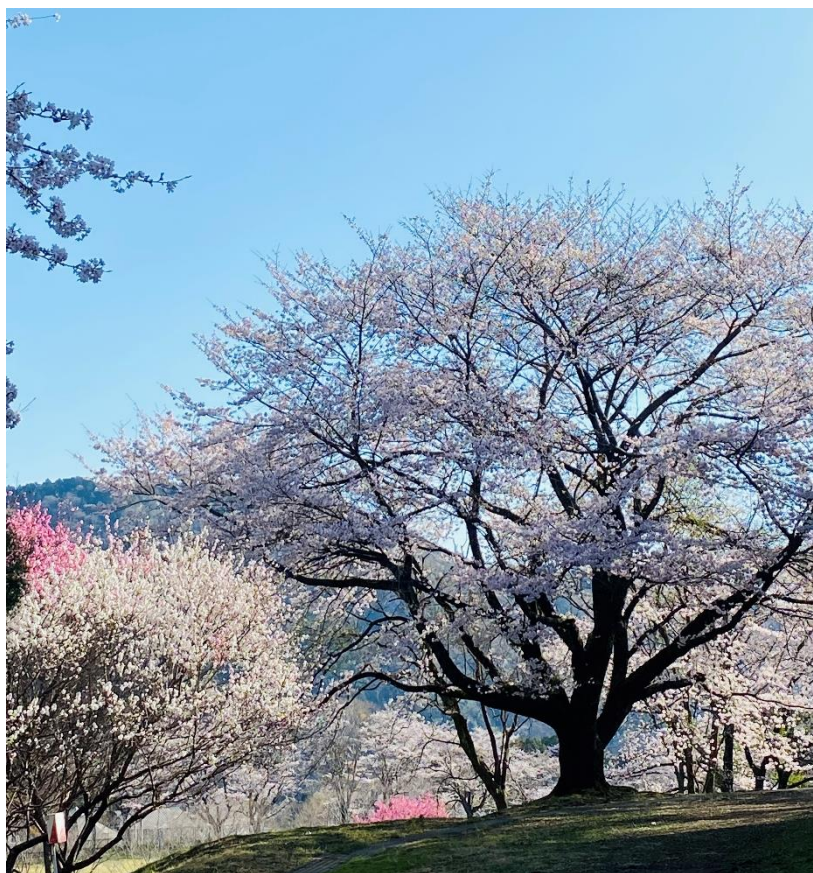


# 県立愛川ふれあいの村 2025 年度

## 食堂利用のご案内



**TSK** TSK サービス株式会社 愛川ふれあいの村食堂

〒243-0307 愛甲郡愛川町半原 3390

TEL 046-281-5745

FAX 046-281-5746

URL <https://www.tsk-service.co.jp/fureainomura>

email [aikawa.f@tsk-service.co.jp](mailto:aikawa.f@tsk-service.co.jp)

email(食数変更専用) [henkou.f@tsk-service.co.jp](mailto:henkou.f@tsk-service.co.jp)

2025 年 3 月版

# 食堂利用のご案内

## 【目次】

1 利用の手順	1
2 利用の内容	
(1) 食堂（ビュッフェ）利用	2
(2) 野外炊事利用	2
(3) バーベキュー利用	3
(4) お弁当利用	3
3 アレルギー対応と献立	
(1) 食堂の献立　ビュッフェ形式	4
(2) 野外炊事献立	4
(3) バーベキュー献立	5
(4) お弁当献立	6
4 オリジナル野外炊事食材	6
5 おやつ各種	7
6 その他	
(1) 自動販売機	7
(2) 食堂事務室での販売品	7
(3) アルコール販売	7
7 アレルギー、宗教上、その他の対応	8
8 個別対応の内容と判断について	9～10
申込書、食数変更届出書、記入例	

# 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、おやつのお食数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・地変及び、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 テイエスケイサービス(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	800 円	700 円	550 円
昼食	11:30 ~ 13:00	800 円	700 円	550 円
夕食	17:00 ~ 20:30	1,000 円	900 円	670 円

#### ☆利用方法

<p>①手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>*座席は食堂スタッフが決めさせていただきます。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>②お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食堂からの食べ物・飲み物の持ち出しはご遠慮願います。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・大皿・小皿・コップなどは一人各1コをお願いします。</li> <li>・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。</li> </ul>
---

