

令和2年度 大阪市立十三中学校 3年生修学旅行変更点のお知らせ

残暑の候、保護者の皆様におかれましては、本校の教育活動にご理解・ご協力をいただき、ありがとうございます。

さて、10月4日（日）～6日（火）の二泊三日で計画しております、3年生の修学旅行まで、残すところあと1か月を切りました。7月の時点で説明会を行い、旅行計画について皆様方にご説明させていただきましたが、この間の新型コロナウイルスの感染状況の変化により、旅行内容の一部の実施が困難となってしまいました。旅行業者や現地業者との交渉の上、内容を一部変更しての実施を現在調整中です。

今後も状況の変化によっては、行程を調節する必要があるかもしれませんが、今回の修学旅行がお子様にとってできる限り安全な、かつ思い出深い行事となるように、最後まで尽力いたします。今回ご連絡する変更内容も含め、ご不明な点や不安に思われる点がございましたら、遠慮なくご相談いただければと存じます。よろしくお願い申し上げます。

1. 行程の変更点（ が変更点）

1日目 学校 → 黒丸SA → 屏風山SA → よし乃亭（宿舎） →
8:00 9:30 11:15 12:30（着替え・昼食）
天竜川ラフティング体験 → よし乃亭 → 入浴 → 夕食 → レク → 就寝
14:00 17:30 18:00 19:40 20:30 22:20

2日目 よし乃亭 → 飯田市内希望別体験学習 → ドライブイン酒蔵（昼食）
8:30 9:00 12:30
→ 農家体験学習（全体で稲刈り体験） → ドライブイン酒蔵（お土産購入）
14:00 ごろ 16:30
→ よし乃亭 → 入浴 → 夕食 → レク → 就寝
17:40 ごろ 18:10 19:50 20:40 22:20

3日目 よし乃亭 → ナガシマスパーランド（昼食込・買い物） → 学校着
8:30 11:30～15:30 18:00 ごろ

①民泊の中止 ⇒ ホテル（よし乃亭）への連泊に変更 および 農業体験の内容変更
ホテルでの予定など細部の予定の変更

理由：新型コロナウイルス感染拡大により、民泊受入が難しいと観光公社が判断したため。

- それに伴い、2日目の夕食と3日目の朝食もホテルでの食事となります（メニューは後述）。
- 2日目午後に予定されていた各農家での農業体験は、全体での稲刈り体験に変更します。
イネ科植物のアレルギー等がある場合は、個別対応で別体験などが準備できます。
- レクリエーションの時間を1日目と2日目の両方に設ける予定です。
- お土産購入を2日目午後に変更し、その分3日目の時間を繰り上げ、ナガシマスパーランド滞在時間および学校帰着時間を繰り上げる予定で調整中（まだ最終決定ではありません）。

②2日目昼食場所・お土産購入場所（山都飯田） ⇒ ドライブイン酒蔵（飯田ICすぐ）に変更

理由：「山都飯田」が新型コロナウイルス感染拡大による業績悪化で閉店したため。

- ・メニューは「信州みそ鍋」から「牛陶板焼き」に変更
- ・お土産の購入などは同様に行える施設である。

2. 食事について（成分表含む）

●1日目昼食（よし乃亭）【変更なし】

- ・カレーライス（おかわり可）
- ・サラダ
- ・ドレッシング(エルドレッシングフレンチ赤)

