

1 利用の手順

食事申し込み

『食事・おやつ等申込書』に必要事項をご記入のうえ、入村日の前月 5 日までに愛川ふれあいの村まで他の関係書類と一緒にご提出ください。

変更・問い合わせ・食堂利用キャンセル

★食数等の変更

・食数の変更は文書での提出をお願い致します。

FAX 『046-281-5746』 email 『henkou.f@tsk-service.co.jp』 *食数変更専用のメールアドレス

上記のどちらかに『食数変更届』または変更後の食数がかかる文書を送付してください。

email の場合 Excel、PDF、画像ファイル等を添付して送付してください。

食数変更締切日は 10 名以上変更の場合団体入村日 7 日前 17:00 まで。以降はキャンセル料が発生します。

10 名未満の場合は団体入村日午前 10:00 まで。以降は退村日まで変更できません。

*仕入れの都合上、おやつのおやつ追加については入村日 3 日前午前 10:00 まで。

メニュー内容の変更は 10 日前の午前 10:00 までにご連絡をお願い致します。

★キャンセル料 予約されたメニューの価格によりキャンセル料を頂きます。

	団体入村日 7 日前 17 時まで	団体入村日 7 日前 17 時以降	団体入村日 3 日前 午前 10 時以降	団体入村日 2 日前 午前 10 時以降	団体入村日 前日 午前 10 時以降
食数変更	無料	無料(10 名以上の 変更は 10%)	無料(10 名以上の 変更は 10%)	無料(10 名以上の 変更は 10%)	100%
利用 全キャンセル	無料	10%	20%	30%	100%

なお、天災・地震及び、これに関連した事由により、村の利用が不可能な場合につきましてはキャンセル料を頂きません。

ただし、「オリジナル食材」「おやつ各種」についてはキャンセル料が発生することがあります。

入村当日の打ち合わせ

ふれあいの村管理棟事務所での入村手続きの後、速やかに食堂事務所で手続きをお済ませください。

食堂事務所にて次の確認をします。① 食数 ② ご利用時間 ③ 支払い方法 ④ ロッジの確認

確認後、各食事の引換券をお渡します。

食事代金のお支払方法

入村時食堂事務室にて『請求書』をお渡します。*公費負担がある場合は事前に連絡をお願いします。

【現金でのお支払い】 食堂事務室にて食堂の請求額をお支払いください。領収証を発行します。

【振込でのお支払い】 退村後、1 週間以内に請求額を銀行へ振込みをお願いします。手数料はお客様負担となります。『横浜銀行 愛川支店 普通 6164116 テイエスケーサービス(カ)』

【クレジットカードでのお支払い】 食堂事務室にてクレジットカードでお支払いください。

2 利用の内容

(1) 食堂(ビュッフェ)利用

☆利用時間と料金

利用時間		料金(税込み)		
		中学生以上／大人	小学生	3才以上未就学児 (2歳以下無料)
朝食	6:45 ~ 8:45	750 円	650 円	510 円
昼食	11:30 ~ 13:00	750 円	650 円	510 円
夕食	17:00 ~ 20:30	950 円	850 円	630 円

☆利用方法

<p>①手順</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かわせみ棟入口にて、持参の上履きに履き替えてから必ず手を洗い、入室してください。 ・食券をお渡しください。トレーの枚数を確認していただいた後、座席のご案内をします。 <p>*座席は食堂スタッフが決めさせていただきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事終了後はゴミの分別処理の後、食器は下げ口の水槽に入れ、トレーは返却用トレー置きをお願いします。 <p>②お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食堂からの食べ物・飲み物の持ち出しはご遠慮願います。 ・食堂内の写真撮影につきましては、食堂事務所にお申し出ください。 ・ビュッフェでは、栄養バランスを考えて食べきれぬ量だけを各自取り、残飯を出さないようにご協力ください。 ・大皿・小皿・コップなどは一人各1コをお願いします。 ・混雑時は30分位で次のお客様が入りますので、全員そろっての食事のあいさつはご遠慮ください。
--

