にご協力ください

また、ホワイエは一般会食場「KOZUE」および化粧室の前のパブリックスペースでございます

特に朝の時間帯は一般のお客様もご利用されるスペースとなりますので、予めご了承ください

〔入館後の経路〕

1 階ホテル玄関から入館後、

ロビー手前の階段で本館 2 階ホワイエへ移動

1 階ロビー・フロントスペースについては、

ご利用をご遠慮いただいております

なお、身体的事由を除き、生徒様のご移動で

エレベーターはご使用いただけません



【お食事について】

〔会食場〕

2 階 団体会食場「OTOWA」

<収容人数>

120 名定員（対面着席）

<受入時間>

夕食 17：30～20：00 開始

朝食 06：30～08：00 開始

※喫食の 10 分前から着席可



<喫食時間>

夕食メニューは約 30 分～1 時間、朝食メニューは約 15～30 分程度でお召し上がり可能

<喫食パターン>

120 名未満：一括で喫食可

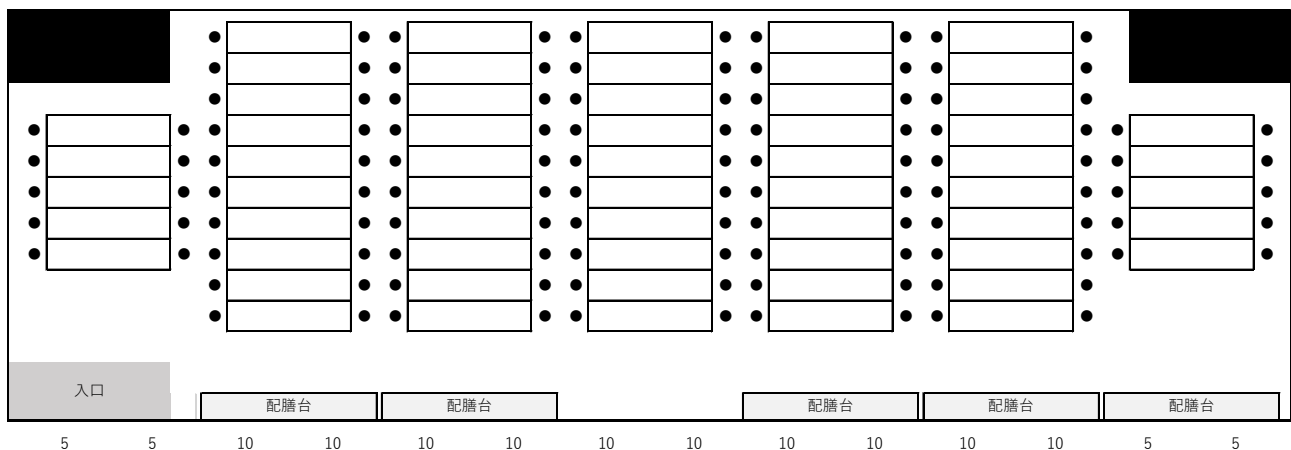
120 名以上：一括で喫食不可（1 会場にて 2 回転の対応）

1 回目と 2 回目の食事間隔は最低 40 分の入替時間を確保ください

（例）1 回目 17：30～18：30 → 2 回目 19：10～20：10

<食事会場レイアウト>

レイアウト見本



レイアウトの希望（クラス別・男女別・班別等）を事前に伺い学校毎に作成いたします

アレルギー等特別対応が必要な生徒様については、提供の都合上、ホテルより座席を指定させていただく場合がございます

〔食事メニュー〕

＜ご夕食メニュー＞

ご夕食はメニュー2種類（和・洋）からの選択制

2泊以上のご宿泊の場合は2種類の喫食順をお知らせください

（例）1日目 和食 → 2日目 洋食

※同一メニューを選択の場合、日毎に内容変更はございません（同じ内容を2日間提供）

〔和食御膳〕



鯖の焼き物
玉子焼き
ほうれん草おひたし
笹麩
合鴨スモーク
生野菜
チキン唐揚げ
エビチリ
焼売
炊き物（大根・こんにゃく・ごぼう天・厚揚げ）
一口にしんそば（温）
白ご飯（おかわり可）
香の物
味噌汁
杏仁豆腐
烏龍茶

