

修学旅行について

1、日時 令和6年5月28日(火)～30日(木) 2泊3日

2、場所 岐阜方面

3、目的

- ・集団での規律を守り、責任をもって行動し、ルールを守ることの大切さを身につける。
- ・自主的に考え行動し、仲間と協力する大切さを身につける。
- ・見学各地の自然や文化、歴史に触れ、見聞を広める。

4、宿舎

- ・一泊目 郡上市民泊(郡上民泊推進協議会)
明宝地区 六ノ里・白鳥地区
〒501-4222 岐阜県郡上市大和町大間見 307 大和ふれあいの家
TEL 0575-88-2333 fax 0575-88-2367
- ・二泊目 鷺ヶ岳高原 ホテルレインボー
〒501-5303 岐阜県郡上市高鷺町大鷺 3250
TEL 0575-72-5102 Fax 0575-72-5411

5、現地医療機関

- ・一泊目 明宝医院 岐阜県郡上市明宝大谷 318-5
TEL 0575-87-3080
郡上市国保白鳥病院 岐阜県郡上市白鳥町為真 1205-1
TEL 0575-82-3131
鷺見病院 岐阜県郡上市白鳥町白鳥 2-1
TEL 0575-82-3151
- ・二泊目 鷺見病院 岐阜県郡上市白鳥町白鳥 2-1
TEL 0575-82-3151

6、服装

- ・1日目 集合時：標準服
- ・2日目 ラフティング：水着 体育館シューズ(もしくは濡れてもいい紐靴) Tシャツ
選別別体験：体操服
レクリエーション：宿舎内用私服(ジャージ等) 体操服 美術で作成したTシャツ
- ・3日目 標準服
- ・宿舎内及び就寝時 体操服または私服(ジャージ等華美でないもの)



7、行程（予定）

5月28日（火）		5月29日（水）		5月30日（木）	
7:30	学校集合	8:00	退村式	7:00	起床 朝食
8:30	出発	9:00	長良川ラフティング	8:00	ホテル出発
10:15	（休憩）	13:00	昼食	9:15	飛騨の里 さるぼぼ作り
11:50	昼食 （弁当持参）	14:00	選択別体験 シャワークライミング アルプスアドベンチャー 創作体験	10:45	飛騨の里 出発
				11:00	高山市 自由散策 自由昼食
				13:00	学校へ出発
				14:50	（休憩）
12:30	郡上市へ出発			16:40	（休憩）
13:00	民泊体験入村式 家業体験 民泊体験	17:00	ホテルへ出発	18:20 頃	学校到着 解散
		17:45	ホテル着 夕食 入浴		
		20:00	レクレーション		
22:00	就寝	22:30	就寝		

8、おもな活動内容

- ・1日目 郡 上 市：家業体験 民泊体験
- ・2日目 郡 上 市：長良川ラフティング
選択別体験（シャワークライミング・アルプスアドベンチャー・創作体験）
ホ テ ル：レクレーション
- ・3日目 高 山 市：さるぼぼ作り、班別行動（自由昼食 自由散策）

9、持ち物

- ・必ず用意するもの

旅行かばん（キャスター付きは不可） 学校指定かばん（リュック）

- ・学校指定カバンに以下のものを入れる

しおり 筆記用具 水筒（ペットボトル不可） レジャーシート ハンカチ・ティッシュ
タオル 弁当（捨てる容器のもの） 3日目昼食代（お土産代に含む）

- ・旅行かばんに以下の物を入れる

洗面用具 美術で作成したTシャツ、就寝用の服（パジャマ）

タオル バスタオル ※着替え（下着・靴下など）

体操服（冬・夏とも） ビニール袋 水着（学校の物） 折り畳み傘

カップ（セパレートのもの）（選択体験用） 体育館シューズ（もしくは濡れてもいい紐靴）

- ・持ってきてよいもの ※個人で管理すること

カメラ（スマホ等携帯電話は不可） 常備薬（酔い止めなど） 帽子 お土産代・おやつ
日焼け止め、制汗シート（学校のルール通り） トランプ・UNOなどのカードゲーム類
メガネバンド・ゴーグル（ラフティングの時に必要な人）

