

令和6年度 修学旅行説明会



令和6年4月23日（火）
中部中学校 体育館

1 修学旅行概要

★スローガン「未定」 ※学年委員会で検討中です。

☆目的

- (1) さまざまな職業や進路に関する視野を広げ、将来の生き方への考えを深める。
- (2) 時間と公共のマナーを守り、社会の一員として生きる意識を高める。

☆期 日 令和6年6月12日(水)～14日(金)

☆宿泊先 第一ホテル両国
〒130-0015 東京都墨田区横網 1-6-1 TEL03-5611-5211

☆日程概要

	主な活動	時間	備考
1日目	JR 名古屋駅 集合	8:00	・集合場所は後日決定
	新幹線移動・昼食	8:59～10:36	・弁当持参
	国会議事堂	11:10～12:10	・学級順に観覧
	企業研修	15:00～16:00	・班別で行動
	夕食	18:00	・ホテル内
2日目	朝食	未定	・ホテル内
	ディズニーアカデミー研修	10:00～11:30	・オークラ東京ベイ
	ディズニーランド・昼食・夕食	12:00～20:00	・班別で行動
	ホテル帰着	20:30	
3日目	朝食	未定	・ホテル内
	バス移動・学級別研修	9:10～	・後日決定 学級別観覧
	横浜中華街 散策・昼食	12:00～	・班別で行動
	集合・解散式	15:45	・横浜駅
	新幹線移動	16:29～17:45	
	バス移動・解散	18:00～19:00	・中部中学校で解散

☆出発と帰着

- ・JR 名古屋駅集合 8:00 新幹線 8:59発
- ・中学校帰着 19:00

☆企業別分散研修(1日目)

日本の経済を担う企業がたくさん集まる土地を生き、経済の仕組みや職業について学び、個人の進路選択に生かす。1班1カ所を割り当てる。 ※研修先は5月中旬頃に決定

☆学級別分散研修(3日目)

- ①湯島天神
- ②明治神宮
- ③国立科学博物館
- ④浅草寺・仲見世散策
- ⑤上野動物園
- ⑥山下公園
- ⑦カップヌードルミュージアム横浜
- ⑧鶴岡八幡宮

※研修先は検討中

2 参加者(生徒および引率教師)

	1組	2組	3組	4組	5組	計
男子	16	15	16	16	15	78
女子	17	18	18	18	18	89
合計	33	33	34	34	33	167

引率教員

校長・竹内圭・古田・伊藤・長谷川・藤田・加藤優・須浪・木全・本望・赤井・高橋(養教)

3 服装・持ち物

服装

1日目	2日目	3日目
制服	私服	

宿泊時：指定なし。ただし、部屋の外に出る時は私服のきまりに準じたものか、中部中指定のものとする。

※「私服のきまり」については、今後の学年委員会を中心に検討していきます。

持ち物

は必須 は必要があれば ※リュック、バッグには装飾品はつけない。

(1) 手荷物(リュック) 貴重品は、ホテルの部屋にある金庫で保管します。

<input type="checkbox"/> しおり	<input type="checkbox"/> 弁当(捨てられる容器)	<input type="checkbox"/> 筆記用具	<input type="checkbox"/> 腕時計 (高価なものX、スマートウォッチX)
<input type="checkbox"/> 雨具	<input type="checkbox"/> ハンカチ	<input type="checkbox"/> ティッシュ	<input type="checkbox"/> お茶(ペットボトル)
<input type="checkbox"/> ポリ袋(2枚程度)	<input type="checkbox"/> 財布【合計：お小遣い上限 15,000円+研修時交通費】		
※交通費は、manacaなどのICカードを推奨			
<input checked="" type="checkbox"/> ウェットティッシュ	<input checked="" type="checkbox"/> マスク替え	<input checked="" type="checkbox"/> カメラ	<input checked="" type="checkbox"/> 常備薬(酔いどめなど)