〔洋食御膳〕



ハンバーグデミグラスソース
ひらけるとろーりオムレツ
チーズフライ
パスタ（ナポリタン）
温野菜
（アスパラ・人参・ブロッコリー等）
ポテトフライ
グリーンサラダ
白ご飯（おかわり可）
オニオンスープ
抹茶ロールケーキ
烏龍茶

〔オプションメニュー〕

ご飯をパン2種類に変更可能（事前予約）

個人毎・クラス毎の変更は不可

なお、パンはおかわりできません



※白米は御櫃にて提供（喫食前に生徒様にて各自とりわけをお願いいたします）

＜ご朝食メニュー＞

ご朝食はメニュー2種類（和・洋）からの選択制

2泊以上のご宿泊の場合は2種類の喫食順をお知らせください

(例) 1 日目 和食 → 2 日目 洋食

※同一メニューを選択の場合、日毎に内容変更はございません（同じ内容を2日間提供）

〔和食御膳〕



塩鮭焼き物
湯葉豆腐田楽味噌掛け
じゃことキャベツの和え物
豚の角煮
添え野菜
厚焼き玉子
博多寄せ
香の物
グリーンサラダ
海苔
白ご飯（おかわり可）
味噌汁
ヨーグルト
りんごジュース

〔洋食御膳〕



コンビネーションオムレツ
グリルドベーコン
フィッシュフライ
ウィンナー
ミートボール
ポテトサラダ
グリーンサラダ
白ご飯（おかわり可）
コーンスープ
ヨーグルト
オレンジジュース

[オプションメニュー]

ご飯をパン 2 種類に変更可能 (事前予約)

個人毎・クラス毎の変更は不可

なお、パンはおかわりできません



※白米は御櫃にて提供（喫食前に生徒様にて各自とりわけをお願いいたします）

〔アレルギーの対応について〕

- ・事前に食事成分表を基にアレルギー調査票を用いてアレルギー調査を実施ください
アレルギー調査票については、「添付②：食物アレルギー事前調査票」の利用を推奨いたします
但し、各学校様・旅行代理店様でご用意された書式を利用される場合は、当館の調査票の内容を確認いただいた上で補完できていれば、ご利用いただいても問題ございません
- ・アレルゲン物質は特定原材料8大品目（小麦・卵・乳・海老・カニ・そば・落花生・くるみ）
および推奨20品目を中心に調査ください
「添付③、④ 夕朝食メニュー原材料」
※好き嫌いによる代替メニュー提供は対応いたしかねます
- ・アレルギー調査は細部までご確認いただきますようご協力をお願いいたします
(例) アレルギー因子：エビ → 成分・つなぎ・エキス不可
アレルギー因子：青魚 → 食材現物のみ不可、エキス可
アレルギー因子：卵 → 生卵のみ不可
- ・他メニューと同一厨房で調理し、また調理・洗浄機器についても他メニューと共通のものを使用する為、調理過程においてアレルゲン物資が微量に混入する可能性があります
なお、「コンタミネーション」不可の場合は、提供が難しい為、対応出来ない場合がございます
- ・アレルギー対応については宿泊1カ月前を目途にご連絡ください
なお、到着2週間前時点でご連絡がない場合は、対応出来ない可能性があります
調査票受領後、当館料飲部にて代替メニューを作成し、旅行代理店様に提示いたします
なお、重篤なアレルギーをお持ちの場合は料理のご提供を止むなくお断りする場合がございます
その場合は、事前にご家庭で日常喫食されているものを送付いただく、当日生徒様にご持参いただく等、各学校様にて対応をお願いする場合がございますので、予めご了承ください

〔お食事に関する注意事項〕

- ・宗教上の事由でお召し上がりいただけるものに制限がある場合は事前にご相談ください
- ・お持ち込みされた食品の盛り付けおよび提供については、衛生上の観点からお断りいたします
但し、アレルギー対応等でやむを得ない場合はお預りの上、提供いたします
- ・乗務員（ドライバー・ガイド）の別食は事前にご相談ください
食事は一括での調理の為、提供時間によっては料理が冷めてしまう場合がございます

