

令和4年5月6日（金）

第1回 進路説明会 次第

○知っておいて欲しい事『進路選択と選択肢』

(1) 「人生という道の選択」

学校選びの基本中の基本は「本人にあった学校を選ぶ」

- ・学力レベル
- ・学校の雰囲気
- ・施設やサポート体制
- ・本人の性格

現段階で大事な事は…

- ・勉強頑張る
- ・将来を考える
- ・情報を集める

合同入試説明会 オープンスクール（体験） 学校説明会などに参加

- ・親子の話し合い

体験入学や学校説明会への参加

- ・多くの学校が複数回開催する → 主に2学期
- ・複数校に参加してほしい
- ・申し込みは個人（Web・メール） と 中学校から一括申し込みがある。

(2) 「進路の選択肢」

- ・高等学校（高校）
- ・高等専門学校（高専）
- ・高等専修学校
- ・就職

高等学校は…

- ・全日制（昼間の学校・3年）
- ・定時制（夜間の学校・4年）
- ・通信制（家で勉強 + 学校でテスト・スクーリング）

- ・普通科 … 普通の学校（中学校のような教科の授業が中心）
- ・専門学科（コース）… 中学校では無かった専門的な授業の割合が高い
英語科・国際科・商業科・工業科・情報科
体育科・芸術科・音楽科・看護科・福祉科 など

○進路のスケジュール

7月 オープンスクールなどスタート

9月 第1回登美丘テスト

11月 第2回登美丘テスト

☆プレ懇談（11月進路懇談）

12月 ☆2学期末懇談（私立 受験校決定）

1月 ☆私立 進路相談

第3回登美丘テスト

☆私立出願

2月 ☆大阪私立高校入試10日

◇公立特別選抜 出願14日15日・入試20日

◎公立一般選抜 懇談（受験校決定）

3月 ◇公立特別選抜 発表1日

◎公立一般選抜 出願3日6日7日・入試10日

卒業式

◎公立一般選抜 発表20日

入試の順番は 「☆私立」 → 「◇公立特別」 → 「◎公立一般」

○登美丘テスト（入試を見据えた5教科実力テスト）

・プレテスト（練習） 5/31

・第1回 9/8 ・第2回 11/2 ・第3回 1/11

志望校の合格可能性の検討・私立進路相談・進路懇談に使用します。

○連絡とお願い

進路希望調査を何回か行います。必ず締切までに提出をお願いします。

・進路指導に用いる

・大阪府内全公立中学校の集計 → 報道提供

「進路希望予備調査」本日配布 → 提出締切5/13（金）

71期生 修学旅行 実施要項

令和4年5月6日<修学旅行説明会>

目 的

- ◆ラフティングなどの体験学習を通じて自然に触れ、その素晴らしさを体験する。
- ◆団体行動を通じて社会のルールやマナーを守り、協力することの大切さを知るとともに、友情を深める。

1. 日 時

令和4年 6月13日(月)～6月15日(水) 2泊3日

12日(日) 前日指導

13日(月) 7:20 登美丘中学校集合 8:00 出発

15日(水) 18:00ごろ 新道到着予定

16日(木) 代休

※時程を変更する可能性があります。生徒に配布するしおりが最終決定版です。ご確認をお願い致します。

2. 行き先 滋賀・信州・長島方面

宿 舎： 連泊 『湯元ホテル阿智川』

長野県下伊那郡阿智村智里 503-115 TEL: 0265-43-2800

救急病院： 健和会病院 長野県飯田市鼎中平 1936 番地 TEL: 0265-23-3115

輝山会記念病院 長野県飯田市毛賀 1707 番地 TEL: 0265-26-8111

飯田市立病院 長野県飯田市八幡町 438 番地 TEL: 0265-21-1255

3. 行 程

6月13日(月)

中学校集合 → びわこスカイアドベンチャー・ひこねスカイアドベンチャー → 【昼食】(弁当) → 湯元ホテル阿智川(入館式)【夕食】(宿泊)

6月14日(火)

湯元ホテル阿智川【朝食】 → 天竜川(ラフティング) → 【昼食】 → 各種体験学習 → 湯元ホテル阿智川【夕食】(宿泊)

