

# 令和7年度 修学旅行保護者説明会

場所：広島・宮島方面

（会場）広島市立総合体育館  
（宿泊）マリオットホテル広島  
（観光）厳島神社、天守閣、鞆の浦、尾道、大内宿、竹原港、江戸時代の町並み、瀬戸内海の島々

# お好み物語



# 平和記念公園 1



# 平和記念公園 2



# フェリー



# 宮島ホテル まこと



# 宮島ホテル まこと



# 宮島



# 嚴島神社



# もみじ饅頭作り体験



# 買い物



# 服装について

・行き帰り・・・ 標準服（上着着用）

標準帽

はきなれた靴

※名札はつけません

・宿舎・・・ 標準服・体操服

・就寝・・・ パジャマ

（ジャージやTシャツのようなもの）

# **持ち物～リュックサックに入れるもの（手持ち用）①～**

- 水筒（できるだけストラップのついているもの）
- しおり・健康観察表（後日、修学旅行用の健康観察表を配布します。）
- 筆記用具
- 財布（5000円のうち1000円程度は1日目のお好み焼き代です。）
- 雨具（折り畳み傘とレインコート）

# 持ち物～リュックサックに入れるもの（**手持ち用**）②～

- ハンカチ・ティッシュ（多めに）
- エチケット袋2つ
- ビニル袋（中）
- エコバッグ（お土産等を入れるために使用）
- 総合ファイル（学校で使っている青のファイル）
- 薬（必要な人のみ）
- 生理用品（女子全員）

# 持ち物

～大きなバッグに入れるもの（預ける用）①～

## ○風呂に行くときの袋

○バスタオル

○体を洗う用のタオル（スポーツタオル程度の大きさ）

○下着・くつ下

**お風呂セットは、あらかじめ袋にまとめておいてください  
スーパーの袋などに、記名して入れておいてください。**

# 持ち物

～大きなバッグに入れるもの（預ける用）②～

- 標準服（2日目のシャツやブラウス）
- 体操服
- パジャマ（Tシャツ、ジャージ）
- 洗面用具（ハブラシセット等）
- ビニル袋（中）2つ
- 薬（必要な人のみ）
- 生理用品（女子全員）

# 持ち物について

- カメラ・携帯電話等は絶対にもっていかない  
ようにしてください。
- 荷物はできるだけ小さく一つにまとめるほう  
がよいです。

# 注意事項について

- 旅行実施 1週間前から健康観察表への記入をお願いします。後日、**修学旅行用の健康観察表**を配布します。前日にしおりに貼って持っていきますので、毎日の記入を忘れないようにお願いします。
- 旅行中、発熱等かぜ症状がありましたら、保護者の方にも連絡させていただきますので、連絡がとれるようにしておいてください。
- 当日、発熱等かぜ症状がある場合は参加できません。

## 最後に・・・

ご不明な点がございましたら連絡帳や電話等  
でお知らせください。

※次のページ以降に、食事メニューの成分表  
を載せています。アレルギーの対応がある場  
合は学校までお知らせください。

# 1日目昼食・お好み物語

## (肉玉そば)

### ひろしまお好み物語駅前ひろば お好み焼き【肉玉そば】成分表

白絞油	食用大豆油・食用なたね油・シリコーン
生地	小麦粉・水
けずり粉	さば・いわし
細末昆布	昆布・醸造酢・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア)
ガーリック パウダー	にんにく・でん粉
きやべつ	国産
青ねぎ	国産
もやし	国産
天かす	小麦粉・植物油・いか・でん粉・砂糖・食塩・卵白・調味料(アミノ酸) 甘味料(甘草・ステビア)・香辛料・膨張剤
豚肉	デンマーク産
中華そば	小麦粉・かんすい・食塩・ソルビット・小麦蛋白・酒精・増粘多糖類・焼成Ca クチナシ色素・卵白
玉子	国産
ソース	野菜・果実(トマト・りんご・たまねぎ・データー・その他) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・醤油・でん粉・食塩・香辛料 オイスターエキス・レモン果汁・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル 増粘多糖類・甘味料(甘草)(原材料の一部に大豆・小麦・豚肉・ももを含む)
青のり	国産
かつお節	国産
ごま(いりごま)	