### (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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・軍手、マッチ、新聞紙、箸、皮むき器、スポンジ、ナイロンたわし、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。</li> <li>※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。</li> </ul>	
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	→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。 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』 ピザは『計量カップ、ピザカッター』がセットになります。 『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) 『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) なお、皮むき器、箸は、利用団体で用意してください。
③調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生面、安全面へのご指導をお願いします。</li> <li>・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。</li> <li>・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。 肉1人分80円、小麦粉100g60円、カレールー1人分100円</li> </ul>	

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、ナイロンたわし、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ポ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ポ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 100 g、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*1 540 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 90 g (塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-6 660 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 120 g、福神漬 (油、塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-7 730 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 150 g、福神漬 (油、塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-8 760 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*2 850 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-10 730 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 120 g、福神漬 (油、塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-11 660 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 120 g、福神漬 (油、塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-12 730 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 120 g、 福神漬(油、塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-13 750 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 120 g、 福神漬、カレールー(油、塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-14 660 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 120 g、福神漬、 カレールー、(油、塩、胡椒) 麦茶パック 1 班 1 袋
	Y-15 550 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-16 640 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-17 740 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 120 g、 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ッ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-21 600 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-22 670 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、甲殻類のコク(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-2 640 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、ポークウインナー、ミニハンバーグ、ポテトフライ、しゅうまい、ミニゼリー、キャベツ、ミニトマト、小梅 (卵、乳不使用*1)
	M-1 720 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-3 700 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)、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 (卵、乳不使用*1)
	M-2 770 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-3 770 円	唐揚げ弁当 (814 Kcal)		ご飯(小梅)、鶏唐揚げ 3 個、ポークウインナー、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-4 800 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

\*1 原材料に卵、乳を使用していませんが、揚げ油でのコンタミネーションがあります。※大盛りは 50 円増。

## 4 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。



## 5 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）
飲料	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	リンゴ、オレンジ（紙パック 250ml）、野菜ジュース（紙パック 200ml）
飲料	170 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）
ゼリー	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	2,300 円	スイカ M サイズ 5～6kg 7月～8月のみ
	2,800 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・祝日を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。

## 6 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（使い捨て）200 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）200 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。

## 7 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を掲載します。

<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 または Eメール [aikawa.f@tsk-service.co.jp](mailto:aikawa.f@tsk-service.co.jp) 宛で提出してください。