6月15日(水)

湯元ホテル阿智川【朝食】 → ナガシマスパーランド【昼食】 → 新道

4. 引率職員 校長・生徒指導主事・養護教諭・3年学年職員・添乗員(4人)・カメラマン

5. 服 装

- ・活動中…私服、運動靴(サンダル不可)
- ・ラフティング… 水着、半そで、短パンの体操服
※ヘルメット、ライフジャケット、シューズなどの用具はレンタル
- ・宿舎内(就寝時)… 体操服またはジャージ類

6. 持ち物

【大カバン】(学校の大カバンでも可)

着替え、下着、洗面用具(歯ブラシやタオルはホテルにあります)、体温計、バスタオル(ラフティング用)、使い捨てマスク(ラフティング用)、水着、就寝時の服(体操服でも可)、ビニール袋(洗濯物、ゴミ、ラフティング時の靴入れ等に使用)

【小カバン】(学校カバン、リュックも可)

弁当(使い捨ての容器を使用してください)、マスク(予備を含めて多めに準備願います)、水筒(ペットボトルなどの使い捨てのもので→新型コロナ対応のためホテルで給茶はできません)、しおり、筆記用具、ハンカチ・ティッシュ、セパレート型のレインコート(スカイアドベンチャー用)、折りたたみ傘、ビニール袋(ゴミ等を入れる)、常備薬、おやつ(円程度※ガム以外で)、空の財布(現金は前日に預ります)、各体験学習に必要なものは別途連絡します。

※前日指導でアルコール消毒用のスプレーを1人1本配布します。アルコールが体質に合わない場合は体質に合わせた消毒剤を持参してください。

個人の責任で持ってきてよいもの

デジカメ・使い捨てカメラ(スマホや音楽機器をカメラ代わりに使用するのは禁止)、トランプ、UNO、本(小説のみ)、日焼け止め、腕時計(高価でないもの)、帽子(キャップ)、ドライヤー(今後変更の可能性有)

持ってきてはいけないもの

携帯電話、スマートフォン、電子ゲーム機類、音楽プレイヤー、アクセサリ、サングラス、整髪料、化粧品など その他必要ないもの(学校生活に準ずる)

※二重下線部は、今後生徒たちで決定していきます。詳しくはしおりでご確認ください。

7. おこづかいについて < 円程度 >

おこづかいは最終日のナガシマスパーランド班別行動でのみ使用します。防犯上、事前に預かっておき班別行動開始時に返却します。

※前日指導の12日(日)に、学校指定の封筒に入れて預けてください。＜紙幣のみ、硬貨は不可です＞

8. キャンセル料

5月24日(火)～6月 5日(日)まで 旅行代金の 20%

6月 6日(月)～6月11日(土)まで 旅行代金の 30%

6月12日(日) 旅行代金の 40%

6月13日(月)出発まで 旅行代金の 50%

無連絡不参加または開始後のキャンセル 旅行代金の100%

※新型コロナ感染および濃厚接触となったことによる参加取りやめは、堺市よりキャンセル料が全額が補助されますので、対象となった場合はすぐにご連絡ください。

9. 当日の欠席連絡について

6月13日(月) 午前7時00分から7時10分までの間に中学校(072-236-2426)に連絡してください。

10. 参加に際しての留意事項（以下の堺市教育委員会からの修学旅行実施における留意事項をご確認ください。）

- ① 計画の中止及び変更の可能性があるととも、実施しなかった活動の費用が保護者負担になる可能性があります。
- ② 旅行中に発熱等の風邪症状がある場合、病院を受診することに加え、一時的に症状が改善されたとしても、医師の指示等により、活動に参加できない可能性があります。
- ③ 陽性者にかかる費用は、保護者負担となる項目もあります。（入院時の初診料や入院に必要な物品等）
- ④ 濃厚接触者は（濃厚接触者と同様の取扱いをする必要のある者を含む。以下同じ。）は離団し、2週間隔離（オミクロン株の場合は1週間）となる場合があります。（ただし、保護者が自家用車等で迎えに来る場合、濃厚接触者は現地に滞在せず帰阪できる場合もあります。）
- ⑤ 濃厚接触者は原則として公共交通機関が利用できません。
- ⑥ 濃厚接触者とその保護者にかかる費用（移動・宿泊等）は保護者負担となります。
- ⑦ 出発前に同居者が濃厚接触者になった場合、当該児童生徒が修学旅行等に参加することは可能ですが、出発後に同居者が陽性となり、当該児童生徒が濃厚接触者に特定された場合は、離団する等のリスクがあります。
- ⑧ 児童生徒が体調不良等で離団する必要があると判断した場合は、保護者に迎えを要請する場合があります。

