

【別紙】〈わんパーク大館利用説明会 学校間打合せ〉【学校名： 】

【利用日・利用時間が重なっている団体どうして、次のことをご確認ください。】

①入所式・オリエンテーション、退所式を行う場所は？ 雨天の場合も考えましょう。

（入所式・オリ： ） （退所式： ）

☆使用可能場所

館内（ レクホール さえずりホール 視聴覚室 研修室1 研修室2 ）

屋外（ 前庭 交流ハウス 下の大駐車場 ※登山に出発する場合等に ）

②テント泊の場合、テント泊の場所は？

（上・第2テントサイト 張） or （下・第1テントサイト 張）

雨天時のテントは？（ レクホール・視聴覚室・研修室1・研修室2 ）

※テント泊を選択した場合は、雨天時も館内にテントを張って宿泊となります。

③館内泊の場合、何号室を使うか。隣り合う場合、男女別の配慮をどうするか。

【1階・2階の部屋の配置】 ※1号室「体の不自由な方向け」「急患待機」として使用

2 F 女子 トイレ	17	16	15	14	13	12	11	10	9	2 F 男子 トイレ
1 F 男子 トイレ	8	7	6	5	4	3	2	1 バリアフリー	18 和室	1 F 女子 トイレ

④キャンプファイヤーの場所は？（上・第2営火場 40 名） or （下・第1営火場 100 名）

⑤入浴時間 余裕をもった設定をお願いします。（シャワーの数 男女とも11個）

（ ： ～ ： ）

⑥その他、時間や場所が重なっても活動できるか。

【 AAP 】

【 野外炊事 】

【 創作活動 】

【 所バス 】

【 その他 】

⑦雨天プログラムの重なりは、どのようになるか。（内容、時間、場所の確認）

【よくあるご質問】

Q 野外炊飯のふきんは、どれくらい準備してくれればいいですか？

A 食中毒防止のために、「汚れ・水気の除去」を厳密に点検しております。
子どもの作業では、「洗ったつもりでも、カレーなどの油汚れが残ったまま」とか「水気を切らずにいきなり拭いて、ふきんはすぐびしょびしょ」といった様子が多く見受けられます。少なくとも係の子どもの数より多めのふきんと、仕上げ拭き用のキッチンペーパーを多めにご準備されることをお勧めします。

Q キャンプファイヤーで使う神様などの衣装は、借りられますか？

A 「神様用（大人）1着、火の巫女・火の守用（子ども）5着」を1セットとして、貸し出しています（不足する場合は事前にお知らせください）。また、野外用のワイヤレスマイク・アンプ、CDラジカセもあります。ご希望の際は、「様式2」にご記入ください。「物品借用願」の提出は必要ありません。

Q 川遊びのできない場合はありますか？（利用可能日：6月第2週～9月第1週）

A あります。①気温・水温が低い場合、②雷が発生した場合、③強風の場合、④大雨の場合、⑤増水して流れが速い場合等が考えられます。警報発令時は原則として中止します。当日朝の時点で職員が現地の状況を確認し、団体側に活動の可否について相談します。