- ・持ってきてはいけないもの

携帯電話・スマホ、タブレット端末、ゲーム機、その他上記以外の物すべて

10、その他

- ・事前に不参加となることが分かった場合は、早めに担任までご連絡ください。
- ・不参加の場合は、交通費、損害保険代、体験費用等についてキャンセル料がかかります。

※キャンセルに関して

～5月7日(火) 17:00

0%

以降はキャンセル料がかかります

～5月 8日(水) 17:00(20日前)

旅行代金の20%(¥9883)

～5月 21日(火) 17:00(1週間前)

旅行代金の30%(¥14824)

～5月 27日(月) 17:00(前日)

旅行代金の40%(¥19766)

～5月 28日(火) 当日集合時間まで

旅行代金の50%(¥24707)

旅行出発後または無連絡の不参加の場合

旅行代金の100%(¥49414)

- ・当日不参加の場合は午前6:30～7:00までに学校へご連絡ください。

淀川中学校 ☎ (06) 6928-0001

11、修学旅行同意書および参加届について

上記内容にご賛同いただけましたら、参加届のご提出をお願いいたします。

キ リ ト リ

大阪市立淀川中学校 3年生 修学旅行 参加届

このたび、3年生の修学旅行の趣旨に賛同し、参加を申し込みます。また、万一の疾病・負傷が生じた場合、その処置を学校に一任します。

締切：5月1日(水)までに、以下ご記入の上、担任までご提出ください、

3年()組()番 生徒名()
保護者名()

住所：

自宅Tel：

緊急連絡先：(続柄)

(続柄)

その他、集団生活における注意点があれば、お書きください。

黒毛和牛陶板焼きランチ



黒毛和牛肉 陶板焼き

黒毛和牛肉、カボチャ、にんじん、ピーマン、玉ねぎ、キャベツ

タレ

醤油（国内製造）、砂糖、おろしにんにく、濃縮りんご果汁、本みりん、ローストガーリック、植物油、いりごま、たまねぎエキス、おろし生姜、濃縮レモン果汁、ねぎエキス、酵母エキス、コショウ末、唐辛子/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む）

豚汁

具材

豚肉、大根、にんじん、ごぼう、こんにゃく

米みそ

大豆（輸入）、米、食塩、こんぶだし、かつおぶしエキス、かつおぶし粉末、むろあじふし粉末/酒粕、調味料（アミノ酸等）、スモークフレーバー

風味調味料（かつお）

食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、でん粉//調味料（アミノ酸等）

鶏唐揚げ

唐揚げ用鶏肉

鶏モモ肉、鶏粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

サラダ

キャベツ、きゅうり、ミニトマト

ドレッシング

食用植物油（国内製造）、たまねぎ酢漬、砂糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、しょうゆ、ソテーガーリックペースト、ごま、にんじんピューレ、醸造酢、食塩、ガーリックペースト、チキンエキスパウダー、香味食用油、オニオンエキスパウダー/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）

ライス

郡上産コシヒカリ

2023年7月

TEL 0575-73-2888 / FAX 0575-73-2688

2024/4/3作成
豊ヶ岳高原ホテル・レストラン

予定
メニュー表

※食事内容は、バイキング、またはセットメニューのいずれかを一カ月前までに
お選びください。

『大阪市立 淀川中学校 様』バイキングメニュー表
2024年 5月 29日 ~ 1泊

Menu		Menu	
バイキング(朝食・1泊目)		バイキング(夕食・1泊目)	
1	(冷) スモークサーモン(サーモン・トマト・ライム)	41	(温) スクラブルエッグ
2	(冷) ロースハム	42	(冷) 厚焼き玉子
3	(冷) 若菜の椿桐揚げ(むんぱんジー)	43	(温) ソーセージ
4	(温) 焼きそば	44	(冷) きんぴらごぼう
5	(温) 麻婆豆腐と茄子	45	(温) 鯖焼き
6	(温) 豚角煮	46	(温) 八宝菜
7	(温) 餃子	47	(フライ) チキンナゲット
8	(フライ) 鶏唐揚げ	48	(フライ) ポテトフライ
9	(フライ) エビフライ	49	(サラダ) グリーンサラダ
10	(サラダ) グリーンサラダ		(サラダ) トマト
	(サラダ) トマト	50	(冷) ポテトサラダ
	(サラダ) きゅうり	51	(フルーツ) オレンジ
	(サラダ) トマト		白御飯 漬物
	(サラダ) きゅうり	52	郡上味噌汁
	(サラダ) トマト	53	味付湯葉、納豆
	(サラダ) きゅうり	54	パン(監製ロール)
	(サラダ) トマト	55	※パンジュース(アップル)
	(サラダ) きゅうり	56	