同様の内容を4月25日に参加確認・同意書・申込書とともに配布しております。再度、確認のため掲載いたしました。

修学旅行（夕食）献立 成分表 (2022) 初日

1日目

- 一、小 鉢 ・マカロニサラダ マカロニ 小麦
・ドレッシング（食用脂 砂糖類(粉末水飴・砂糖)・鶏卵・醸造酢・食塩
・にんじん・砂糖・醸造酢・清水・調味料（アミノ酸）グリシン・増粘剤
（キサンタン）・酢酸Na・酵素・香辛料抽出物
・ハム（豚ロース肉・還元水あめ・卵たん白・大豆たん白・食塩・たん白
加水分解物・乳たん白/リン酸塩（Na）・調味料（アミノ酸）
・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）・香辛料抽出物（一部に乳成分・卵・豚肉・大豆を含む）
・ブロッコリー
- 一、お造り 海の幸色々 あしらい一式（サーモン 甘海老）（山葵）
・土佐醤油 米発酵調味料・かつおだし・食塩・かつお削りぶし・アルコール・
調味料（アミノ酸等）・（一部に小麦・大豆を含む）
- 一、焔 炉 牛陶板焼き 牛肉・玉葱・ピーマン・ポテトフライ（馬鈴薯・植物油脂・食塩・
ぶどう糖・ピロリン酸Na）・特製タレ（醤油・アミノ酸液・糖類（砂糖・水
飴）・りんご・みそ・トマト・醗酵調味料・ごま油・にんにく・生姜・白ごま・
香辛料・野菜エキス/増粘剤・（加工デンプン）（一部に小麦・ごま・大豆・り
んごを含む）・だしパック（かつお節粉末・うだかつおぶし粉末・さばふし粉
末・むろあじふし粉末・うるめいわしふし粉末・いわし煮干粉末・食塩・昆布粉
末/調味料（アミノ酸等・一部にさばを含む）
- 一、台盛り ・馬鈴薯グラタン（マカロニ（グルテンフリー）・玉葱・人参・鮭・片栗粉・
米粉パン粉・パセリ・ローストオニオン・粉末油脂・砂糖・とうもろこしでん
粉・塩・馬鈴薯澱粉・米粉・ヤシ油・なたね油・酵母エキス・乳化剤・カラメ
ル色素）
・白身魚フライ たら/増粘剤（ゲアーガム）・調味料（アミノ酸）
・衣（パン粉・小麦粉・でん粉・食塩） 一部に小麦・大豆を含む）
・春巻（豚肉・野菜（玉葱・人参・キャベツ）・植物油脂・豚脂・しょうゆ・
小麦粉・ショートニング・はるさめ・でん粉・しょうがペースト・ボークブ
イヨン・ボークエキス・発酵調味料・酵母エキス・砂糖・乾燥シイタケ・た
ん白加水分解物・香辛料・皮（小麦粉（国内製造）・植物油脂・米粉・粉あ
め・ショートニング・食塩）・ソルビトール・乳化剤・クエン酸鉄Na・
増粘剤（キサンタンガム）・（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
・胡瓜・ミニトマト
・ソース（ウースターソース（糖類・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・野菜果実）
リンゴ・トマト・玉葱・その他）・醸造酢・食塩・アミノ酸液・香辛料・
（カラメル色素（原材料の一部に大豆を含む）
・マヨネーズ 食用食物油脂・醸造酢・卵・砂糖類（水あめ・砂糖）・食塩
・香辛料・たん白加水分解物/調味料（アミノ酸等）・香辛料抽出物（一部に
卵・大豆・りんごを含む）