(2) 野外炊事利用

☆受け渡し・返却時間 *受渡時間に配膳室へ引換券をお持ちください。

	朝食	昼食	夕食
受け渡し時間	6:30~7:00	9:00~10:30	14:00~16:00
返却時間	9:00 まで	14:00 まで	19:30 まで

☆野外炊事の持参品と注意点

①持参品	<p>・軍手、マッチ、新聞紙、菜箸、皮むき器、スポンジ、たわし、ふきん、雑巾、クレンザー、石鹼(食器洗い・手洗い用)、牛乳パック・アルミホイル(カートンドック)、サランラップ(ピザ)など。※自然環境への配慮の観点から合成洗剤はご遠慮ください。</p>	
②貸出	・野外炊事倉庫	→『野外炊事セット』なべ、ボール、ザル、やかんを必要数お持ちください。
	・配膳室	<p>→1班につき『お玉1、しゃもじ1、包丁2、まな板2』を準備しておきます。</p> <p>手作りうどんは『のし棒、のし板、すくいざる、ボール、計量カップ』</p> <p>ピザは『計量カップ、ピザカッター』がセットになります。</p> <p>『食器・お箸・スプーン』は、まとめて準備しておきます。(持参可能)</p> <p>『カレー皿、スプーン、割りばし、コップ』は使い捨てです。(持参可能)</p> <p>なお、皮むき器、菜箸は、利用団体で用意してください。</p>
③調理	<p>・衛生面、安全面へのご指導をお願いします。</p> <p>・カラスが食材を狙っていますので、注意してください。食材からは離れないようにしてください。</p> <p>・カラスに食材を盗まれた場合やうどん・ピザ作りで水加減を失敗した場合は有料で追加します。</p> <p>肉1人分60円、小麦粉100g60円、カレールー1人分80円</p>	

④片付け	〈ゴミの処理〉*分別してください	
	1.生ゴミ	→『生ゴミ用バケツ』をお渡しします。生ゴミを入れて配膳室までお持ちください。 *ビニール袋等生ゴミ以外のゴミは入れないでください。
	2.燃えるゴミ 3.プラスチックごみ 4.アルミホイル	→紙皿、紙コップ →スプーン、ビニール袋 →ピザ皿、カートドック用で持参されたアルミホイル それぞれビニール袋をお渡しします。 *上記以外の持参したもから出たゴミはお持ち帰りください
	・持参品	→軍手、菜箸、スポンジ、たわしなどはお持ち帰りください。
	〈炊事用具・食器類の洗浄〉	
・野外炊事セット ・配膳室へ返すもの	□なべ、やかんは外側をクレンザーとたわしで磨き、ススを落としてください。内側は石鹼洗剤で洗ってください。炊事用具は表示に従って返納してください。 →『包丁・まな板・食器等』はきれいに洗って数を確認し、配膳室にお返しください。	
⑤清掃	・野外炊事場清掃 →野外炊事場内を掃いた後、周辺のゴミ拾いをお願いします。	

(3)バーベキュー利用

☆受け渡し・返却時間

	昼食	夕食
受け渡し時間	10:30~11:30	16:00~17:00
返却時間	14:00 まで	19:30 まで

☆バーベキューの計画と流れ

①持参品	・軍手、スポンジ、たわし、クレンザー、石鹼(食器洗い、手洗用)、マッチなどが必要です。忘れた場合は食堂事務所で販売をしています。(P9 参照)	
②準備	・配膳室で引換券と引き換えに食材(カット済み)、鉄板、皿、割り箸、炭、新聞、木っ端をお渡しします。 ・火おこしの経験がない方には火おこし器(チムニースターター)を貸し出しています。	
③食事	・衛生面への配慮につきましては、団体ごとに責任を持ってお願いします。特に肉の生焼けは食べないようにご注意ください。よく焼いてお召し上がりください。	
④片付け	・生ゴミ	→『生ゴミ用バケツ』をお渡しします。生ゴミを入れて配膳室までお持ちください。
	・可燃ゴミ	→食材と一緒に渡した『ビニール袋』に入れ、配膳室へお持ちください。
	・燃え残りの炭	→『炭処理缶』へ水をかけないで入れてください。(消し炭となります。)
	・持参品	→軍手、菜箸、スポンジ、たわしなどはお持ち帰りください。
	・食缶、網、鉄板	→きれいに洗って配膳室にお返しください。

(4)お弁当の利用

☆受け渡し・返却時間

	昼食
受け渡し時間	9:00~12:00
返却時間	14:00 まで

☆受け渡しから返却までの流れ

①受渡し	・かわせみ棟配膳室でお渡しします。引換券をお持ちください。 ・配膳室から食缶ごとお運びください。 ・配膳室前のカウンターは配付スペースとしてご利用ください。(個別包装はしていません)
②片付け	・お弁当と一緒に分別用ビニール袋をお渡ししますので、生ゴミとその他のゴミの分別をしてください。
③返却	・配膳室までお願いします。
④配達	・一回 2,000 円で配達いたします。ゴミの回収は行いません。(近隣に限ります。詳しくはお問合せください。)