(2) 旅行かばん(事前にホテルへ輸送) ※学校で氏名の入ったタグをつけます。

<input type="checkbox"/> 着替えの下着・靴下・私服(2日分)	<input type="checkbox"/> ハンカチ	<input type="checkbox"/> お茶2日分(ペットボトル)
<input type="checkbox"/> ポリ袋(汚れた服やぬれたものなどを入れられるように数枚用意しましょう)		
<input type="checkbox"/> 部屋着(体操服・部活で許可されているTシャツ・ワンポイントのTシャツ・パジャマなど)		
<input checked="" type="checkbox"/> 総合ファイルまたはクリアファイル(研修に必要な資料やパンフレットを入れるため)		<input checked="" type="checkbox"/> 洗面用具

(3) 客室内の備品(持って行かなくてよいもの)

・フェイスタオル	・バスタオル	・歯ブラシ	・ブラシ
・シャンプー	・コンディショナー	・ボディーソープ	・ドライヤー

※持ち物について、学年委員会で検討し持ってきてもよいものを追加することもあります。

4 保健・緊急連絡先

- ・ 著しい体調不良の場合は、保護者による現地での引き取りを要請します。
- ・ 酔い止め薬、胃腸薬、持病薬など個人で必要な薬は、各自で用意するようにしてください。
(学校では生徒に飲み薬を与えることはできませんのでご理解ください。)
- ・ 添付のメニュー表を確認していただき、アレルギーが心配な生徒はご相談ください。自己除去ができない食材やアレルギーに関しては、調査用紙をご記入いただき、提出いただきます。
- ・ 旅行中の緊急連絡先をお知らせ下さい。時刻によって連絡先が異なる場合は、なるべく詳細にお書きください。5月下旬頃に調査用紙を配付します。
- ・ 事前保健調査を配付しますので、担任までご提出ください。けが、病気などの理由で修学旅行中に医師の診察を受けた場合、保険証のコピーを病院にFAXで送信していただきます。後日の手続きにより、保険診療が可能となります。

ホテル最寄りの病院

同愛記念病院 東京都墨田区横綱 2-1-11
TEL:0570-200678 (代表) FAX:03-5608-3211 (代表)

※当日の欠席・遅刻の連絡

- ・ 7:15～7:45までに中部中学校へ連絡をお願いします。

※家庭からの緊急連絡（欠席連絡を除く）

- ・ 7:45～17:30まで 中部中学校 0562-55-3900
17:30以降 知多市教育委員会 0562-33-3151

5 会計処理

- ・ 交通費（新幹線、バス）・宿泊費・食事代・入場料・体験学習費等は、積立金より清算します。
- ・ お小遣い代は、別途必要です。（上限15,000円＋班別分散研修場所への電車代）
※2日目の昼食・夕食、3日目の昼食はそれぞれの班ごとに食事をとります。そのため、お小遣いの中から支出していただきます。
(2日目はディズニーランドで使用できるフードバウチャーを2,000円分配付いたします。)
- ・ 修学旅行後に会計報告をいたします。

6 キャンセル料（株式会社 JTB より）

解除（キャンセル）の時期	取消料（不課税）
① 2024年5月22日まで	① 企画料金相当の額
② 2024年6月 4日まで	② 旅行代金の20%相当額
③ 2024年6月10日まで	③ 旅行代金の30%相当額
④ 2024年6月11日まで	④ 旅行代金の40%相当額
⑤ 2024年6月12日まで	⑤ 旅行代金の50%相当額
⑥ 無連絡不参加及び旅行開始後	⑥ 旅行代金の100%相当額

7 その他

- 6月11日（火）に、修学旅行事前指導を行います。給食後13：30ごろ下校します。持ち物の確認を行いますので、財布以外の持ち物が必要です。また、確認ができた大きいかばんは学校に置いていき、事前にホテルへ送ります。
- 服装、持ち物についてはしおりを確認いただき、必要に応じて準備をお願いします。
- カメラは、ご家庭で必要に応じて準備をお願いします。デジタルカメラまたはインスタントカメラ、貸し出し用スマートフォン（1日目のみ）とし、個人のスマートフォンや携帯電話を使用することは認めません。班別行動時の緊急連絡は、貸し出し用スマートフォンで行えます。
- 3日間の活動は、ホームページでお知らせします。また、3日目の学校到着前には、tetoruでお知らせします。