- 一、箸 休 ・コーンスープ乾燥スープ（コンソメ）（乳糖・アメリカ又はカナダ製造）
・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・粉末しょうゆ・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・大豆・鶏肉を含む）
・油揚げ（丸大豆（アメリカ産）・食用植物油・凝固剤
（塩化マグネシウム）・ミネラル（活性水）・くこの実
- 一、焚 合 ・ハンバーグトマトソース煮 ハンバーグ（豚肉・人参・ピーマン・玉葱・
豆腐・塩・こしょう）（トマトピューレー（トマト・食塩・砂糖）・トマトケ
チャップ（トマト・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・たまねぎ・香辛料）・トマト
ピューレー漬け（トマト・トマトピューレー/クエン酸）
・京人参・ペコロス・かぶら・パプリカ・豚肉（豚バラ肉・味噌・酒・みり
ん・にんにく・青葱・ごぼう・鷹の爪）
・グリーンピース・人参・とうもろこし

- 一、食事 一、汁 一、飯 一、香の物二種盛（野沢菜・沢庵）
・味噌汁 味噌 大豆（遺伝子組み換えでない）・米・食塩/酒精
・豆腐・若芽
・漬物（野沢菜醤油漬け）（野沢菜・漬け原材料（アミノ酸液・ブドウ糖
液糖・しょうゆ・食塩・醸造酢・グレープフルーツ果汁（粉末）/調味
（アミノ酸等）・酒精・酸味料・キトサン・甘味料（ステビア）
（一部に小麦・かに・大豆を含む）
・沢庵 大根（国産）・漬け原材料（食塩・醗酵調味料・砂糖・醸造酢・
たんぱく加水分解物・米ぬか）/調味料（アミノ酸等）保存料（ソルビン酸
K）・甘味料（サッカリンNa/アセスルファムK/アスパルテーム・
L-フェニルアラニン化合物・スクラロース）・酸味料・酸化防止剤（ビ
タミンC）・黄色4号
- 一、フルーツ ・杏仁豆腐 グラニュー糖（国内製造）・油脂加工食品・杏仁霜・/
ゲル化剤・（増粘多糖類）・PH調整剤・香料・（一部に乳成分・大豆
を含む）

修学旅行（朝食）献立 成分表

2日目

一、食 前

・りんごジュース（りんご 酸化防止剤 ビタミンC）

一、 サラダ

・ポテトサラダ 馬鈴薯・半固体状ドレッシング（卵・大豆・小麦・人参・玉葱乳）・砂糖・食塩・醸造酢・香辛料・調味料（アミノ酸）（グルタミン酸Na）・増粘多糖類（キサンタンガム他）・酵素（β-アミラーゼ）・清水・パセリ・カニカマ（魚肉・でん粉・卵白・かに・食塩・砂糖・発酵調味液・カニエキス・鶏卵・植物油・植物せんい・加工澱粉・調味料（アミノ酸等）・乳化剤・香料・着色料（カロチノイドラック）・（一部にかに・小麦粉・卵・ゼラチン大豆を含む）（含有アレルゲン（小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉）

一、 蒸 籠

・オムレツ（液卵（国内製造）・卵白（日本他）粉末鶏卵・乳又は乳製品を主要原料とする食品・卵黄・植物油・還元水あめ・バター・砂糖・鶏卵加工品・食塩・チキンエキスパウダー・香辛料・加工でん粉・クエン酸・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・着色料・カロチノイド・カラメル・その他キャリアオーバー等）・水
・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
・ウインナー（豚肉・豚脂肪・でん粉・糖類（水飴・砂糖）食塩・香辛料/調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）/増粘剤（ガラキナン）酸化防止剤・（V/C）香料・発色剤（亜硝酸Na）・（一部に小麦・豚肉・大豆を含む）

一、焼魚

・鮭（塩・調味料（アミノ酸等））

一、小鉢

・納豆（大豆（有機丸大豆アメリカ産）（分別生産流通管理済）・納菌・たれ 有機しょうゆ（小麦・大豆を含む）・砂糖混合異物化液糖・異性化液糖・食塩・砂糖・みりん・酵母エキス・かつお節エキス・ぶどう糖・醸造酢 からし からし・醸造酢・水あめ・食塩・香辛料・野沢菜ちりめん（野沢菜・いわし稚魚・胡麻・ワカメ・食塩・砂糖・デキストラン・ぶどう糖・調味料（アミノ酸等）・PH調整剤・香料）
・焼き海苔