仕入れ等により一部メニューが変更になる場合がございます。
※印刷はお一人一品でご利用させていただきます。

ドレッシング類(バイキング)

Ver.24-01

No	品名	原材料	含まれる 特定原材料 (7品目) +1品目(大豆)
1泊目夕食			
1	和風ドレッシング	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ(国内製造)、醸造酢、米発酵調味料、ごま、しょうが、塩蔵たまねぎ、香辛料、乾燥レッドペルバー、乾燥バセリ/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	小麦、大豆
2	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油、醸造酢、砂糖、トマトペースト、食塩、ピクルス、卵黄、ガーリックペースト、乾燥たまねぎ、香辛料、乾燥レッドペルバー、乾燥バセリ/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	小麦、卵、大豆
3	胡麻ドレッシング	砂糖類(ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、砂糖)、食用植物油、しょうゆ、ごま、醸造酢、食塩、卵黄、しいたけエキス/増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、甘味料(ステビア)、(一部に卵・小麦・ごま・大豆を含む)	卵、小麦、大豆
4	ウイスターソース	野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんにく、その他)醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料/カラメル色素、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)	大豆
5	タルタルソース	食用植物油、醸造酢、卵、ピクルス、砂糖、食塩、乾燥たまねぎ、乾燥バセリ、乾燥レッドペルバー/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	小麦、卵、大豆
6	餃子のタレ	《醤油》こいくちしょうゆ(本酒造)脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)(遺伝子組み換えでない。)/小麦、食塩、大豆(遺伝子組み換えでない)/アルコール醸造酢(穀類(小麦、米、コーン)、アルコール(国内製造)、食塩、酒かす	小麦、大豆
7	ラー油	ラー油 食用なたね油(国内製造)、食用ごま油/香辛料抽出物	
1泊目朝食			
1	和風ドレッシング	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ(国内製造)、醸造酢、米発酵調味料、ごま、しょうが、塩蔵たまねぎ、食塩、ガーリックペースト/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	小麦、大豆
2	サウザンアイランドドレッシング	食用植物油、醸造酢、砂糖、トマトペースト、食塩、ピクルス、卵黄、ガーリックペースト、乾燥たまねぎ、香辛料、乾燥レッドペルバー、乾燥バセリ/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	小麦、卵、大豆
3	トマトケチャップ	トマトケチャップ トマト(輸入又は国産(5%未満)、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
4	いちご&マーガリン	《いちごジャム》砂糖類(水あめ、砂糖)、いちご/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料 《マーガリン》食用植物油、食用精製加工油脂、食塩、バターミルクパウダー/乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素(一部に乳成分・大豆を含む)	乳、大豆

バイキング(朝食・1泊目)