2024年度版 特定原材料及び特定原材料に準ずる食材リスト

修学旅行夕食メニュー

品目	特定原材料8品								特定原材料に準ずるもの20品	原材料名
	乳	卵	小麦	そば	えび	かに	落花生	くるみ		
イトヨリのマリネ	○	○	○						大豆	いとより、植物油類、野菜(たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、にんじん)、でん粉、醸造酢、マスタード、小麦粉、砂糖、卵白加工品、食塩、レモン果汁、フィッシュコラーゲン、香辛料 / 増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン)、香辛料抽出物、酸味料 ※一部に小麦、卵、乳製品、大豆を含む
ソフトサラミ			○						大豆、豚肉、牛肉	畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、結着材料(でん粉、植物性たんぱく質)、水あめ、食塩、香辛料 / 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、くろくち、発色剤(亜硝酸Na)、赤色102号 ※一部に小麦、牛肉、大豆、豚肉を含む
スパゲティサラダ		○	○						大豆、りんご	スパゲティ、マヨネーズ(卵、大豆、りんご)、にんじん、たまねぎ、砂糖、食塩、醸造酢、還元水あめ、水あめ、卵黄、香辛料、酵母エキス / 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、グリシン、香辛料抽出物 ※一部に卵、小麦、大豆を含む
カボチャサラダ	○	○	○						大豆	カボチャ、ドレッシング(食用植物油類、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料、ミルク風味シロップ、レモン果汁パウダー)、砂糖、卵白粉末、乳たんぱく / グリシン、酢酸Na、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、乳成分、大豆を含む
プチトマト										プチトマト
サニーレタス										サニーレタス
ハンバーグ	○	○	○						大豆、牛肉、豚肉、ゼラチン	食肉(輸入牛肉、豚肉)、粉状植物性たんぱく質、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵黄)、ソテーオニオン、糖類(ぶどう糖、砂糖)、牛乳、ビーフエキス、しょうゆ、食塩、ビーフオイル、卵黄調味料、トマトペースト、香辛料、ゼラチン、しょうゆ加工品、酵母エキス、ポークフィッシュ、ワイン / 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca ※一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、豚肉、ゼラチンを含む
とんかつ			○						大豆 ※原材料及び揚げ油で使用、豚肉	豚ロース肉(米国)、粉末状植物性たんぱく質、食塩、衣(パン粉、ショウトニン、大豆粉、食塩、植物油) / 加工でん粉、トレハロース、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等) ※一部に小麦、大豆、豚肉を含む
中濃ソース									りんご	醸造酢、砂糖類(ぶどう糖、果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、にんじん)、食塩、香辛料 / 増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)
いんげんソテー									大豆 ※いため焼き油で使用	いんげん、大豆
マカロニトマトソース			○							強力小麦粉(国内製造)、デュラム小麦のセモリナ、トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、たまねぎ、食塩、香辛料
白身魚のフライ			○						大豆 ※原材料及び揚げ油で使用	すけそうだら、衣(パン粉、小麦粉、植物油類、食塩、でん粉、米粉、粉未状植物性たんぱく質) / 加工でん粉、ベーキングパウダー、調味料(アミノ酸) ※一部に小麦、大豆を含む
タルタルソース		○	○						大豆	食用植物油類、たまねぎ、ピクルス、醸造酢、卵、砂糖、食塩、シーズニング、乾燥パセリ/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、酸味料、香辛料抽出物、香料 ※一部に小麦、卵、大豆を含む
野菜カレー		○	○						大豆、りんご (牛脂・豚脂)	たまねぎ、牛脂脂質混合油、小麦粉、砂糖、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、でん粉、還元水あめ、チャップネ、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 食材: スキーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、なす
白飯										国産ブランド米
コーンスープ	○		○						鶏肉	砂糖、デキストリン、粉末植物油類、スイートコーンパウダー、食塩、食用植物油類、チーズ、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、小麦たんぱく質調味料、チキンエキスパウダー / 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素、甘味料(ステビア) ※一部に小麦、乳成分、鶏肉を含む
カップアイス(バニラ)	○									乳製品、水あめ、砂糖 / 安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、カロチン色素
烏龍茶										烏龍茶 / ビタミンC
オレンジジュース									オレンジ / 香料	
アップルジュース									りんご / 香料	