〔お部屋食の対応について〕 ※事前相談要

やむを得ない事由で会食場での喫食が難しい場合は、お部屋食（お弁当）でのご提供も可能です
メニューは食材仕入れに合わせた内容でご提供いたします
配膳方法は生徒様自身で会食場にお越しの上、お部屋までお持ち帰りいただく形式です
なお、お弁当の館外持ち出し（お持ち帰り）は衛生上の観点から固くお断りいたします

【その他のご案内】

〔館内レクリエーションについて〕 ※事前相談要

団体会食場「OTOWA」を時間貸しでご利用いただけます

業者様の手配については、学校様・旅行代理店様にてお手配ください

<収容人数>

120 名（対面着席）

<利用料金>

1 時間あたり 20,000 円（消費税別）

<レイアウト>

フラット不可（椅子・テーブルの撤去不可）基本的に着席型体験のみ受入可

<利用用途例>

体験学習（絵付け・染色・伝統工芸）／平和学習／異文化交流体験（訪日外国人） 等

<注意事項>

- ・ 音の出る体験（楽器演奏・舞妓鑑賞等）不可
- ・ 備品類の貸出はございません

〔タクシーの配車について〕

班別行動等でタクシーの配車がある場合は、ホテル前にて乗降いただけます

但し、一度の停車台数は 2～3 台とし時間差にて配車ください

〔バスの配車（乗降）について〕

ホテル前の西洞院通および四条通は 8：00～21：00 まで大型バス等は通行できません

ホテル前での駐車および乗降はいただけませんのでご注意ください

右下図のオレンジ箇所（四条堀川交差点）にて乗降の上、徒歩にて移動をお願いいたします

また、当日は乗降箇所までホテルまでの誘導員としてスタッフ 1 名お迎え可能でございます

事前にご相談ください

<乗降場所>

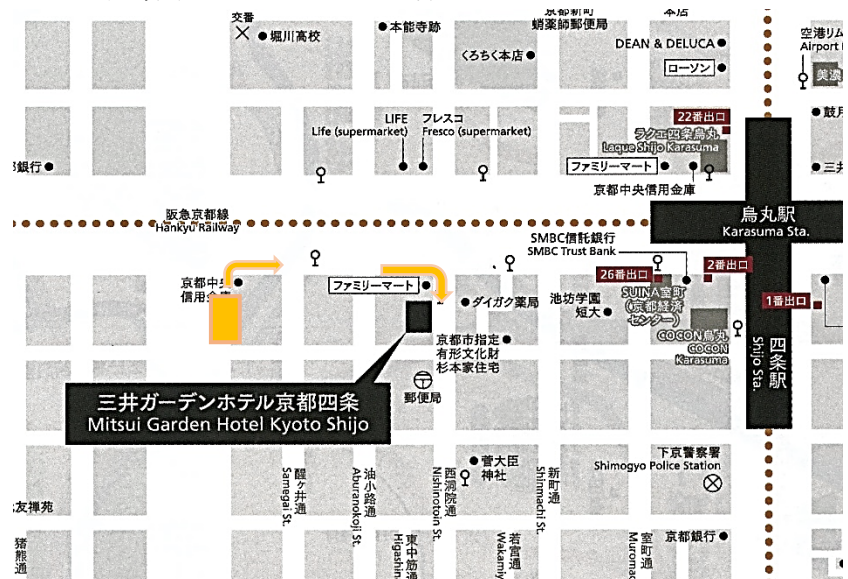
四条堀川交差点（南向き東側）

※「アーバンホテル京都四条
プレミアム」様前

<移動経路>

堀川通→四条通→西洞院通

徒歩 約 5 分



修学旅行等であることの証明書

宿 泊 日	年 月 日 ～ 年 月 日 () 泊
活 動 の 種 類	<学校> ※全体又は学年を単位として実施されるもの ☐ 修 学 旅 行 ☐ その他学校行事 ()
	<保育所等の施設> ※施設全体又は3月31日における年齢で区分した集団ごとに実施されるもの ☐ 行 事 ()
宿 泊 施 設 名 称	
課 税 免 除 と な る 宿 泊 人 数 (※)	
備 考	