Ver.24-01

No	品名	原材料	含まれる 特定原材料 (7品目) +1品目(大豆)
41	スクラブルエッグ	卵、牛乳、 (バター)食用植物油、食用精製加工油脂、食塩/乳化剤(大豆由来)、香料(乳由来)、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロテン)	卵、乳成分、大豆
42	厚焼き玉子	全卵(国産)、砂糖、植物油、醸造酢、しょうゆ、魚介エキス、こしょう、調味液、食塩、発酵調味料/加工でん粉、酢酸Na、酸味料、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)	卵、小麦、大豆
43	ソーセージ	畜肉(豚肉(輸入)、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴、砂糖、ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)	卵
44	きんぴらごぼう	ごぼう、人参、みりん、醤油、砂糖、風味油(菜種油、ごぼう、醤油)、いりごま、かつおエキス、唐辛子/グリジン、酸化防止剤(V.G、V.E)、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	小麦、大豆
45	鯖の塩焼き	さば(ノルウェー)、食塩	
46	八宝菜	野菜(はくさい、たけのこ、にんじん、さやえんどう、ねぎ)、いか、えび、清酒、大豆油、ごま油、砂糖、食塩、魚介エキス調味料、ポークエキス調味料、香辛料、貝エキス調味料、えびエキスパウダー-くらげ、卵白、しょうゆ、でん粉、ラー油/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、重曹、(一部にえび・かに・小麦・卵・いか・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	卵、小麦、大豆、 海老、蟹
47	チキンナゲット	鶏肉(国産)、しょうゆ、粉末状大豆たん白衣(小麦粉、コーンフラワー、でん粉、液鶏卵、食塩、糖類(砂糖、粉末水あめ)、香辛料、植物油、卵、脱脂粉乳)、揚げ油(大豆油)/加工でん粉、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、増粘多糖類、乳化剤、ベーキングパウダー、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、卵、 乳成分、大豆
48	ポテトフライ	じゃがいも、植物油、ぶどう糖(小麦を含む)/ピロリン酸Na	小麦
	グリーンサラダ	サニーレタス (仕入れ状況によりキャベツが入る場合もあります)	

49	きゅうり		
	トマト		
50	ポテトサラダ	ばれいしょ、ドレッシング(食用植物油、鶏卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳たんぱく)、にんじん、たまねぎ、砂糖、香辛料／グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・さけ・大豆を含む)。	卵、乳成分、 小麦、大豆
51	オレンジ		
52	ご飯	白米、食用とうもろこし油、食用なたね油/乳化剤	
	青かつば漬け	きゅうり、しょうが、漬け原材料【しょうゆ(大豆、小麦を含む)、食塩、植物たん白加水分解物(小麦を含む)、醸造酢】調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、酸味料、甘味料(甘草)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類、着色料(黄4・青1)	大豆、小麦
53	郡上味噌汁	《郡上味噌》大豆(遺伝子組み換えでない)、大麦、食塩、米みそ[大豆(遺伝子組み換えでない)米、食塩]、酒糟《出汁》食塩(国内製造)、ぶどう糖、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末、かつおぶしエキス、こんぶ粉末、乾しいたけ粉末)でん粉 / 調味料(アミノ酸等)、加工デンプン	大豆
	味噌汁(具)	《乾燥わかめ》湯通し塩蔵わかめ ※原材料のわかめは、えび、かにの生育する海域で採取しております。 《うず巻ふ》小麦粉(国内製造)、グルテン	小麦
	味噌汁海苔	砂糖、食塩、みりん、干海老、昆布 唐辛子/調味料(アミノ酸等)、(一部に海老を含む。)	海老

54	納豆	[納豆]大豆(アメリカ)(分別生産流通管理済み)、納豆菌[添付たれ]水あめ混合異性化液糖、醤油(小麦・大豆を含む)、還元水あめ、食塩、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス、発酵調味料 / 調味料(アミノ酸等)、酸味料 [添付からし]マスタード、食塩、醸造酢、酵母エキス / 酸味料、香辛料、着色料(ウコン)、増粘多糖類 [魚粉末]混合魚節粉末(さばふし、いわし煮干し、そうだかつおぶし、むろあじふし)、かつお粉末、ごま、かつおエキス調味料(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス粉末))、砂糖 / 調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca	小麦、大豆
55	胚芽ロール	小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、全卵、マーガリン、イースト、小麦はいが、食塩、ライ麦全粒粉/ビタミンC、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	小麦、卵、 乳成分、大豆
56	パックジュース(アップル)	りんご/香料	