一、煮物

・がんも（豆腐（大豆（遺伝子組み換えでない））・豆腐凝固剤（塩化マグネシウム・硫酸カルシウム・グルコノデルタラクトン）・消泡剤（クエン酸脂肪酸エステル）・PH調整剤（クエン酸三ナトリウム）
・魚肉すり身（イトヨリ・マダラミゾイサキ・アオゴ・コチ・グツ・スズメダイ）・冷凍変性防止（砂糖・ポリリン酸Na・ピロリン酸Na

・メタリン酸Na・魚肉すり身（キントキダイ）冷凍変性防止（砂糖）
・製造用剤（リン酸塩）・人参・玉葱・粉末状大豆たん白・食用植物油・消泡（シリコーン）・加工でん粉
・製造用剤（水酸化ナトリウム・無水酢酸・塩酸）（加工助剤）・三つ葉・ソルビトール・還元澱粉糖化物・食塩・いりごま・PH調整剤（酢酸ナトリウム製剤・酢酸ナトリウム・フマル酸ナトリウム・クエン酸三ナトリウム・アジピン酸・副剤（グリセリン脂肪酸エステル）・コハク酸・二酸化ケイ素・醸造酢・糖アルコール・食用油脂・配合調味料・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・グリシン・DL-アラニン・コハク酸ナトリウム）・たん白加水分解物・食塩・酵母エキス・混合でん粉・馬鈴薯・コーンスターチ・小麦・酢酸ナトリウム製剤・卵白リゾチーム・製造用剤（トレハロース）・水
・しらたき こんにゃく芋精粉（国産）/水産カルシウム（鈣弱用凝剤）
・焼ちくわ（魚肉（イトヨリ鯛・タラ等）・でん粉・食塩・砂糖・ブドウ糖・米油・発酵調味液・グルタミル酸Na・タピオカ澱粉等/加工でん粉・調味料（アミノ酸） 魚肉にはえび・かにを食べる魚を使用しています。製造工場では大豆を含む製品も製造しています。

一、フルーツ

ヨーグルト（乳製品・オリゴ糖・乳たん白・寒天/増粘多糖類・香料）
ブルーベリーソース（糖類（水飴（国内製造）・ぶどう糖・砂糖）
りんご加工品（りんご・砂糖）・ブルーベリー/酸味料・増粘剤（ペクチン）・香料・着色料（赤102）・（一部にりんごを含む）
・みかん

一、漬物

・白菜漬け 白菜（国産）・食塩・醸造酢・還元澱粉糖化物・しいたけエキス・調味料（アミノ酸等）酸味料・酒精・調整水/グルタミン酸ナトリウム・グリシン・リンゴ酸・酒精
・胡瓜漬け（胡瓜・生姜・胡麻）漬け原材料（食塩・アミノ酸液・醤油・ぶどう糖果糖・液糖・醸造酢・とうがらし）/調味料（アミノ酸等・酸味料・甘味料（甘草）保存料（ソルビン酸K）/着色料（黄4青1）・（一部に小麦・胡麻・大豆を含む）