※ 課税免除となる宿泊人数には、学校が主催する修学旅行その他学校行事、又は保育所等の施設が主催する行事（満3歳以上の幼児が参加するもの）に参加している方及び引率の方が含まれます。
引率の方とは、学校教育法上の観点から生徒等の引率を行う学校・保育所等の関係者や、心身の障害等により介助を必要とする生徒等の介助をする看護師や保護者等をいい、旅行業者の添乗員やカメラマンなどは該当しません。

上記の宿泊については、京都市宿泊税条例第4条に規定する、学校が主催する修学旅行その他学校行事、又は保育所等の施設が主催する行事（満3歳以上の幼児が参加するもの）に該当するものであることを証明します。

年 月 日

所 在 地

学 校 名
又 は
施 設 名

学 校 等 の 種 類

- ☐ 【学校教育法第1条に規定する学校（大学を除く）】
幼稚園，小学校，中学校，義務教育学校，高等学校，中等教育学校，特別支援学校，高等専門学校
- ☐ 【児童福祉法第39条に規定する保育所】
市営保育所，民間保育園，保育所型認定こども園
- ☐ 【就学前の子どもに関する教育，保育等の総合的な提供の推進に関する法律第2条第7項に規定する幼保連携型認定こども園】
幼保連携型認定こども園
- ☐ 【児童福祉法第6条の3各項に規定する家庭的保育事業，小規模保育事業又は事業所内保育事業を行う施設】
家庭的保育事業，小規模保育事業，事業所内保育事業

学 校 長 名
又 は
施 設 長 名

本証明書は、宿泊施設に提出してください。

食物アレルギー事前調査票（保護者記入）

(フリガナ)		性別	男性	女性
児 童 ・ 生 徒 氏 名				
保 護 者 氏 名				
学 校 名 (団 体 名)		学 年 ・ 組	年	組
連 絡 先 (電 話 番 号)	— —			
旅 行 期 間	20	年	月	日
		～	月	日

①現在、医師に「食物アレルギー」と診断され、通院していますか

定期的に通院している 1年以上通院していない 特に診断されていない

②医師により除去が必要と診断されている食材について、下記該当欄の喫食可否に「○」をつけてください

※代替食が必要なもののみ下記に記入をお願いいたします（自己除去・対応不要の場合は記入不要）

アレルギー原因食物 (該当する食品番号に○をする)		可:食べられる 不可:食べられない				関連食材で その他にあれば記入する	
1	卵	生・半熟 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可	マヨネーズ 可・不可		
2	乳	生乳 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
3	小麦	揚げ物衣 可・不可	麺・パン 可・不可	調味料 可・不可	麦茶 可・不可	味噌・醤油 可・不可	
4	そば	そのもの 可・不可	加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
5	ピーナッツ	そのもの 可・不可	加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
6	大豆	そのもの 可・不可	加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可	大豆油 可・不可	味噌・醤油 可・不可	
7	クルミ	そのもの 可・不可	加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
8	えび	生食 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
9	かに	生食 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
10	その他 ()	生食 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
11	その他 ()	生食 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
12	その他 ()	生食 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			
13	その他 ()	生食 可・不可	加熱・加工品 可・不可	エキス・成分 可・不可			

アレルギー原因食材については、可能な範囲で除去食および代替食を提供いたします。なお、一部対応できない場合もございますので予めご了承ください。

なお「コンタミネーション」が不可の場合は、食事の提供が難しい為、場合によってはお食事の持込み等で対応いただくことがございます。

③食物アレルギーの症状が出た場合の治療薬をお持ちですか

はい（飲み薬・注射薬） いいえ

④その他、食事に関して注意が必要なことがあればご記入ください

()