※特定原材料を含む全ての食材を同厨房内で調理しております。そのため、意図せず特定原材料を含まれる食材の微量混入を恐ろしくしております。
※メニュー表には「特定原材料8品目」及び「特定原材料に準ずるもの20品目」を表記しております。

特定原材料及び特定原材料に準ずる食材リスト

修学旅行朝食メニュー【奇数日】

2024.04.01～2025.03.31

品目	特定原材料8品					特定原材料に準ずるもの20品	原材料名
	乳	卵	小麦	そば	えび		
ベーコン						豚肉	豚バラ肉、煮込み、燻製(水あめ、砂糖) リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(亜明酸Na) ※一部に豚肉を含む
ポークソーセージ						豚肉	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料 / 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、 酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、着色料(亜明酸Na) ※一部に豚肉を含む
スクランブルエッグ	○	○	○	○	○	大豆、鶏肉	液卵、植物油、卵黄を主要原料とする食品、調味料、食塩、砂糖、でんぷん澱粉調味料、卵タンパク、ほろろエキスパウダー / 加工でんぷん、増粘多糖類、 ピロリン酸ナトリウム、調味料(アミノ酸等)、煎酵剤(アミノ酸等)、煎酵剤(アミノ酸)、乳化剤、グリシン、カラメル色素 ※一部に卵、鶏肉を含む
フレンチフライポテト						大豆 ※揚げ油に使用	じゃがいも(凍干子相み換えでない)、植物油、ブドウ糖 ※大豆油を揚げ油として使用
トマトケチャップ						鮭	トマト、砂糖、おとう糖原澱粉、醸造酢、たまねぎ、食塩、香辛料
鮭燻焼き						大豆、ごま	鮭、食塩/pH調整剤、酸化防止剤(V.C)
きんぴらごぼう			○			大豆、ごま	ごぼう、にんじん、うすくち調味液(アミノ酸等、食塩、脱脂加工大豆、小麦)、砂糖、濃口醤油、サラダ油、いりごま、ごま油、液体和風唐辛子だし、ラー油、 香辛料、かつおだし煎液/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C、V.E)、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘膏)
白飯						大豆	国産ブランド米
お味噌汁(わかめ、油揚げ)	○	○	○	○	○	大豆、ゼラチン	大豆、米、食塩、濃縮しぼりわかめ、大豆たんぱく、植物油、でんぷん、ぶどう糖、砂糖類(砂糖、乳糖)、調味料(かつお節粉末、かつおエキス)、 酢上エキス / 酒糟、調味料(アミノ酸等)、着色料、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンE) ※一部に乳成分を含む
厚焼たまご			○			大豆、ゼラチン	液卵、植物油、油揚げ加工品(植物油、卵黄、食塩)、砂糖、しょうゆ、かつお節だし、ゼラチン、 でんぷん澱粉調味料 ※一部に卵、小麦、大豆、ゼラチンを含む
かつお梅干し			○			大豆	梅しそ、かつお節、漬け原材(食塩、還元水あめ、醸造酢) / 酒糟、調味料(アミノ酸等)、酸味料、 甘味料(アセスルファムK、ステビア)、V.B.、着色料(赤102)