3 献立

(1) 食堂の献立(ビュッフェ形式)

* 食堂での朝食・昼食・夕食はすべてビュッフェ形式で、3日サイクルの日替わりメニューになっています。利用日の2ヶ月前の月末にメニュー内容の決定をし、ホームページで公開します。

(2) 野外炊事の献立

	記号/価格	献立名	内容(調味料)
朝食	Y-1 300円	カートンドック1本	ドックロール1本、ロングウインナー1本、ミニケチャップ1袋 *ウインナーは食堂でボイルして提供します。 *牛乳パック・アルミホイルは持参品となります。
	Y-2 650円	カートンドック2本と オニオンスープ	ドックロール2本、ロングウインナー2本、ミニケチャップ2袋、玉ねぎ、 ブイヨン、(塩、胡椒)*ウインナーは食堂でボイルして提供します。 *牛乳パック・アルミホイルは持参品となります。麦茶パック1班1袋
昼食 ・ 夕食	Y-4 490円	手作りうどん	中力粉100g、食塩、打ち粉、長ねぎ、麺つゆ、揚げ玉、味付けいなり、 (七味唐辛子)麦茶パック1班1袋
	Y-5*1 490円	キッズカレー (幼児向け)	豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、ゼリー、無洗米90g (塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-6 600円	ポークカレー	豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、無洗米120g、福神漬 (油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-7 660円	ポークカレー大盛	豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、無洗米150g、福神漬 (油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-8 690円	ポークカレー&ゼリー	豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、ゼリー、福神漬、 無洗米120g(油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-9*2 790円	ハンバーグカレー &ゼリー	ハンバーグ、豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、ゼリー、福神 漬、無洗米120g(油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-10 670円	ビーフカレー	牛肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、無洗米120g、福神漬 (油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-11 600円	チキンカレー	鶏肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、無洗米120g、福神漬 (油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-12 670円	ウインナーカレー	ウインナー、玉ねぎ、じゃが芋、人参、カレールー、無洗米120g、 福神漬(油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-13 690円	たっぷり野菜カレー	豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、なす、トマト、ピーマン、無洗米120g、 福神漬、カレールー(油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-14 600円	ベジタブルカレー (肉不使用・宗教対応)	玉ねぎ、じゃが芋、人参、なす、トマト、無洗米120g、福神漬、 カレールー、(油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-15 500円	豚汁とごはん(生米)	豚肉、玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、里芋、油揚げ、こんにゃく、味噌、 だしの素、無洗米100g 麦茶パック1班1袋
	Y-16 580円	豚汁とおにぎり2個	豚肉、玉ねぎ、人参、ごぼう、長ねぎ、里芋、油揚げ、こんにゃく、味噌、 だしの素、おにぎり2個 麦茶パック1班1袋
	Y-17 680円	クリームシチューと バターライス	豚肉、玉ねぎ、じゃが芋、人参、ブロッコリー、シチュールー、無洗米120g、 バター、ブイヨン、(油、塩、胡椒)麦茶パック1班1袋
	Y-18 750円	ミックスピザ(21cm)	強力粉30g、薄力粉30g、ドライイースト、塩、ピザソース、トマト、ピーマ ン、玉ねぎ、スライスウインナー、オリーブ油、ピザチーズ、砂糖、麦茶パッ ク1班1袋

- * カレールーは全メニュー甘口のフレークタイプとなります。(豚、牛由来のものは不使用)
- * ピザでは炭を注文することもできます。(2Kg 600 円)
- * カレーの無洗米は食堂で炊飯できます(プラス 100 円)
- * 1Y-5のキッズカレーは幼児用(向け)です。*2Y-9 のハンバーグは焼いて提供します。

(3) 野外炊事献立(レトルトメニュー、巨大鍋、おやつ)