バイキング(夕食ー1泊目)			
			Ver.24ー01
No	品名	原材料	含まれる 特定原材料 (7品目) +1品目(大豆)
1	スモークサーモン	サーモントラウト(ノルウェー)、食塩、砂糖/調味材料(有機酸等)、酸化防止剤(V.C)、(一部にさけを含む) 副菜サラダ: (エンダイブ、トレース、みずな、たまねぎ)	
2	ローズハム	豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、卵たん白、食塩、糖類(粉あめ、砂糖)、牛乳、乳たん白、植物油、ボーケエキスパウダー、香辛料/ゲル化剤(加工デンプン、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)、着色料(コチニール、クチナシ)、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)	卵、乳、大豆
3	棒棒鶏	鶏肉(国産)、食塩、副菜サラダ(胡瓜、エンダイブ、トレース、みずな、たまねぎ)	
4	焼きそば	めん(小麦粉(国内製造)、食塩/カラメル色素、かんすい)、野菜(キャベツ、にんじん)、中濃ソース、植物油、豚肉、砂糖、粉末ソース、食塩、粉末醤油、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、乳酸カルシウム、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む)	小麦、大豆、えび
5	麻婆豆腐と茄子	ネギ、茄子、食塩、こしょう、片栗粉、山椒、合い挽きミンチ(牛肉、豚肉)、鶏ガラスープの素(食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキス、鶏油、野菜エキス、チキンエキス調味料、酵母エキス、こしょう、肉風味調味パウダー/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤) 《豆腐》(丸大豆(アメリカ、カナダ)/豆腐用凝固剤 消泡剤(レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム) 酒(醸造アルコール(国内製造)、米、米こうじ、糖類/調味料(アミノ酸等)、酸味料 ※豆腐の種類は仕入れ状況により変動する場合があります。 《麻婆ソース》水飴(国内製造)、米発酵調味料、植物油、醤油、炒め合挽肉、中華味噌、味噌、みじんにく、生姜、チキンエキス、醸造酢、ラード、香辛料、酵母エキス、野菜エキス/ソルビトール、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 《赤味噌》大豆(アメリカ産又はカナダ産)、食塩、醸だし、昆布だし、砂糖/調味料(アミノ酸等)、酒糟 《こいくちしょうゆ(本酒造)》脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)(遺伝子組み換えでない)/アルコール 《豆板醤》唐辛子(中国)、食塩、発酵調味料、みそ(大豆を含む)、そら豆粉/調味料(アミノ酸等)、酒糟、pH調整剤 《味の素》L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム	小麦、乳成分、大豆

6	豚の角煮	砂糖、酒(醸造アルコール(国内製造)、米、米こうじ、糖類/調味料(アミノ酸等)、酸味料 《白だし》たん白加水分解物、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、いわしふし、さばふし、むろあじふし)、みりん、かつおぶしエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ、しいたけエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・さば・大豆を含む) 豚肉、醤油、砂糖、大豆油、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	小麦、大豆
7	餃子	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、澱粉、玉ねぎ、砂糖、にんにく油、にんにく、にら、食塩、ラード、小麦グルテン、醤油、しょうが、オイスターソース、紹興酒、香辛料、菜種油/調味料(アミノ酸)、トレハロース、かんすい、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	小麦、大豆
8	鶏のから揚げ	鶏肉、小麦粉(国内製造)、澱粉、食塩、砂糖、コショウ末、乳加工品、植物性たん白、ぶどう糖、パプリカ/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	小麦、乳、大豆
9	海老フライ	衣(パン粉、小麦粉、食塩、砂糖、バーム油、卵白粉(卵を含む)、でん粉、卵黄粉、脱脂粉乳)、えび、食塩/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、グァーガム)、トレハロース、pH調整剤、香辛料抽出物	卵、小麦、海老
10	グリーンサラダ	サニーレタス (仕入れ状況によりキャベツが入る場合もあります)	
	コーン	スイートコーン(遺伝子組み換えではない)、食塩	
	きゅうり		
11	トマト		
	ご飯	白米、食用とうもろこし油、食用なたね油/乳化剤	
	青かつば漬け	きゅうり、しょうが、漬け原材料【しょうゆ(大豆、小麦を含む)、食塩、植物たん白加水分解物(小麦を含む)、醸造酢】調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、酸味料、甘味料(甘草)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類、着色料(黄4・青1)	大豆、小麦
12	郡上味噌汁	《郡上味噌》大豆(遺伝子組み換えでない)、大麦、食塩、米みそ[大豆(遺伝子組み換えでない)米、食塩]、酒糟 《出汁》食塩(国内製造)、ぶどう糖、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末、かつおぶしエキス、こんぶ粉末、乾しいたけ粉末)でん粉 / 調味料(アミノ酸等)、加工デンプン	大豆
	味噌汁(具)	《乾燥わかめ》湯通し塩蔵わかめ ※原材料のわかめは、えび、かにの生育する海域で採取しております。 《うず巻ふ》小麦粉(国内製造)、グルテン	小麦
13	プリン	砂糖(国内製造)、粉末油脂、ぶどう糖、乳加工品、卵粉末、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、硫酸Ca、香料、リン酸塩(Na)、乳化剤、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(一部に卵・乳成分を含む)	卵、乳成分
14	ミルクレープ	全卵、小麦粉、砂糖、水あめ、マーガリン、植物油、洋酒、ぶどう糖、食塩、ゼラチン、でん粉、寒天、麦芽糖、粉あめ/ソルビトール、乳化剤、香料、増粘多糖類、安定剤(増粘多糖類)、膨張剤、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	卵、小麦、 乳成分、大豆
15	カットパイ		