味付け海苔			○	○		大豆	海苔、しょうゆ、糖類(ブドウ糖、水あめ、砂糖)、魚介エキス(かつお、えび)、アミノ酸液、デキストリン、食塩、醸造調味料、昆布エキス、 ごんぶ、かつお節/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物 ※一部に小麦、えび、大豆を含む
レタス						大豆、さば	レタス
柚子ドレッシング			○			大豆、さば	しょうゆ、醸造酢、砂糖類(ぶどう糖原澱粉、砂糖)、ゆず果汁、食塩、ゆず果皮、かつお節エキス、めんエキスを、干しいたけ、すだち果汁 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、香料 ※一部に小麦、さば、大豆を含む
スイートコーン			○			大豆、さば	スイートコーン(凍干子相み換えでない)、砂糖、食塩
ブチトマト						バナナ	ブチトマト
ポテトサラダ		○				大豆、りんご	じゃがいも、マヨネーズ(卵、大豆、りんご)、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料、調味液(還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、 砂糖、酢上エキス) / 調味料(アミノ酸等)、煎酵剤(キサンタンガム)、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物 ※一部に卵、大豆を含む
オレンジ						オレンジ	オレンジ
バナナ						バナナ	バナナ
杏仁豆腐	○					大豆	還元糖類(糖化糖、水あめ)、乳糖を主要原料とする食品、粉末寒天 / 酸味料、香料(増粘多糖類)、香料、甘味料(スクラロース)、乳化剤、メタリン酸Na ※一部に乳成分・大豆を含む
コーンフレーク						大豆	コーングリッツ(とうもろこし)、砂糖、食塩、モルトエキス/乳化剤
ミニソフトロール	○	○	○			大豆	小麦粉、牛乳、卵、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、食塩 / 香料、乳化剤、ビタミンC、着色料(カロチン) ※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	砂糖、いちご/甘味料(ソルビトール)、酸味料、アル化剤(ポクチン・りんご由来)
オレンジマーマレード						オレンジ・りんご	砂糖、かんきつ類(ネーブルオレンジ、オレンジ、夏みかん)/甘味料(ソルビトール)、酸味料、 アル化剤(ポクチン・りんご由来)、クエン酸Na、酸化防止剤(V.C)
ブルーベリージャム						りんご	砂糖、ブルーベリー/甘味料(ソルビトール)、酸味料、アル化剤(ポクチン・りんご由来)、クエン酸Na
マーガリン	○					大豆	食用植物油類、食用精製加工油類、食塩、クリーム、脱脂粉乳、チーズ/乳化剤、香料、着色料(カロチン) ※一部に乳成分・大豆を含む
オレンジジュース						オレンジ/香料	オレンジ/香料
アップルジュース						りんご/香料	りんご/香料
牛乳	○					生乳	生乳
コーヒー						コーヒー生豆	コーヒー生豆