レトルト	Y-21 550 円	レトルトカレー	レトルトカレーパック、無洗米 120g、麦茶パック 1 班 1 袋 *こちらのメニューは食堂での炊飯はできません。
	Y-22 620 円	レトルトカレーと パックご飯	レトルトカレーパック、パックご飯、麦茶パック 1 班 1 袋
巨大鍋	Y-41 680 円	巨大パエリア	インディカ米 90g、シーフードミックス、鶏モモ肉、パプリカ赤、ブロッコリー、にんにく、玉ねぎ、角切りベーコン、オリーブオイル、ブイヨン、サフラン、甲殻類のkok(100人以上からのご注文となります。)
	Y-42 600 円	巨大焼きそば	むしめん 150g、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、もやし、紅生姜、ソース、青のり、キャノーラ油、中華スープのもと、乾燥わかめ (50人以上からのご注文となります。わかめスープは班分けできます。)
おやつ	Y-51 750 円	焼きマシュマロ	マシュマロセット(マシュマロ 30 個、クラッカー60 枚、竹串 10 本)

* 巨大鍋を実施する場合別途レンタル代(10,000 円)がかかります。上限人数は 200 人までとなります。

(4) バーベキュー献立

昼食・夕食	B-1 1,400 円	バーベキューセット	豚ロース、豚バラ各 80g、ウインナー 1 本、牛肉 40g、カットコーン 1 個、玉ねぎ 1 切、人参 1 切、ピーマン 1 切、キャベツ、焼きそば、ソース (たれ、塩、胡椒、キャノーラ油、皿、箸、炭セット)
	B-2 2,100 円	カルビセット	(B-1)+味付けカルビ 100g

〈バーベキュー追加メニュー(単品ではお受けしていません。必ずバーベキューセットをご注文してください。〉

おにぎり こんぶ、おかか、うめ(各種 3 個以上からのご注文となります。)	1 個	140 円
ポークウインナー 15g	1 本	50 円
串付きフランクフルト	1 本	220 円

* その他ご要望があれば、相談に応じます。

(5)お弁当献立(昼食用)

小学生向け	O-2 590 円	おにぎり 2 個セット (695 Kcal)		おにぎり白1個(のり付き)、まぜ具にぎり1個(のり付き)、鶏唐揚げ、ミニハンバーグ、ポークウインナー、星型ポテト、しゅうまい、ミニゼリー、キャベツ、ミニトマト、小梅
	M-1 670 円	キッズ弁当 (749 Kcal)		ご飯(小梅)、ミニハンバーグ、スパゲティ、ミニ春巻き、エビフライ、キャベツ、ミニゼリー、しゅうまい、ブロッコリー、漬物
中・高・大人向け	O-3 650 円	おにぎり 3 個セット (915 Kcal)		おにぎり白 1 個(のり付き)、まぜ具にぎり 2 個(のり付き)、ミニ野菜コロッケ、鶏唐揚げ、しゅうまい、ポークウインナー、ブロッコリー、ミニトマト、小梅
	M-2 700 円	照り焼きハンバーグ弁当 (851 Kcal)		ご飯(小梅)、ハンバーグ、スパゲティ、ポテトフライ、人参グラッセ、ブロッコリー、漬物、フルーツ
	M-3 720 円	唐揚げ弁当 (814 Kcal)		ご飯(小梅)、鶏唐揚げ、キャベツ、小松菜の和え物、しゅうまい、レモン、ミニトマト、ブロッコリー、漬物
	M-4 750 円	かわせみ弁当 (733 Kcal)		ご飯(小梅)、ヒレカツ、エビフライ、キャベツ、焼売、ミニハンバーグ、スパゲティ、煮物、ブロッコリー、漬物

※写真の内容と異なる場合がございますが、ご了承ください。※大盛りは 50 円増。

4 野外炊事の作り方例

(1)朝食メニュー

カートンドック(Y-1)とオニオンスープ(Y-2)

カートンドック	<ol style="list-style-type: none"> ①パンにウインナーをはさみ、アルミホイルで包んだ後牛乳パックに入れ火を付けます。 ②牛乳パックが燃えきったら、包んだアルミホイルを開き、ケチャップを付けます。 <p>* アルミホイル、牛乳パックは持参してください。</p>
オニオンスープ	<ol style="list-style-type: none"> ①鍋に人数分(お椀 1 杯・1 人分)のお湯をわかします。 ②玉ねぎを食べやすい大きさに切ります。 ③沸騰したお湯に②を入れ、煮立ったらブイヨンを加えます。 ④塩・コショウで味をととのえます。

(2) 昼食および夕食メニュー

うどん作り(Y-4)