Q 自然の家のバスを予約して利用できますか？

A 利用できます。ただし、最寄りの駅 ⇄ 自然の家 の運行になります。

例：（来所）大館駅 ⇒ 自然の家 （退所）自然の家 ⇒ 東大館駅

※利用する場合は、早めに（1か月前までに）電話で予約をお願いします。

※バスの乗車定員は28名です。乗車中は、マスクの着用を推奨しております。

退所日の朝は8：45から職員立ち会いの下、引率の先生と部屋の代表者（又は全員）と一緒に部屋点検をします。布団のたたみ方のまちがいは、その場で直してもらいます。

「寝具の整頓」と「部屋の掃除」も大切な活動と考えておりますので、ご協力お願いします。

☆今日確認したことを基に「様式2 利用打合せ用紙」を作成し、土日祝日を除いた**利用日初日の2週間前までに**提出してください。

わんパーク大館（自然の家）食物アレルギーの対応について

【R7. 4. 1～】

本所の食物アレルギー対応は次のとおりになります。

【朝食（プレート形式）、昼食（弁当）、夕食（弁当）】

▲代替料理の提供はできません。

※アレルギーの関わる料理を一部除去して提供することが可能です。
（除去しても料金は通常料金と同様です。）

※料理の一部除去を希望する場合の手続き

- 1 「様式2 利用打合せ用紙」の「食物アレルギー対応」の欄で「対象者あり」を選択する。
- 2 『「所内食」メニュー食材詳細一覧表』を基に、「アレルギー調査票」に必要事項を記入し、「様式2 利用打合せ用紙」と併せて提出する。

※利用日の2週間前までに提出してください。
提出期限が土・日・祝日に当たる場合は、その前日までになります。

【野外炊事（カレーライス・きりたんぽ）】

×食物アレルギー対応はできません。

カレーライスについて、当所で使用しているカレールウは、次のとおりです。

- ・小学生以下＝バーモントカレー甘口
（乳成分、小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、リンゴ等）
- ・中学生以上＝ジャワカレー中辛
（乳成分、小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉等）