岐阜県 郡上市

学校 教育旅行

京都

名古屋

神戸 大阪

津

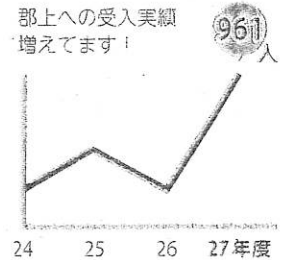
ぐじょう
郡上みんなぱく

意外と近い、
郡上市まで

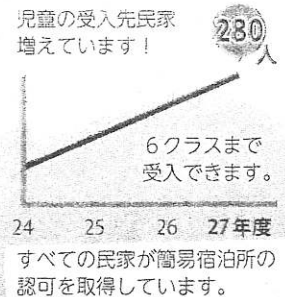
農山村民泊交流体験

名古屋	1時間 10分
津	2時間 30分
京都	2時間 40分
大阪	3時間
神戸	3時間 20分

郡上への受入実績
増えています！



児童の受入先民家
増えています！



清流に魚すまう山国
水と共にある
素朴な暮らしのなかに
心あたたまる
出会いがあります

郡上民泊推進協議会

郡上みんなくコンセプト

子どもたちへ伝えたいことがあります。

ここ岐阜県 郡上市にある、暮らしです。

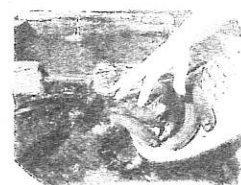
「水舟」があらわす、清流長良川の源流域に暮らす民としての誇りと責任。水を大切に使い、川へかえす伝統と技術。郡上おどりや白鳥おどりなどの盆踊りでは、大きな輪を何重にも重ねながら、誰でも輪の中に迎え入れて共に楽しむ郡上気質。