うどん作り	<p>①うどんは塩水がいのちです。まずは塩水を作ります。小麦粉は 1kgに対して塩は 50g、水は 400cc～430ccです。</p> <p>②小麦粉をボールに入れ、少しずつ塩水を入れ、軽く混ぜます。ぼろぼろのソボロ状になったのをさらにこねまとめます。20 分間くらいこねて耳たぶの硬さにします。(厚手のビニール袋に生地を入れて足で踏みこねると、より生地にコシが出ます。)* 厚手のビニール袋は食堂で用意します。</p> <p>③これをビニール袋に入れたまま 10 分位ねかせます。</p> <p>④うどん生地をのばします。生地をのし板に移し、打ち粉をかけながらのし棒で押し広げ、厚さ約 3mmくらいにのばします。のし板が小さい場合は、生地を何等分かに分けてのばします。</p> <p>⑤のばした生地にたっぷり打ち粉をし、びょうぶたたみに折りたたみ、まな板の上で 3mmくらいに切ります。</p> <p>⑥麺に打ち粉をまぶして出来上がり。</p>
めん茹で とつゆ	<p>①うどん作りと並行して鍋を火にかけておきます。なべ一杯に、お湯を沸かします。沸騰した鍋に麺を入れて、底からよく混ぜ、麺が浮き上がったらかきこぼれないように火を弱めながら 10～15 分くらいゆでます。ゆですぎは 美味しくありません。芯一本を残すつもりでゆでましょう。</p> <p>②ゆで上がった麺をざるに取り、冷たい流水で表面のヌメリを落とし、水切りします。冷水でしめればコシのあるうどんの出来上がりです。</p> <p>③つゆはストレートタイプです。つけ(冷)の場合はそのまま、かけ(温)の場合は 1 袋に対して 50ccの水で薄めて、鍋でひと煮立ちさせてください。</p> <p>④長ねぎを刻み、味付けいなりと揚げ玉をのせて食べましょう。</p>

カレー各種(Y-5～14)

カレー	<p>①人参・玉ねぎ・じゃが芋の皮をむき、食べやすい大きさに切ります。</p> <p>②鍋に肉と①を入れて材料がひたる程度に水を入れ、煮込みます。(油で炒めても可)</p> <p>③野菜に火が通ったら火を弱め、カレールーを加えて、煮込みます。</p> <p>*ハンバーグカレーには 調理済みのハンバーグがつかます。</p> <p>カレーが出来たら配膳室まで取りに来てください。</p>
ご飯	<p>①無洗米をさっと洗い、10 分以上水につけておきます。</p> <p>②鍋でご飯を炊きます。(水は米より 2 割程度多めに入れてください。)</p>

豚汁(Y-15～16)

豚汁	<p>①豚肉・玉ねぎ・ゴボウ・人参・里芋を食べやすい大きさに切ります。</p> <p>②油揚げ・こんにゃくを短冊に切ります。</p> <p>③長ねぎは食べやすい大きさに切ります。</p> <p>④鍋に人数分の水(お椀 1 杯で 1 人分)と①②を入れて加熱します。</p> <p>⑤食材が煮えたら火を弱めて、上に浮いたアクを取り除きます。</p> <p>⑥長ネギを入れ、みそを溶かしながら加えて味をととのえます。</p> <p>⑦最後にダシを加えて、風味をつけます。</p> <p>*おにぎりはにぎったものを食缶またはかごに入れてお渡します。</p>
----	---

クリームシチュー(Y-17)

クリームシチュー	①人参・玉ねぎ・じゃが芋の皮をむき、食べやすい大きさに切ります。 ②鍋に豚肉と①を入れて材料がひたる程度に水を入れ、煮込みます。(油で炒めても可) ③炒めた後に、材料がひたる程度に水を入れ、煮込みます。 ④野菜に火が通ったら火を弱め、ホワイトルーを加えて、煮込みます。
バターライス	①無洗米をさっと洗い、プイヨン溶于いた水に10分以上つけておきます。(水は米より2割程度多め) ②鍋でご飯を炊きます。 ③炊き上がったご飯に、バターを混ぜてバターライスの出来上がりです。

ミックスピザ(Y-18)