※食物アレルギーがあり食べられない参加者がいる場合は、全員が「ルウなし」を選択し、団体のルウを御持参ください。

大館少年自然の家 「所内食」メニュー食材詳細一覧表【R7. 4. 1】

・食物アレルギーについて、関係する食材があるかどうかをこの表で御確認ください。

除去を希望する場合は、「食物アレルギー調査票」を御提出ください。

朝食 (ブレイク)	和食	チキンバー ※Aコース	鶏肉、でん粉、食塩、糖類（砂糖、ぶどう糖）、しょうゆ、大豆たん白、香辛料、しょうが汁、酵母エキスパウダー、にんにく、でん粉、小麦粉、鶏卵、粉末卵白、粉末状植物性たん白、食塩、砂糖、香辛料、大豆油、リン酸塩Na、調味料（アミノ酸）、重曹、増粘剤（カラギーナン）、キシロース、（一部に小麦、卵、大豆、鶏肉を含む）
		フライドチキン ※B・Cコース	鶏肉、食塩、香辛料、米粉、小麦粉、でん粉、鶏卵、食塩、香辛料、脱脂粉乳、植物油脂、大豆油、加工でん粉、調味料（アミノ酸）、ポリリン酸Na、香辛料抽出物、香料、着色料（カロチノイド）、増粘剤（グァーガム）、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉を含む）
		厚焼き卵 ※Aコース	鶏卵、砂糖、食酢、しょう油、食塩、だし、ソルビット、リン酸塩Na、着色料 ※一部に大豆、小麦含む
		オムレツ ※B・Cコース	鶏卵、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、グリーンピース、とうもろこし、トマトケチャップ、かまぼこ、砂糖、プロセスチーズ、でん粉、粒状大豆たん白、豚肉、マーガリン、みりん、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、魚介エキス、香辛料、大豆油／加工デンプン、調味料（アミノ酸等）pH調整剤、着色料（紅麹、カロチノイド、カカオ、ラック）、（一部に卵・乳成分・牛肉・さば・大豆・豚肉を含む）
		きんぴら	ごぼう、人参、糖類（ぶどう糖、麦芽糖、砂糖）、しょう油、大豆油、ごま油、チキンエキス、酢酸Na、グリシン、キサンタン
		肉団子	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、卵白、しょう油、チキンエキス、砂糖、香辛料、加工でん粉、ソース（しょう油、砂糖、醸造酢、チキンエキス、香辛料、カラメル色素、なたね油）
		サラダ	キャベツ、ミニトマト、ドレッシング（食用植物油脂、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、オニオンエキス、卵黄、オニオンパウダー、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー／増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、（一部に卵、大豆を含む）
		のり	砂糖、食塩、カツオエキス、こんぶエキス、調味料（アミノ酸等）、甘味料、香辛料抽出物 ※一部にえび、さば、乳成分を含む
		みそ汁	味噌、豆腐、わかめ、ねぎ、ほんだし〔食塩（国内製造）、砂糖類（砂糖、乳糖）、風味原料（かつおぶし粉末、かつおエキス）、酵母エキス、酵母エキス発酵調味料／調味料（アミノ酸等）〕
昼食 (弁当)	しょうが焼き チキンナゲット かぼちゃコロッケ パスタ（ペンネ）	しょうが焼き	豚肉、しょうゆ、砂糖、香辛料、みりん、でん粉、みそ、植物油脂、増粘剤（加工でん粉）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦、大豆、豚肉を含む）
		チキンナゲット	鶏肉、鶏皮、衣（小麦粉、でん粉、食塩、大豆油、香辛料、粉末卵白、脱脂粉乳）、揚げ油（綿実油）、大豆たん白、でん粉、食塩、香辛料、砂糖、酵母エキス／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、ベーキングパウダー、酸化防止剤（V、C）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）
		かぼちゃコロッケ	ばれいしょ、かぼちゃ、砂糖、小麦粉加工品、食塩、水、パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、米粉、増粘剤（グァー）、ぶどう糖、小麦、大豆
		パスタ（ペンネ）	デュラムセモリナ粉、にんにく、玉ねぎ、バージンオイル、食塩、トマト
夕食 (弁当)	ハンバーガー ポテトサラダ ブロッコリー チキンナゲット コンソメスープ	ハンバーグ	食肉（豚肉、牛肉、鶏肉）、たまねぎ、牛脂、つなぎ（パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白、全卵）、ソテードオニオン、粒状植物性たん白、麦芽エキス、食塩、しょうゆ、香辛料／リン酸塩（Na）、着色料（カラメル、カロチノイド）、調味料（アミノ酸）、香料、ソース（野菜（たまねぎ、ズッキーニ、にんじん、セロリ）トマト・ピューレづけ、トマトペースト、揚げなす、植物油脂（大豆油、オリーブ油）、オリーブ、白ワイン、ガーリック、砂糖、食塩、チキンエキス、香辛料／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、グルコン酸第一鉄、香料）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
		ポテトサラダ	ジャガイモ、マヨネーズ、玉ねぎ、人参、食塩、卵黄、醸造酢、香辛料、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）、香辛料抽出物 ※一部に卵、大豆を含む
		ブロッコリー	
		チキンナゲット	鶏肉、鶏皮、衣（小麦粉、でん粉、食塩、大豆油、香辛料、粉末卵白、脱脂粉乳）、揚げ油（綿実油）、大豆たん白、でん粉、食塩、香辛料、砂糖、酵母エキス／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、ベーキングパウダー、酸化防止剤（V、C）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）
		コンソメスープ	食塩、ぶどう糖、チキンパウダー、オニオンパウダー、粉末しょう油、チキンオイル、白コショウ、アミノ酸、酸味料、クチナシ色素、香料

わんパーク大館（自然の家） 食物アレルギー調査票

利用日 月 日～ 月 日

学校（団体名） 児童生徒名

- 1 利用者様に心配される食物アレルギーがありましたら次の欄に御記入ください。
※安全確認のため担当から代表者の方へ連絡させていただくことがあります。御了承ください。

--

- 2 食物アレルギー等により、除去を希望される方は、除去してほしいものの横の（ ）に○を付けてください（別紙「所内食」食材詳細一覧表を御参照ください。）

◎朝食

◎昼食

・チキンバー（ ）※Aコース ・フライドチキン（ ）※B・Cコース ・厚焼き卵（ ）※Aコース ・オムレツ（ ）※B・Cコース ・きんぴら（ ） ・肉団子（ ） ・サラダ（ ） ・のり（ ） ・みそ汁（ ）	・しょうが焼き（ ） ・チキンナゲット（ ） ・かぼちゃコロッケ（ ） ・パスタ（ ）
---	---