【個人情報の取扱い】

本調査書は食人提供に際してご宿泊のお客様（お子様）の安全を確保する為の資料として、学校・旅行会社・ホテルが使用いたします。

個人情報管理規定に従い、各機関・ホテルにおいて厳正に管理いたします。

三井ガーデンホテル京都四条

添付③【修学旅行】夕食メニュー 原材料

2023.11.23改

ご夕食（和食）	特定原材料（8品）								特定原材料に準ずる材料（20品目中16品目のみ表記）																備考
	卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	くるみ	アーモンド	カシューナッツ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら	やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	ゼラチン	
鯖の焼き物												○													
玉子焼き	○		○									○		○											
ほうれん草おひたし			○									○													
笹麩			○									○												○	
合鴨スモーク																									
生野菜												○													イタリアンドレッシング
チキン唐揚げ	○		○									○							○						
エビチリ	○	○	○	○								○							○				○		
焼売	○		○	○	○							○						○	○					○	
炊き物（大根）			○									○													
炊き物（こんにゃく）			○									○													
炊き物（野菜揚げ）	○		○									○													
炊き物（厚揚げ）			○									○													
一口にしん蕎麦	○		○				○					○													
白ご飯																									
香の物			○									○													
味噌汁			○									○													
杏仁豆腐		○										○												○	
烏龍茶																									

ご夕食（洋食）	特定原材料（8品）								特定原材料に準ずる材料（20品目中16品目のみ表記）																備考
	卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	くるみ	アーモンド	カシューナッツ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら	やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	ゼラチン	
ハンバーグデミグラスソース	○	○	○									○					○	○						○	
ひらけとろーりオムレツ	○	○	○									○							○						
チーズフライ		○	○									○													
パスタ（ナポリタン）	○	○	○									○						○					○		
温野菜																									
ポテトフライ			○																						
グリーンサラダ			○									○						○	○				○		青じそドレッシング
白ご飯																									
オニオンスープ		○	○									○						○	○						
抹茶ロールケーキ	○	○	○									○													
烏龍茶																									

オプション	特定原材料（8品）								特定原材料に準ずる材料（20品目中16品目のみ表記）																備考
	卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	くるみ	アーモンド	カシューナッツ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら	やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	ゼラチン	
クロワッサン	○	○	○									○													
ミルクパン	○	○	○									○													

*仕入れの都合上メニューが変更になる場合がございます。

添付④【修学旅行】朝食メニュー 原材料

2023.11.23改

ご朝食（和食）	特定原材料（8品）								特定原材料に準ずる材料（20品目中16品目のみ表記）																備考
	卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	くるみ	アーモンド	カシューナッツ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら	やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	ゼラチン	
塩鮭焼き物													○												
湯葉豆腐田楽味噌掛け		○	○								○	○													
じゃことキャベツの和え物			○	○	○							○													
豚の角煮			○		○						○	○					○	○	○				○	○	
添え野菜																									
厚焼き玉子	○		○									○		○											
博多寄せ	○	○	○	○	○							○	○												
香の物			○									○													
グリーンサラダ			○									○						○	○				○		青じそドレッシング
海苔			○	○								○													
白ご飯																									
味噌汁			○									○													
ヨーグルト		○																							
リンゴジュース																							○		

ご朝食（洋食）	特定原材料（8品）								特定原材料に準ずる材料（20品目中16品目のみ表記）																備考
	卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	くるみ	アーモンド	カシューナッツ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら	やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	ゼラチン	
コンビネーションオムレツ	○	○	○									○		○			○	○	○						
グリルドベーコン	○	○										○						○							
フィッシュフライ			○									○													
ウインナー		○										○						○							ケチャップ
ミートボール	○		○								○	○							○						
ポテトサラダ	○											○													
グリーンサラダ			○									○						○	○				○		青じそドレッシング
白ご飯																									
コーンスープ		○	○									○					○								
ヨーグルト		○																							
オレンジジュース																				○					

オプション	特定原材料（8品）								特定原材料に準ずる材料（20品目中16品目のみ表記）																備考
	卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	くるみ	アーモンド	カシューナッツ	ごま	大豆	さけ	さば	いくら	やまいも	牛肉	豚肉	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	ゼラチン	
クロワッサン	○	○	○									○													
ミルクパン	○	○	○									○													

*仕入れの都合上メニューが変更になる場合がございます。