ミックスピザ	①ボールに小麦粉、ドライイースト、砂糖、塩、オリーブオイルを入れて混ぜ、水を加えてよくこねます。耳たぶくらいの固さになったら一つにまとめます。 ②ボールにラップをかけてひなたに置き、約30分発酵させます。(生地は約1.5倍にふくらみます)気温が低い場合は湯せんにかけます。 ③生地を発酵させている間にトッピングの材料を切ります。 ④発酵した生地を2~3回こぶしで押し、生地のガスを抜きます。 ⑤アルミ皿にオリーブオイルをぬり、同じ厚さでのばしていきます。 ⑥生地にピザソースをぬり、具材とチーズをのせます。 ⑦ピザ釜に入れ、焼き上げます。
--------	---

うどんとピザの水の量の目安

うどん1人分

人数	1人
小麦粉	100g
食塩	5g
水	43g

うどん

人数	4人	5人	6人	7人	8人	9人	10人
小麦粉	400g	500g	600g	700g	800g	900g	1000g
食塩	20g	25g	30g	35g	40g	45g	50g
水	172g	215g	258g	301g	344g	387g	430g

ピザ1人分

人数	1人
小麦粉	60g
ドライイースト	1g
塩	0.5g
砂糖	2g
水	35g

ピザ

人数	4人	5人	6人	7人	8人	9人	10人
小麦粉	240g	300g	360g	420g	480g	540g	600g
ドライイースト	4g	5g	6g	7g	8g	9g	10g
塩	2g	2.5g	3g	3.5g	4g	4.5g	5g
砂糖	8g	10g	12g	14g	16g	18g	20g
水	140g	175g	210g	245g	280g	315g	350g

5 オリジナル野外炊事食材

- ・オリジナル野外炊事食材は班分けできません。
- ・申込みはオリジナル食材の記入欄をお願いします。
 詳細は FAX 046-281-5746 またはEメール aikawa.f@tsk-service.co.jp へお願いします。見積書を送りますので、必ず連絡先に FAX 番号またはメールアドレスの記入をお願いします。

- ・料金は季節によって変わるものもありますので、「食事・おやつ申込書」にご予算をご記入ください。少量の場合は、お受けできない食材がございますのでお尋ねください。なお、安全な食材の提供を心がけておりますが、切ったり、皮をむいたりして、中身の異常に気付いた場合は、交換を致しますので、お申し出ください。

6 おやつ各種

おにぎり	140 円	こんぶ、おかか、うめ (各種 3 個以上からのご注文となります。)
パン	140 円	あんぱん、クリームパン、ジャムパン、メロンパン (各種 3 個以上から)
ジュース類	80 円	乳酸飲料(ヤクルト 400 80ml)
	100 円	ジョア ストロベリー125ml
	100 円	麦茶、ウーロン茶、緑茶(紙パック 250ml)
	120 円	オレンジ、リンゴ(紙パック 250ml)、野菜ジュース(紙パック 200ml)
	160 円	ウーロン茶 500ml、天然水 550ml、緑茶 525ml、麦茶 600ml、 ビタミンウォーター500ml (PB)*容量はパッケージの変更時に増減することがあります。
	300 円	天然水(2L)
	390 円	緑茶、麦茶(2L)
	130 円	ゼリー(みかん、白桃)
氷	250 円	ロックアイス(1kg)
	330 円	板氷(1.7kg) *サイズは 14cm × 26cm × 6cm
フルーツ	90 円	バナナ
	2,200 円	スイカ M サイズ 5~6kg 7月~8月のみ
	2,700 円	スイカ L サイズ 6~7kg 7月~8月のみ

*おやつは配膳室で受け渡します。

*おにぎり・菓子パンの受け渡し時間は 10:30~19:00 まで、それ以外は 6:30~19:00 までとなります。

*おやつのお数変更は 3 日前の午前 10 時までにご連絡ください。

*土・日・祝日ははさむ場合はプラス3日間の余裕をお願いします。

*パンの袋やジュースパック等のゴミは、小さくまとめて分別し、食堂配膳室へお持ちください。

7 その他

(1) 食堂事務所での販売 (9:00~19:00)