一、味噌汁

味噌（大豆（遺伝子組み換えでない）・米・食塩・酒精）
・なめこ・三つ葉

一、御飯

2022.02.10

南信州屋神温泉郷 湯元ホテル阿智川

メニュー	成分
地元産ベビーリーフのサラダ	ベビーリーフ・ドレッシング(食用植物油、醸造酢、砂糖、チーズ、食塩、卵黄、ガーリックペースト、香料、アミノ酸、乳化剤、パプリカ色素「一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む」)
コーンクリームスープ	スイートコーン、牛乳、でん粉、砂糖、クリーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、乳糖、全粉乳、オニオン、チーズ、ジャガイモ、コーンバターパウダー、バター、ソテーオニオンパウダー、濃縮ホエイ、乳たん白、チキンエキス、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等、小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む)
地元産コシヒカリ使用の白米	お米
ヒレカツ	豚ヒレ肉・卵・小麦・パン粉(食塩、ぶどう糖、シュートニング、大豆粉、イースト、pH調整剤、ビタミンC)・サラダ脂(食用なたね油、シリコーン)
野菜とフルーツのカレー	玉ねぎ、バナナ、にんにく、人参、食用油脂、小麦粉、カレー粉、砂糖、食塩、リンゴピューレ、ソテーオニオンピューレ、小麦粉、小麦粉、ソテーオニオンペースト、いちじくジャム、ビーフペースト、チャツネ、異性化液糖、バター、調味料(アミノ酸等、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、大豆、牛肉を含む)
地元産リンゴのゼリー	リンゴ、砂糖、ぶどう糖、粉飴、こんにゃく粉、寒天、ゲル化剤、酸味料、香料、クチナシ色素

修学旅行 (夕食) 献立 成分表 (2022) 連泊2日目

2日目

- 一、お造り 海の幸色々 あしらい一式 (鰯・ 鯖) (山葵)
・土佐醤油 米発酵調味料・かつおだし・食塩・かつお削りぶし・アルコール・調味料(アミノ酸等)・(一部に小麦・大豆を含む)
- 一、 焔 炉 ・牛すき焼き (牛肉・濃口醤油 (大豆 (遺伝子組み換えでない)・小麦・食塩/アルコール)・砂糖・味醂・酒) 白菜・焼豆腐・山えのき・白葱・うどん
- 一、 焚 合 カレー (玉葱・カレーソース・(でん粉食用油脂 (パーム油・なたね油)・砂糖・塩・カレー粉・サラダ油)・じゃがいも・人参・豚肉・パプリカ
- 一、 焼 物 ・帆立・かぼちゃ・アスパラ ホワイトソース焼し (豆乳・サラダ油) グラタンソース (アレルギー無)・でん粉・食用油脂 (パーム・なたね油) エノキ・玉葱・砂糖・塩・(鶏肉・豚肉はエキスとして)
- 一、 揚 物 ・鶏唐揚げ (鶏肉 (もも)・しょうゆ・にんにく・生姜汁・砂糖・食塩・風味調味料(カツオ等)・米粉・香辛料・衣 (小麦粉・でん粉・鶏卵・しょうゆ・にんにく・食塩・粉末状植物性たん白・しょうが汁・粉末卵白・米粉・砂糖・香辛料・粉末油脂・粉末醤油・植物油)・揚げ油 (大豆油) /加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ポリリン酸Na・ベーキングパウダー・増粘剤(キサンタン)・乳化剤・カロチノイド色素 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
・豚ヒレカツ (卵・乳成分のアレルゲンを含む原材料を不使用)
・豚肉 (国産)・衣 (パン粉・大豆粉・しょうゆ・食塩・香辛料・食物油脂/加工でん粉・増粘多糖類 (一部に小麦・大豆・豚肉を含む) キャベツ・パセリ
・ソース (ウースターソース (糖類・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・野菜果実) リンゴ・トマト・玉葱・その他)・醸造酢・食塩・アミノ酸液・香辛料・(カラメル色素 (原材料の一部に大豆を含む)
・マヨネーズ (食用食物油脂・醸造酢・卵・砂糖類 (水あめ・砂糖)・食塩・香辛料・たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 (一部に卵・大豆・りんごを含む)
- 一、 蒸し物 ・茶碗蒸し
・卵 鶏肉・山えのき・百合根・
・出し汁 薄口しょうゆ (しょう油・米発酵調味料・かつおだし・食塩・かつお削り節/アルコール・調味料(アミノ酸等) (一部に小麦・大豆を含む) だしパック (かつお節粉末・そうだかつおぶし粉末・さばふし粉末・むろあじふし粉末・うるめいわしふし粉末・いわし煮干粉末・食塩・昆布粉末/調味料(アミノ酸等・一部にさばを含む)

