

1 利用の手順

食事申込み

『食事・おやつ等申込書』に必要事項をご記入のうえ、入村日の前日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

(食堂事務所 8:30～17:00 まで (TEL 046-281-5745・FAX 046-281-5746))

★食数等の変更

・利用する団体の入村日7日前の17時までにご連絡ください。それ以降はキャンセル料が発生いたします。

・10名未満の食数変更は団体入村日前日午前10時まで可能です。以降は退村日まで変更できません。

※「おやつ各種」の食数変更は団体入村日3日前の午前10時までにご連絡ください。

★キャンセル料 予約されましたメニューの価格によりキャンセル料をいただきます。(下記参照)

	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
食数変更の場合	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いただきません。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。

★申込内容の変更は仕入れの都合上10日前の午前10時までにご連絡ください。

入村当日の打合せ

ふれあいの村管理棟事務所での入村手続きの後、すみやかに食堂事務所での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野外炊事・バーベキュー(班別食数)

④お弁当、おやつ等の確認 ⑤支払方法 振込の場合は振込日 ⑥ロッジの確認

・食堂利用の方は**食券**を、野外炊事、おやつなどご利用の場合は**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』と『払込取扱票』をお渡しします。

【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。

振込口座については請求書に記載致します。

★その他 公費負担の場合は事前に連絡をお願いします。

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	6:50 ~ 8:30	650 円	550 円	420 円
昼食	11:30 ~ 13:00	650 円	550 円	420 円
夕食	17:00 ~ 20:30	850 円	750 円	530 円

☆利用方法

- ①手順
- ・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。
 - ・スリッパは床がぬれていると大変すべります。上履きを持参してください。
 - ・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。
 - ・***座席は食堂スタッフが決めさせていただきます。**
 - ・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にお願いします。
- ②お願い
- ・**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られる量だけを各自取り、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コでお願いします。
 - ・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	・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(カートンドックの場合)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。		
②貸出	・野外炊事倉庫	→『野外炊事セット』なべ、ボール、ザル、やかんを必要に応じてお持ちください。 中華鍋・フライパンは炊事メニューに応じて貸し出しをします。	
	・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』は紙皿(エコタイプ)です。(持参可能) なお、皮むき器、菜箸は、 利用団体で用意してください。	
	・第1薪倉庫	→『バタ薪』利用団体名を明記して第1薪倉庫前に置いてあります。	
③調理	・衛生面、安全面へのご指導をお願いします。 ・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。 ・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致します。 肉1人分60円、小麦粉100g60円、カレールー1人分80円		

④片付け	〈ゴミの処理〉	
	・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。
	・その他のゴミ	→食堂から渡した『ゴミ袋』に小さくまとめて配膳室へお持ちください。 カレーの容器、ビニールゴミ、紙くず等(麦茶パックは水を切る) *持参したのから出たゴミ(アルミホイル等)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	□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。	
・配膳室へ返すもの	→『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

*昼食用として13:00までにお召し上がりください。

☆受け渡しから返却までの流れ

①受け渡し	・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。また、クラス毎に分ける必要がある場合は、申込書にご記入ください。なお、記入のない場合はまとめ出しとなります。 ・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。詳しくはお問い合わせください。)

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) 野外炊事献立

	記号/価格	献立名	内容(調味料)
朝食	Y-1 250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-2 540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
	Y-3 600円	フレンチトースト(2枚)と オニオンスープ	食パン6枚切2枚、卵、牛乳、砂糖、マーガリン、玉ねぎ、 ブイヨン(塩、胡椒、油)麦茶パック1班1袋
昼食 ・ 夕食	Y-4 420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*1 430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-6 520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-7 580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-8 600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*2 700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-10 580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-11 520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-12 580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-13 610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-14 520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-15 430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-16 500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-17 600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-18 650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

* 卵は完全に加熱してください。

* 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。(2Kg320円)

* カレーの無洗米は食堂で炊飯できます(プラス70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(巨大鍋とおやつ)

巨大鍋	Y-41 580円 ※別途レンタル代	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-42 550円 ※別途レンタル代	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、コーン油、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(鉄板か網を選べます。)