◎夕食

・ハンバーグ（ ） ・ポテトサラダ（ ） ・ブロッコリー（ ）	・チキンナゲット（ ） ・コンソメスープ（ ）
---	---

※本調査票は、利用日の2週間前までにわんパーク大館担当者へ御提出ください。
（提出期限が土・日・祝日に当たる場合は、その前日までに御提出ください。）

※除去による料金の変更はありません。

※除去により食事量が不足すると思われる場合は、各校（各団体）で代替のものを御準備ください。

所長	総務 T L	指導 T L	指導チーム

様式 2

利用打合せ用紙

令和 年 月 日 現在

団体名(学年)				担当者職氏名													
〒・住所		〒		電話													
E-mail				FAX													
利用期間		令和 年 月 日 () ~ 月 日 ()		泊 日		請求書発行											
【学校】目的		教科 ① ② ③ ④		連絡 ↓		食物アレルギー対応											
時数調べ		時間		入所式場所		退所式場所											
【その他】目的		研修・子ども会・合宿・家族・サークル・その他 ()		所長挨拶希望有無		入所式 退所式											
利 用 人 数		宿 泊 方 法		食 事													
男 女 計		宿泊室(定員:12人) シーツ		数 朝 昼 夕													
乳幼児		1日目 室 人		1日目													
園 児		2日目 室 人		2日目													
小学生		3日目 室 人		3日目													
中学生		テント(標準:4~6人) シュラフ		場所 朝 昼 夕													
高校生		1日目 張 人		1日目													
引率等		2日目 張 人		2日目													
計		3日目 張 人		3日目													
活動プログラム (※下段には雨天時計画記入)	1 月 日 ()	6 7 8 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11															
	雨天時	到着予定時刻															
	雨天時	出発予定時刻															
2 月 日 ()	雨天時	6 7 8 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11															
3 月 日 ()	雨天時	6 7 8 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11															
↓ ※食事・クリーニング・燃料・創作材料などの注文は下の表に記入し、費用を確認してください。 ※種別・コースは、プログラムメニューより選択でき、単価が自動入力されます。数を入力すると金額がでます。(EXCELの場合)																	
活動費用算定・注文	No	種別	コース	単価	数	金額	No	種別	コース	単価	数	金額					
	1						10										
	2						11										
	3						12										
	4						13										
	5						14										
	6						15										
	7						16										
	8						17										
9							合計										

※この用紙は、利用開始日の2週間前の正午までにメール又はFAX等で提出してください。

わんパーク大館 指導チーム (FAX 0186-43-3175) 行き

送り状は不要です。このまま送信してください。

館内泊部屋割表

団体名

利用日

月

日

～

月

日

宿泊者数

男

人

女

人

計

人

使用する部屋の太枠の中に性別と人数をご記入ください。

例)

男

6

人

2 階

階段	女子 トイレ	非常 階段	17号室	16号室	15号室	14号室	13号室	12号室	11号室	10号室	9号室	男子 トイレ		階段
	洗面所 洋1和4		⑨	⑨	⑨	⑨	⑨	⑨	⑨	⑨	⑨	洗面所 洋3		
			人	人	人	人	人	人	人	人	人			
廊 下														

1 階

階段	男子 トイレ		8号室	7号室	6号室	5号室	4号室	3号室	2号室	1号室 バリアフリー	18号室 和室	女子 トイレ		階段
	洗面所 洋1和2		⑨	⑨	⑨	⑩	⑩	⑩	⑩	②		洗面所 洋6		
			人	人	人	人	人	人	人	人				
廊 下														

非常口

非常口

- ・1号室のベッド数は4です。
- ・2号室から17号室までの各部屋のベッド数は12ずつです。
- ・宿泊される部屋の布団セットが足りない場合は、使っていない部屋のものを移動して使用します。使用後は元に戻してください。

}

○数字は、各部屋に通常置いている布団セット（掛け・敷き布団）の数です。