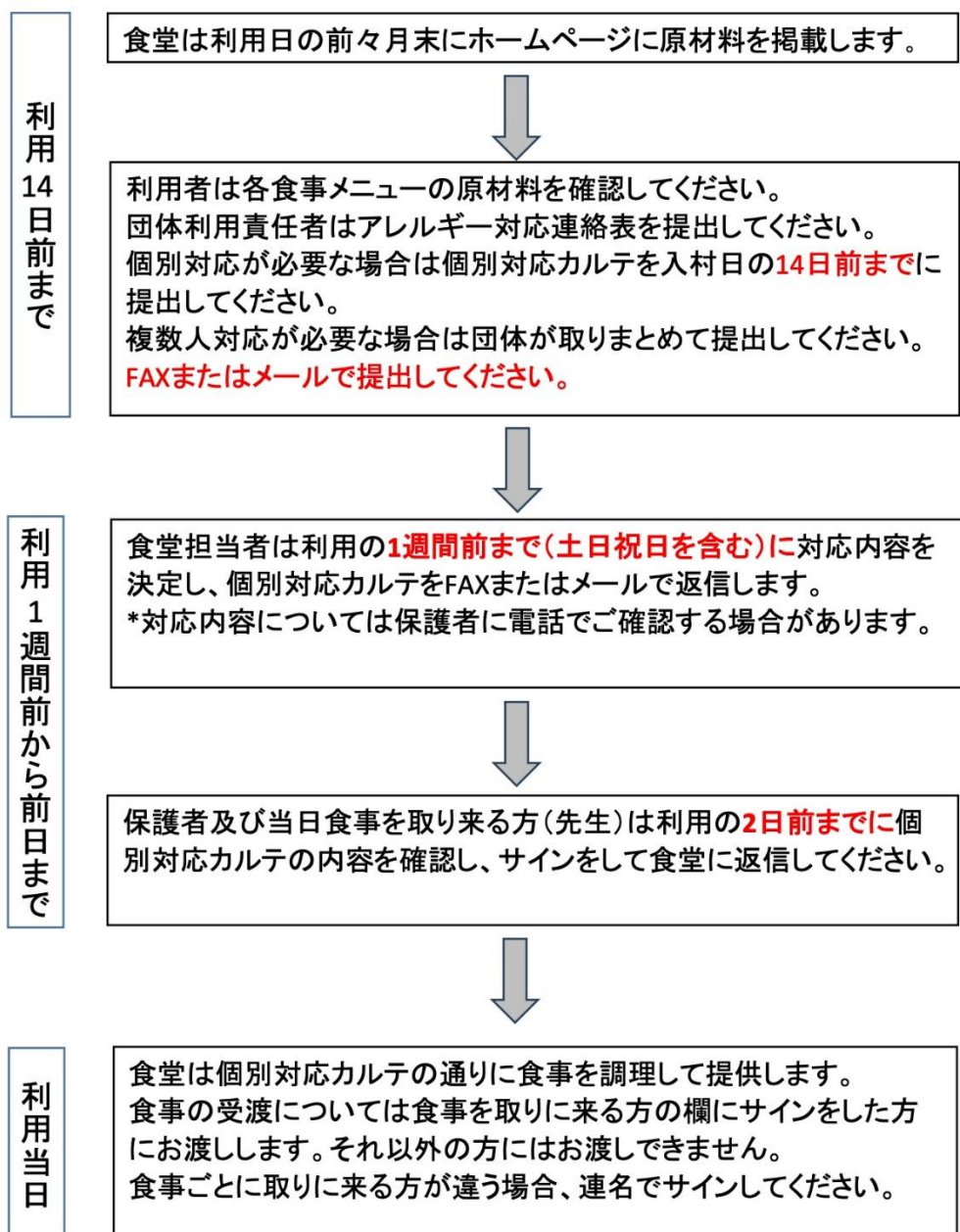
複数人対応が必要な場合は団体を取りまとめて提出してください。

提出していただいた FAX 番号、メールアドレスに対応内容を返信いたします。

入村日の **14 日前までに**届くようにお願いします。

**注意 入村日 14 日前を過ぎた場合は対応できません。**

### アレルギー対応の流れ



## 8 個別対応の内容と判断について

### (1) ビュッフェについて

ビュッフェでは基本的に食べられないものはとらずに、食べられるものを盛り付けていただくことをお願いしております。食べられないものが多い場合やメインのメニューが食べられない場合は、個別対応カルテでお申し込みください。別鍋調理したものや食べられるものを食堂で盛り付けて提供いたします。

コンタミネーションについては以下をご確認いただき個別対応が必要かどうかを判断してください。

#### ① トングのコンタミネーション

ビュッフェではメニューごとにホテルパン(食缶)に入れてビュッフェレーンに並べています。

それぞれ専用のトングを設置していますが、不特定の方が利用しますので、隣のレーンに入ってしまうことがあります。団体ごとにホテルパン、トングは交換していませんので、最初の利用団体ではない場合はコンタミネーションの可能性があります。

トングのコンタミネーションが不可の方は当日の営業時間の最初に入室していただくか、個別対応カルテで事前に盛り付けての提供を申し込んでください。

なお、個別のトング貸し出しは対応しておりません。(メニューごとのコンタミネーションを防ぐため)

#### ② 揚げ油の共有によるコンタミネーション

揚げ物はすべて同じフライヤーで揚げています。

油の交換は週に1回程度です。(油の酸化度を測定して交換しています。)

当日の揚げ物にアレルギー原因食が無くても別の日に原因食を含んだものを揚げている可能性があります。

油のコンタミネーションの可否を判断していただき、別鍋調理等の対応が必要な場合は個別対応カルテでお申し込みください。

### (2) 弁当について

アレルギー原因食の除去については個別対応カルテでお申し込みください。

揚げ油のコンタミネーションについて可否を判断してください。

別鍋調理等、対応した弁当箱に名前を書いた紙を貼ってお渡しします。

カルテの受渡先担当者欄にサインをしていただいた方にお渡しします。

### (3) 野外炊事について

常温保存が可能なルーやレトルトパック、パンの持参は許可しています。

持参して炊事場で湯せんする場合食堂へのご連絡は必要ありません。

個別対応を申し込む場合、食堂から提供しますので野外炊事場から食堂まで取りに来てください。

#### (4) バーベキューについて

基本的に個別対応はしておりません。食べられるものを食べてください。

タレが不可の場合は塩、コショウで食べてください。

鉄板、アミの共有にご注意ください。

個別対応を申し込む場合、食堂から提供しますのでバーベキュー場から食堂まで取りに来てください。

#### (5) オリジナル野外炊事について

個別対応はしておりません。ご注文する食材での対応をお願いいたします。

#### (6) おやつについて

基本的に個別対応はしておりません。

常温保存が可能なものの持参は許可しています。

パンが不可の場合、おにぎりをご注文ください。(3個以上からの注文となります。)

2025年3月版