入浴タオル 200 円、歯ブラシ 50 円、石けん 150 円、シャンプー&リンスセット 450 円

《野外炊事、バーベキュー用》

液体石けん洗剤(450ml) 300 円、クレンザー(350g) 150 円、 スポンジ 150 円、軍手(綿)100 円

(2) アルコール販売

ビュッフェ食時のみホールで販売しています。ホール外への持ち出しは出来ませんのでご了承ください。

ビール 400 円 チューハイ(レモン、グレープフルーツ) 250 円

●キャンプファイヤー薪・野外炊事用バタ薪・クラフト等は、別紙にて管理棟事務所にお申込みください。

8 アレルギー、宗教上、その他の対応

食堂のホームページに各メニューの原材料の掲載を予定しています。

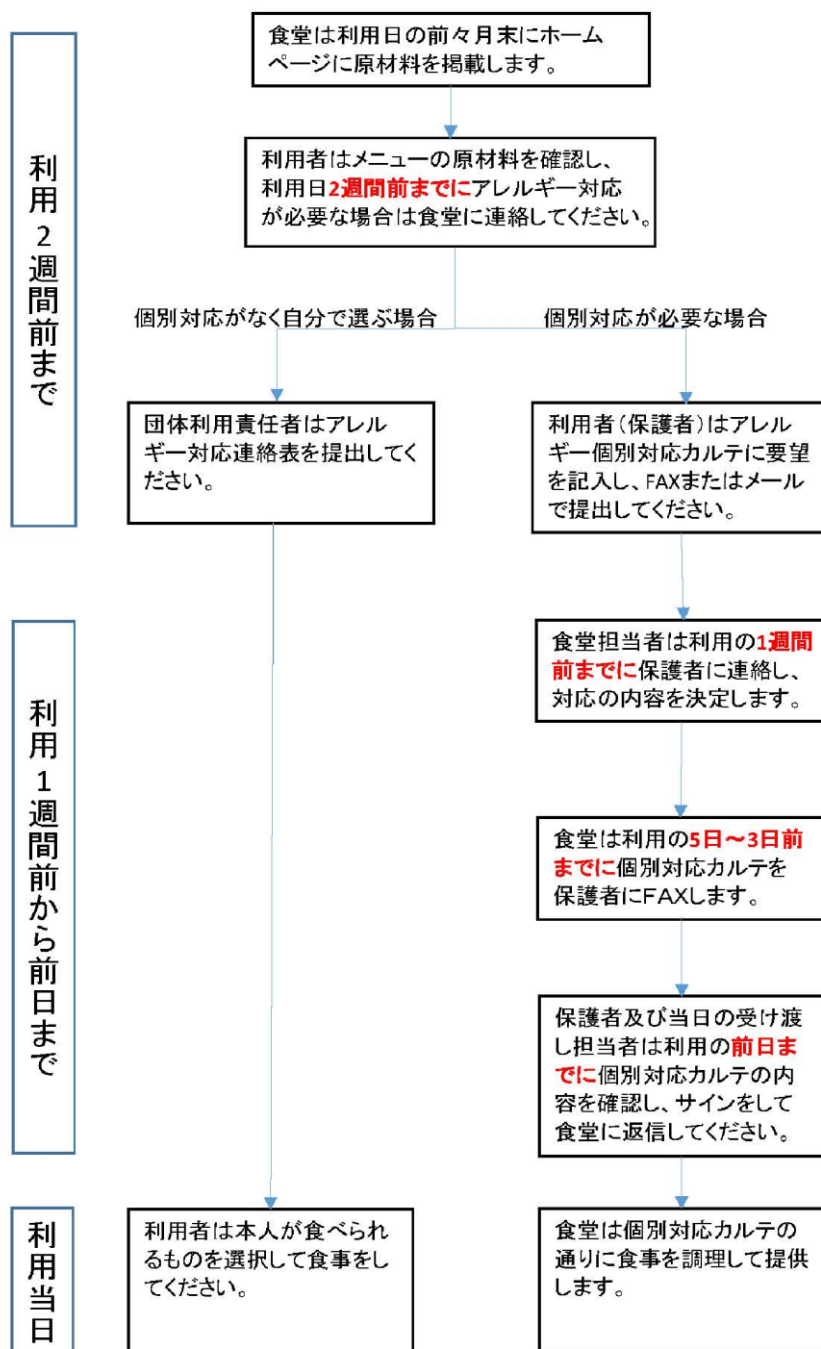
<http://www.tsk-service.co.jp/fureainomura.html>

食物アレルギーや宗教上で食べられないものがあるお客様は、原材料を確認して個別対応が必要かどうか判断していただき、アレルギー対応連絡表と個別対応カルテを [FAX046-281-5746](mailto:aikawa.f@tsk-service.co.jp) または Eメール aikawa.f@tsk-service.co.jp 宛で提出してください。

利用日の **14 日前までに**届くようにお願いします。

注意 14 日前を過ぎた場合は対応できません。

アレルギー対応の手順



2024年1月版