※ 店舗により少し異なります。

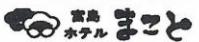
# 1日目夕食・ホテルまこと

## 【小学生用 成分表】

◆1ページ目◆  
2025年1月改訂

### «ご夕食»

カボチャポタージュ	野菜(かぼちゃ、スイートコーン)、食用油脂、小麦粉、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、乳製品、食塩、でん粉分解物、ソテーオニオン、ポークエキス、チキンエキス、かぼちゃパウダー、酵母エキス、香辛料／増粘剤(加工でん粉)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
チキングラタン	鶏肉、ソテードオニオン【たまねぎ、大豆油】、マカラニ、ブロッコリー、ナチュラルチーズ
グラタンソース	牛乳、たまねぎ、乳等を主要原料とする食品、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、チキンブイヨン、マッシュルーム水煮、ナチュラルチーズ、食塩、大豆油、チキンエキス、香辛料、アミノ酸調味料／増粘剤(加工デンプン)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
ホワイトソース	植物油脂クリーム、小麦粉、牛脂豚脂混合油、玉ねぎ、脱脂粉乳、粉末油脂、たん白加水分解物、食塩、香味油、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、香料、乳化剤、酸味料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・ゼラチンを含む)
野菜サラダ	キャベツ、人参、水菜、紫キャベツ、パプリカ、トマト
ドレッシング 〔野菜サラダに かけて出します〕	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、かつおだし、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸液(大豆を含む)、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤(大豆を含む)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス(小麦・大豆を含む)、おろしにんにく、乾燥赤ビーマン、酵母エキス(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(小麦・大豆を含む)／増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクロース)
白身魚のフライ	ブタダラ、食塩、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、食塩)／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦を含む)
お好みソース 〔白身魚のフライに かけて出します〕	野菜・果実(トマト、デーツ、たまねぎ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、アミノ酸液、食塩、醤油、香辛料、オイスターエキス、砂糖加工品(砂糖、醸造酢)、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、しいたけ／増粘剤(加工でんぶん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む)
ケチャップスパゲティ	スパゲティ、ソース【ケチャップ、お好みソース、塩、砂糖、コショウ、大豆白絞油】、レタス(※お好みソースは白身魚のフライにかけて出すものと同じです)
ライス	米
ハンバーグ	鶏肉、粒状植物性たん白、たまねぎ、パン粉(※)、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、赤ワイン、香辛料、植物油脂／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む) ※パン粉に醸酵粉乳、脱脂粉乳、カゼインNaを含む
デミグラスソース 〔ハンバーグに かけて出します〕	トマトペースト、なたね油、砂糖、牛脂豚脂混合油、デキストリン、赤ワイン、食塩、みぞ、ぶどう糖、全粉乳、果糖、ブラウンルウ、ビーフエキス、ビーフ調味料、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、酵母エキス加工品、香辛料、野菜エキス、玉ねぎエキス、酵母エキス／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)
付合せ	絹サヤ【締サヤエンドウ、食塩】 フライドポテト【じゃがいも、植物油脂、食塩、ぶどう糖(小麦由来)／ビロリン酸Na】 どうもろこし【どうもろこし、食塩】 人参グラッセ【人参、砂糖、チキンコンソメ(※)】 ※チキンコンソメ【乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でん粉、果糖／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)】
オレンジジュース	オレンジ／香料、《濃縮還元》
ピーチゼリー	糖類(砂糖、ぶどう糖)、粉飴、こんにゃく粉、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、紫コーン色素、アナトー色素
フルーツカクテル(缶詰) 〔ゼリーにのせて出します〕	果実(黄もも、洋なし、バインアップル、ぶどう、さくらんぼ)、砂糖／酸味料、酸化防止剤(V.C)、赤色3号、(一部にももを含む)



# 2日目朝食・ホテルまこと

◆2ページ目◆  
2025年1月改訂

## 【小学生用 成分表】

### 《ご朝食》

鮭の塩焼き	サーモントラウト、食塩
オムレツ	液卵、液卵白、粒状植物性たん白、たまねぎ、しょうゆ、粉末鶏卵、ソテーオニオンペースト、砂糖、ラード、食塩、しあわせ、香辛料、植物油脂／加工でん粉、クエン酸、調味料(アミノ酸等)、カラチノイド色素、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
ケチャップ (オムレツにかけて出します)	トマト、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料／増粘剤(タマリンドシードガム)
レタス	レタス
ドレッシング (レタスに かけて出します)	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、かつおだし、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸(大豆を含む)、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤(大豆を含む)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス(小麦・大豆を含む)、おろしにんにく、乾燥赤ビーマン、酵母エキス(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(小麦・大豆を含む)／増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクロース)
ハム(ロースハム)	豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、たん白加水分解物、調味エキス／カゼインNa、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
あさりの味噌汁	あさり(カクレガニが紛れている可能性あり)、若芽、ねぎ 味噌【大麦・大豆・食塩／調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、ビタミンB2】 だし【さば、うるめ、いわし、かたくちいわしの煮干、こんぶ】
味付け海苔 (乾のりは、えび、かにが混ざる) 漁法で採取しています	乾のり、たれ[発酵調味料(水あめ、醸造調味料、その他)、昆布だし(昆布、唐辛子)、砂糖、食塩、エビエキス、酵母エキス、デキストリン]／調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、香辛料抽出物、(一部にえびを含む)
ふりかけ (海苔は、えび、かにの生息域で 採取しています)	調味顆粒(食塩、砂糖)、フレーク(小麦粉、でん粉、食塩、砂糖、植物油脂)、味付蟹削り節パウダー、ごま、海苔／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、カラチノイド色素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
ご飯	米
漬物(小梅漬)	小梅、漬け原材料(食塩、醸造酢)／ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等:大豆由来)、酸味料、赤色102号
漬物(たくあん)	大根、漬け原材料(食塩、ぬか類)／調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4)、(一部に小麦を含む)
ヨーグルト	生乳、砂糖、脱脂粉乳、クリーム、食物繊維(難消化性デキストリン)、寒天／香料