昼食・夕食	B-1 1,050円	バーベキューセット	豚肉 2種類 100g、ポークフランク 1本、ソフト牛肉 40g、カットコーン 1個、イカ 1切、玉ねぎ 1切、人参 1切、ピーマン 1切、キャベツ、おにぎり 2個(たれ、皿、箸、炭セット)
	B-2 1,350円	シーフード	(B-1)+有頭エビ 1本+ホタテ貝 1コ(食塩、胡椒)
	B-3 1,600円	上カルビ	(B-1)+味付カルビ 100g(食塩、胡椒)

〈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。〉

粗挽きウインナー	1kg	2,700円
豚肉ロース厚切り(醤油味付け、味付けなし)	1kg	2,500円
串付きフランクフルト	1本	180円
焼そばセット	1人分	250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-2 500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-1 580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、厚焼き玉子、しゅうまい、ブロッコリー、漬物
中・高・大人向け	O-3 560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-2 610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-3 630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、厚焼き玉子、レモン、ミニトマト、ブロッコリー、漬物
	M-4 660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	①切れ目の入っている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。 *アルミホイル、牛乳パックは持参してください。
オニオン スープ	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。

フレンチトーストとオニオンスープ(Y-3)

フレンチトースト	①食パンを食べやすい大きさに切ります。 ②卵、牛乳、砂糖をボールに入れ混ぜ合わせ、食パンを良く浸します。 ③フライパンにバターをひき、②の食パンを入れ焦げ目が付くまで両面を焼きます。
オニオン スープ	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	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。 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。 ③これをビニール袋に入れたまま10分位ねかせます。 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。 ⑤のばした生地につっぷり打ち粉をし、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。 ⑥麺に打ち粉をまぶして出来上がり。
めん茹でと つゆ	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、麺が浮き上がったからふ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。 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。 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。 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。

カレー各種(Y-5～14)

カレー	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。 *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。 カレーが出来たら配膳室まで取りに来てください。
ご飯	①無洗米をさっと洗い、10分以上水につけておきます。 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)

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・こんにや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します。</p>
----	--

クリームシチュー(Y-17)

クリームシチュー	<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)</p> <p>③炒めた後に、材料がひたる程度に水を入れ、煮込みます。</p> <p>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。</p>
バターライス	<p>① 無洗米をさっと洗い、ブイオンを溶いた水に10分以上つけておきます。(水は米より2割程度多め)</p> <p>② 鍋でご飯を炊きます。</p> <p>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。</p>

ミックスピザ(Y-18)

ミックスピザ	<p>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。</p> <p>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かけます。</p> <p>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。</p> <p>④発酵した生地を2~3回こぶして押し、生地のガスを抜きます。</p> <p>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。</p> <p>⑥生地にピザソースをぬり、具材とチーズをのせます。</p> <p>⑦ピザ釜に入れ、焼き上げます。</p>
--------	--

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 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	130 円	こんぶ、おかか、うめ
パン	130 円	あんぱん、クリームパン、ジャムパン、メロンパン、蒸しケーキ
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
	90 円	ウーロン茶、緑茶(紙パック 250ml)
	110 円	オレンジ、リンゴ(紙パック 250ml)、野菜ジュース、カフェラテ(紙パック 200ml) 牛乳(紙パック 200ml)
	150 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。
	250 円	天然水(2L)
	350 円	緑茶、麦茶(2L)
	120 円	ゼリー(みかん、白桃)
氷	240 円	ロックアイス(1kg)
	320 円	板氷(1.7kg) *サイズは 14cm×26cm×6cm
フルーツ	80 円	バナナ
	2,000円	スイカ Mサイズ 5~6kg 7月~9月上旬まで
	2,500円	スイカ Lサイズ 6~7kg 7月~9月上旬まで

- * 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。
- * 「おにぎり、パン、乳製品の価格は原材料の高騰により、値上げする場合がございます。」ご注文時、利用打合せなどでお問い合わせください。

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、歯磨きセット 50 円、石けん 150 円、シャンプー&リンスセット 400 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、火付け用ライター 200 円
--

(2)特別食・オードブル・ビュッフェ追加メニュー

食堂事務所にて、相談に応じます。ご注文は2週間前までをお願いします。

(3)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 アレルギー対応

食堂のホームページに各メニューの原材料を掲載を予定しています。

4月ご利用のお客様はふれあいの村ホームページの食事のご案内にてご確認をお願い致します。
<http://fureai-aikawa.com/meal1.html> 4月のメニューについては3月10日にアップロードを予定しています。

食物アレルギー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に提出してください。
利用日の**14日前まで**に届くようお願いいたします。

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