食事 一、汁

・味噌汁 味噌 大豆（遺伝子組み換えでない）・米・食塩/酒精
・豆腐・若芽

一、飯 米

一、香の物（野沢菜・福神漬）

・野沢菜醤油漬（野沢菜・漬け原材料（アミノ酸液・ブドウ糖
液糖・しょうゆ・食塩・醸造酢・グレープフルーツ果汁（粉末）/調味
（アミノ酸等）・酒精・酸味料・キトサン・甘味料（ステビア）
（一部に小麦・かに・大豆を含む）
・福神漬（大根（中国産）・なす（中国産）・胡瓜（中国産）・蓮根
（中国産）・なたまめ・しそ・胡麻・
・漬け原材料（砂糖・食塩・しょうゆ（小麦・大豆含む）・香辛料）
/酸味料・調味料（アミノ酸）・甘味料（サッカリンNa）・保存料
（ソルビン酸K）・着色料（カラメル・黄4・赤102・黄い5・赤
105）・香料・増粘多糖類

一、フルーツ ・杏仁豆腐 グラニュー糖（国内製造）・油脂加工食品・杏仁霜・/
ゲル化剤・（増粘多糖類）・PH調整剤・香料・（一部に乳成分・大豆
を含む）

3日目

修学旅行（朝食）献立 成分表 連泊3日目

一、食 前 トマトジュース （トマト・ 塩）

一、小 鉢 ツナサラダ ・ツナ（キハダマグロ・食塩・野菜エキス（人参・馬鈴薯
・玉葱・とうもろこし・食塩）・小麦・乳）・人参・玉葱・砂糖・食塩
・醸造酢・香辛料・調味料（アミノ酸）・（グルタミン酸Na）・増粘
多糖類（キサンタンガム他）・酵素（ β -アミラーゼ）・清水
・玉葱・かいわれ・トマト

一、蒸籠蒸し ・じゃがいも万頭
（じゃがいも・タピオカ粉・大豆・小麦粉・砂糖・酒・醤油）
・もち米焼売
・もち米・豚肉・玉葱・片栗粉・酒・砂糖・醤油・食塩・胡椒・
ごま油・生姜
・豆腐焼売
（すり身・豆腐・薄口醤油・タピオカ粉・人参・玉葱・焼売の皮）

一、味噌汁 味噌（大豆（遺伝子組み換えでない）・米・食塩・酒精）
・大根・ねぎ

一、御飯 米

一、焼魚 ・鯖照焼 鯖・たれ（醤油・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・みりん・食塩）
・しょうゆ・みりん・清酒・砂糖/酒精・増粘剤（加工でん粉・キサン
タンガム）・酢酸Na・グリシン（一部に乳成分・小麦・大豆を含む）

一、小鉢 ・いか刺し・醤油（濃口醤油（大豆（遺伝子組み換えでない）
・小麦・食塩/アルコール）・砂糖・味醂・酒）・焼海苔

一、温物 ・ベーコンエッグ 卵 ・ベーコン（豚ばら肉（フランス・スペイン・
オランダ）・食塩・大豆たん白・水あめ・卵たん白・たん白加水分解物
加工でん粉・リン酸塩（Na）・調味料（アミノ酸）・増粘多糖類・酸化
防止剤（V・C）・セルロース・発色剤（亜硝酸Na）・着色料（コチニ
ール、ラック）・香辛料抽出物・水（その他キャリーオーバー等）・卵

一、フルーツ ・プリン（砂糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・ショートニング・脱脂粉乳
加糖卵黄・牛乳・加糖れん乳・卵黄加工品・食塩・ゲル化剤（増粘多糖類）
香料・着色料（カラメル）・乳化剤・着色料（カロチン）・水

一、漬物 ・柴漬け 胡瓜（中国産）・なす・しそ・生姜・みょうが
漬け原材料（食塩・梅酢）/調味料（アミノ酸等）・酸味料・甘味料
（甘草）・香料・保存料（ソルビン酸K）・着色料（赤106、赤102）

・沢庵 大根（国産）・漬け原材料（食塩・醗酵調味料・砂糖・醸造酢・
たんぱく加水分解物・米ぬか）/調味料（アミノ酸等）保存料（ソルビン酸
K）・甘味料（サッカリンNa/アセスルファムK/アスパルテーム・
L-フェニルアラニン化合物・スクラロース）・酸味料・酸化防止剤（ビ
タミンC）・黄色4号