※特定原材料を含む全ての食材を同厨房内で調理しております。そのため、意図せず特定原材料を含むアレルギー一品目の微量混入をしましてしまう恐れがございます。

※メニューカードには特定原材料8品目をピクトグラムで表記しております。

特定原材料及び特定原材料に準ずる食料リスト

修学旅行朝食メニュー（偶数日）

2024.04.01～2025.03.31

品目	特定原材料8品								原材料名
	乳	卵	小麦	そば	えび	かに	落花生	くるみ	
ベーコン									豚ばら肉、食塩、糖類(水あめ、砂糖) / リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸) ※一部に豚肉を含む
ポークソーセージ									豚肉、豚脂、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、着色料(金剛砂) ※一部に豚肉を含む
スクランブルエッグ	○	○	○						液卵、植物油、卵等を主要原料とする食品、香味料、食塩、砂糖、でんぷん結着剤、乳化剤、リン酸塩(Na)、加工でんぷん、増粘多糖類、ヒドロキシプロピル、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤、乳化剤、クエン酸、カラメル色素 ※一部に卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉を含む
フレンチフライポテト									じゃがいも(凍干し処理していない)、植物油、ブドウ糖 ※大豆油を揚げ油として使用
トマトケチャップ									トマト、砂糖、ぶどう糖、醸造酢、たまねぎ、食塩、香料
鯖塩焼き									さば
筑前煮			○						鶏肉、人参、里芋、こんにゃく、れんこん、ごぼう、米発酵調味料、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、乾椎茸、昆布だし、煎餅油、醤油だし、糖漬エキス、チキンエキス、ごま油、唐辛子 / 調味料(アミノ酸等)、ビタミンC、水酸化Ca
白飯									国産ブランド米
お味噌汁(わかめ、油揚げ)	○								大豆・米、食塩、湯通し乾燥わかめ、大豆たんぱく、植物油、でんぷん、ぶどう糖、砂糖類(砂糖、乳糖)、調味料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス / 酒類、調味料(アミノ酸等)、着色料、口内菌抑制剤、酸化防止剤(ビタミンE) ※一部に乳成分を含む
厚焼たまご		○	○						液卵、植物油、液卵加工品(糖類、卵黄、食塩)、砂糖、しょうゆ、かつお節だし、ゼラチン、でんぷん結着剤
かつお梅干し									梅、しそ、かつお節、漬け原料(食塩、還元水あめ、醸造酢) / 酒類、調味料(アミノ酸等) ※一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む
味付け海苔					○				海苔、しょうゆ、糖類(ブドウ糖、水あめ、砂糖)、魚介エキス(かつお、えび)、アミノ酸液、還元水あめ、食塩、醸造調味料、昆布エキス、こんぶ、かつお節 / 調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、香料抽出物 ※一部に小麦、えび、大豆を含む
レタス									レタス
柚子ドレッシング				○					しょうゆ、醸造酢、ぶどう糖、黒胡椒、砂糖、ゆず果汁、食塩、ゆず果皮、かつお節エキス、魚介エキス、干しいたけ、すだち果汁、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、香料 ※一部に小麦、さば、大豆を含む
スイートコーン									スイートコーン(凍干し処理していない)、砂糖、食塩
フチトマト									フチトマト
ポテトサラダ		○							じゃがいも、マヨネーズ(卵・大豆・りんご)、たまねぎ、にんじん、砂糖、食塩、醸造酢、香料、調味液(還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス) / 調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、香料抽出物 ※一部に卵、大豆を含む
オレンジ									オレンジ
バナナ									バナナ
フルーツカクテル									果実(パイナップル、赤/白/グレープフルーツ)、砂糖 / 酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
コーンフレーク									コーングリッツ(とうもろこし)、砂糖、食塩、マルチエキス / 乳化剤
ミニソフトロール	○	○	○						小麦粉、牛乳、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、食塩 / 香料、乳化剤、ビタミンC、着色料(カロチン) ※一部に小麦、卵、乳成分・大豆を含む
ストロベリージャム									砂糖、いちご / 甘味料(ソルビトール)、酸味料、乳化剤(ポクチン・りんご由来)
オレンジマーマレード									砂糖、かんきつ類(ネーブル・オレンジ・夏みかん) / 甘味料(ソルビトール)、酸味料、乳化剤(ポクチン・りんご由来)、クエン酸、酸化防止剤(V.C)
ブルーベリージャム									砂糖、ブルーベリー / 甘味料(ソルビトール)、酸味料、乳化剤(ポクチン・りんご由来)、クエン酸Na
マーガリン	○								食用植物油、食用精製加工油、食塩、クリーム、脱脂粉乳、チーズ / 乳化剤、香料、着色料(カロチン) ※一部に乳成分・大豆を含む
オレンジジュース									オレンジ / 香料
アップルジュース									りんご / 香料
牛乳	○								牛乳
コーヒー									コーヒー生豆

※特定原材料を含む全ての食材を同厨房内で調理しております。そのため、意図せず特定原材料を含むアレルギー一品目の微量混入をしましてしまう恐れがございます。
※メニューカードには特定原材料8品目をピクトグラムで表記しております。