### 《ご昼食》 カツカレー (ご予約いただいたいる学校様のみ)

カツ	豚ロース肉、パン粉(牛乳を含む)、でん粉、還元水あめ、食塩、砂糖、小麦粉、食物繊維、粉末食用油脂、ポークエキスピューバー、香辛料／加工デンプン、調味料(有機酸等)、ポリリン酸Na、増粘多糖類、酵素、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)
カレールー	ソテーオニオン、カレールー、牛肉、砂糖、人参ピューレ、ぶどう糖果糖液糖、動物油脂、チャツネ、ウスターソース、マーガリン、チキンエキス、おろしにんにく、ビーフエキス、カレー粉、酵母エキス、トマトピューレ、おろし生姜、加工油脂、コショウ末、たまねぎエキス、香辛料、オニオンパウダー、ポークエキス、クミンパウダー、シナモンパウダー、蛋白加水分解物、コリアンダーパウダー／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、アナト一色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)
ご飯	米
福神漬け	大根、胡瓜、蓮根、茄子、生姜、しその葉、ごま、漬け原材料[糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、醸造酢、アミノ酸液、香辛料、(たんぱく加水分解物)]／調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、酒精、ソルビトール、着色料(黄5、赤102、黄4、赤106)、香料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)
野菜サラダ ドレッシング (野菜サラダに かけて出します)	キャベツ、人参、トマト しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、かつおだし、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸(大豆を含む)、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤(大豆を含む)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス(小麦・大豆を含む)、おろしにんにく、乾燥赤ビーマン、酵母エキス(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(小麦・大豆を含む)／増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクロース)

# 2日目昼食・山一本店

## カレー 成分表

- ・ジャガイモ
- ・タマネギ
- ・ニンジン
- ・肉（牛、豚、鶏）



学校名 \_\_\_\_\_  
姓 底 名前 \_\_\_\_\_

### ・カレールゥ等の原材料

豚脂	バナナペースト	ホエイパウダー
小麦粉	はちみつ	小麦発酵調味料
砂糖	ポークエキス	調味料(アミノ酸等)
食塩	粉乳小麦粉ルウ	乳化剤
澱粉	粉末ソース	カラメル色素
カレー／パウダー	酵母エキス	酸味料
オニオングパウダー	ココア	香料
脱脂粉乳	りんごペースト	(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)
トマトパウダー	ガーリックパウダー	カルダモン
チーズ	しょう油加工品	シナモン
牛脂	コーンスターク	全粉乳
蒜脂	番辛野菜パウダー	調味料(アミノ酸等)
バーム油	ビーフエキス	カラメル色素
小麦粉	クミン	乳化剤
砂糖	コリアンダー	香料
ぶどう糖	唐辛子	(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉を含む)
カレー粉	こしょう	
食塩	ココナッツペースト	

備考：  
その他、特記事項  
(気になる点が有りましたら、ご記載ください)

ブイヨン(洋風だし)：食塩、砂糖、デキストリン、牛脂、でん粉(小麦)、粉末しょうゆ(大豆を含む)、シーズニングパウダー、配合調味料、たまねぎ、酵母エキス、にんにく、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、クエン酸、番辛料抽出物、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、ガラムマサラ、オールスパイス、塩、胡椒/アミノ酸等

### ・ふくじん漬の原材料

#### 内容

だいこん、きゅうり、なす、たかな、ごま。

漬け原材料【食塩、しょうゆ、砂糖】/酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、着色料  
(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

### ・パッカル(乳酸菌飲料)

#### 内容

黒糖ぶどう糖液糖、乳製品、砂糖、ぶどう糖、乳糖果糖オリゴ糖、クロラエキス、香料

### ・バイナップル(缶詰)

#### 内容

バイナップル、砂糖、酸味料

〒739-0504

広島県廿日市市宮島町 1162-3 TEL (0829)44-2277

お食事処 山一本店 FAX (0829)44-0660