春の山菜、夏の鮎、秋のきのこに冬のジビエ。自然の恵みをいっぱい享受できる自然との関わり方。

家のそばの田んぼや畑に、家族で食べるための完熟野菜や安心なお米をつくる農業。

ひたすら素朴で温かい暮らしと、自然と向き合い楽しむ生き方にふれて欲しい。

きっと、そんな郡上での経験が、子どもたちにどこか懐かしい「明るい未来」を感じさせてくれるでしょう。



水舟



豊富な山野草



輪が広がる郡上おどり



家族のように

民家紹介

農林漁家民宿おかあさん100選に選ばれた、民宿の愛里さんとリトルバインさんをはじめとする農家民宿。また農家や猟師、大工や、中学生の子どもがいる家。

田舎の普通のご家族が、生徒を迎え入れます。

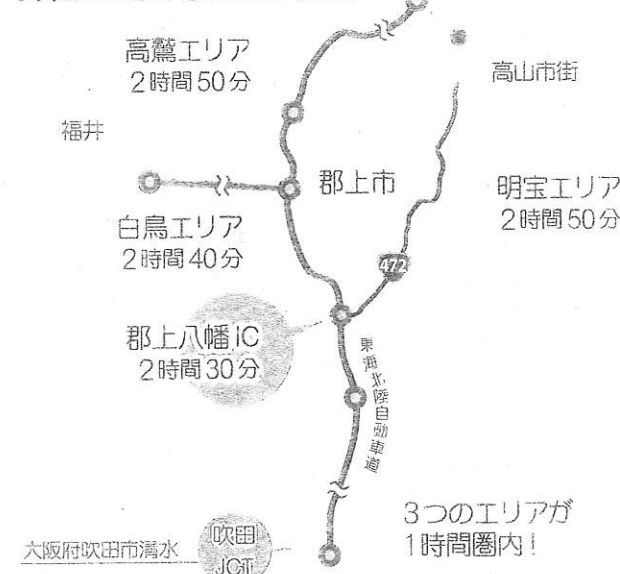
明宝地区
自然食泊 愛里
石田さん

白鳥地区
ペンションリドルバイン
小松さん



郡上市の地図

『吹田JCT』からの時間(目安)



郡上の魅力は、郡上に住む人たちの中にあります。自然と共存し、育まれた文化を受け継いでいる人たち。彼らが民泊の受入民家となり、訪れた人々に郡上の魅力を伝え、知恵を伝え、人との触れ合い、温かさを伝えます。

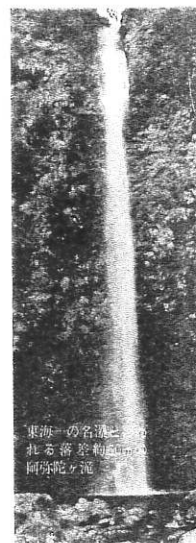
郡上市は東海北陸道が縦断し、また各地区で国道が整備されています。地区ごとに生徒が分宿しても集まりやすく、また万一の事態に、市内に3カ所ある救急指定病院への移動もスムーズです。

郡上市について

郡上市の森林面積は90%を超え、北部には「霊峰白山」を代表とする3000m級の山々かそびえ、それらを水源とした水が豊富で、日本三大清流のひとつと謳われる「長良川」が有名です。その支流に牛道川・吉田川・亀尾島川など、驚くほど澄んだ溪流が随所を流れています。

郡上市には「水と踊りの町」と呼ばれる郡上八幡、スキー場が賑わう明宝や高鷲、白鳥があります。白山信仰に基づく祭りや遺跡、文化も色濃く残り、石徹白大杉や阿弥陀ヶ滝などの名所が守られています。

また路線を変えると豊かな山と川に囲まれた各集落には、自然を活かし、自然と共に生きる昔からの暮らしの知恵と文化が息づいています。



民泊プログラム紹介

子どもたちが会えるのは、郡上で暮らす一般の住民です。
 ここ郡上には、自然と共に多様な暮らしをしている方々がいます。農業や林業、きのこ栽培、また民宿を営む人、それに釣り師や猟師など。暮らしの中に飛びこんで、人の生き方に触れましょう。
 本物の暮らしに触れて、子どもたちの中に生まれる新しい価値観こそ、この旅の大切なお土産になることでしょう。

おばあちゃんの
畑作業をお手伝い



鮎の塩焼き



朴葉の収穫



しいたけ栽培見学



流しそうめん台づくり



種まき



薪づくり



マルチ張り



朴葉ずしづくり

たとえば、
こんな体験ができます。

- | | |
|----------|------------|
| 山野草摘み | タケノコ掘り |
| 野菜の定植や収穫 | 流しそうめん台づくり |
| 田植え | しいたけ収穫 |
| 薪割り | ご飯づくり |
| 魚釣り | 星空観察 |
| 犬の散歩 | 野生動物観察 |
| 川遊び | 川漁の見回り |
| 虫取り | 朴葉収穫 |
| 花火 | 朴葉寿司づくり |
| 漬物づくり | 鶏ちゃんづくり |
| 草取り | アマゴ(川魚)の調理 |

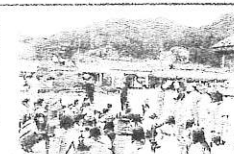


民泊の流れ

1日目

13:00
入村式

ドキドキの初対面。各民家の人の前に並び、『入村式』を行います。



13:30
民家へ

各民家に4〜6名ずつ。地元の方に連れられて、暮らし体験が始まります。近い家は歩いて、離れている家は車で移動します。

15:00
共有体験

農作業や家事など、田舎の家の日常を楽しむ体験。



18:00
夕食

郷土料理をみんなでつくって、みんなで食べます。



22:00
入浴
～消灯

夕食後は、入浴や家族団らんの時間です。緊張もとけ、お互いに会話が弾みます。その後、各自部屋で就寝です。



2日目

6:30
起床

朝は早起きです。寝具の片付け、掃除をして身支度を調えます。

7:00
朝食

朝食づくりもお手伝い。おいしいご飯をみんなで食べます。



8:00
民家発

荷物を持って集合場所へ移動します。



8:30
お別れ式

全員で民家の方にお別れのあいさつをします。



*郡上民泊は連泊の受け入れは行っておりません。
 *前後の宿泊は郡上市内の宿泊施設の利用をお願いしています。

安心・安全な体験のために

安全と衛生管理を徹底

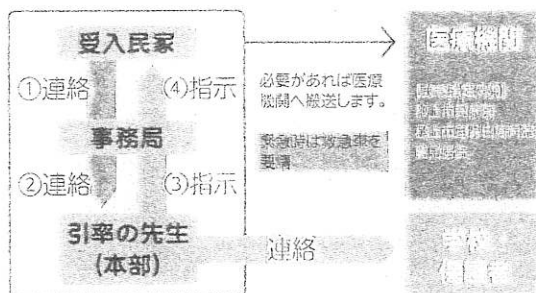
- ① 岐阜県の指導のもと、簡易宿所営業許可を全ての受入民家が取得します。また、防火管理者講習、食品衛生責任者講習、普通救命講習などの各種講習を受講し、安全管理に関する知識と技能の向上に努めています。
- ② 動物や食物などのアレルギーや持病のある方の体調管理、特別支援学級や様々な障害のある方への配慮など、特別な対応を必要とする方については、極力ご要望などにお答えできるよう事前に協議を重ねます。
- ③ 食事に關しては、共同調理を行いますが、食中毒防止の為、予防三原則の厳守と食品衛生講習会などの受講を徹底しています。また、メニューは加熱調理した物を中心とし、刺身などの生ものの提供は避けるよう統一しています。
- ④ 活動の際の危険箇所や農機具などを扱う場合の危険性・注意点を十分認識して頂いたうえで活動を行って頂きます。また、受入民家は常に目配り・気配りを徹底して対応します。
- ⑤ 安全管理や緊急時対応の連絡体制を整備し、全ての受入民家に周知徹底を行っています。また、緊急時に備え、常に携帯電話の持参と緊急時連絡先を把握するよう指導しています。
- ⑥ 万が一の場合に備え、事務局が契約者となり全ての受入民家を一括してグリーンツーリズム保険に加入しています。

安心の受入民家

- 受入民家は、施設 家族ともに事務局が受入基準を確認した家をお願いしています。
- 体験は画一的なものではなく、各家での暮らしに則した内容を行っていただきます。重宝な接待や営業的なおもてなしは行いません。
- 就寝場所は、家の一室をもうけて生徒が落ち着いて寝られる場所を提供します。基本的には男女別々の民家に分かれて泊まっています。

緊急時連絡体制

- 万が一の事故が起こった場合、三者の協働による迅速・的確な対応を基本としています。
- 事故や怪我などに限らず、いかなる緊急の事態が発生した場合も、まずは現場対応者である受入民家より事務局へ連絡を行い、下記の流れで情報伝達を行います。



お問合せ先

(一社)郡上市観光連盟

〒501-4222 岐阜県郡上市八幡町島谷130-1

☎0575-66-1239

担当:白石(直通電話 050-5359-7331)

FAX:0575-67-1820/営業時間:(平日)10:00~16:00

✉info@tabitabigujo.com

https://tabitabigujo.com/minpaku/

詳しくはHPでもご紹介しています。

<http://gujominpaku.com>

郡上民泊推進協議会について

本会は、郡上市観光連盟の下部組織として、郡上市のそれぞれの地域の特性を活かした、郡上市ならではの農家民泊の推進を図るため設立され、市内の関係観光協会や地域の推進組織、関係機関などを支援し、お互いの連携・情報交換の場となることで地域の活性化に寄与することを目的とし設立された組織です。郡上市内にある農家民泊体験を普及・啓発する事務局を担っています。