●1日目夕食（よし乃亭）【変更なし】

- ・牛バラ肉の陶板焼き
- ・ミックスフライ
- ・茶碗蒸し
- ・冷やしきつねうどん
- ・汁物椀（うしお仕立て）
- ・白飯
- ・ショートケーキ大福



●2日目朝食（よし乃亭）【変更なし】

- ・厚焼き玉子
- ・焼きベーコン
- ・揚げ出し豆腐
- ・鮭の塩焼き
- ・焼きのり
- ・みそ汁
- ・白米
- ・ゼリー



●2日目昼食（ドライブイン酒蔵）【変更】

- ・牛陶板焼き
牛肉 もやし きのこと2～3種 季節の野菜
ポン酢（醤油 アミノ酸など調味料 酸味料 香料）
- ・小鉢（季節により変化）
- ・信州そば椀
小麦粉 そば粉 食塩 乳化剤 ねぎ
そばつゆ（醤油 砂糖 醸造酢 食塩 鰹節エキス サバ節 米発酵調味料 魚介エキス アミノ酸など調味料 酒
カラメル色素 増粘剤）
- ・漬物（つぼ漬）
大根 食塩 醤油 アミノ酸など調味料 酸味料 甘味料 乳酸カルシウム 保存料 着色料
- ・ご飯
- ・メロン 16 分の 1 カット（季節により変更あり）



●2日目夕食（よし乃亭）【追加】

・豚ロースすき焼き

たまねぎ しらたき しめじ 奴子ネギ 卵 豚ロース
調味料（醤油・みりん・酒・砂糖・かつおだし）

・鮭フライとイカリングのタルタル

打ち込み野菜（キャベツ・レタス・きゅうり）
トマト ゆでコーン 鮭切り身 パセリ タルタルソース
イカ パン粉 卵 小麦粉 塩 ごま

・筑前煮

にんじん ごぼう こんにゃく しいたけ 竹の子 れんこん 鶏肉
調味料（醤油・みりん・酒・だし・砂糖・うま味調味料）

・冷やしわかめそば

わかめ オクラ ねぎ そばつゆ（だし・醤油・みりん・うま味調味料）

・椀（すまし仕立て）

三つ葉 魚肉のしんじょ（魚肉 だし 塩 薄口醤油 うま味調味料）

・白飯 ・ババロアシューアイス 卵 乳 大豆 小麦 ゼラチン



●3日目朝食（よし乃亭）【追加】

・オムレツ

卵 乳 パセリ ケチャップ

・ウインナー

パンプキンサラダ（卵・大豆・小麦・乳）
ウインナー（豚肉） ミニトマト ブロッコリー
マヨネーズ

・里芋六方含煮

鳥そぼろあんかけ（里芋・鳥ひき肉・醤油・みりん・だし汁・うま味調味料・さつま芋久助）

・鮭の柚庵焼き

鮭 ゆず 醤油 みりん 砂糖 酒

・焼きのり ・みそ汁（みそ ナス 豆腐 ねぎ） ・白飯

・りんごゼリー（リンゴ果汁 ゼリー粉）



●3日目昼食（ナガシマスパーランド内でミールクーポン・現金にて自由）【変更なし】

期末懇談会にて提出いただいた食物アレルギーについての情報は、宿泊先および食事会場にすでに送付しております。詳細な確認が必要な場合は、施設の調理担当者の方と直接連絡を取っていただくこともございます。その際には学校よりご連絡をいたしますので、よろしくお願い申し上げます。

3. 持ち物について

持ち物の追加： 「体温計」(持参可能な生徒のみ) ※できれば記名などをお願いします。

理由：①体温計の品薄状態が続き、学校で追加購入している体温計が揃わないため。
②検温にかかる時間を短縮し、行程のスムーズな進行を図るため。

旅行中、朝昼晩の一日3回の検温・健康観察を実施するために、年度当初より予算を計上して体温計の計画的な備品整備を図りましたが、体温計の品薄状態が続き、旅行日程当日までに予定していた体温計の確保が難しい状況です。

非接触型体温計は引率教員数準備できておりますので、基本的にはこれらを活用し、お子様の検温・健康観察を行います。それに加え、体温計を持参していただける場合には、アルコール消毒をしたうえでホテル宿泊班員の検温実施に活用していただき、少しでもスムーズに行程を進行したいと考えております。

もちろん、ご家庭に1本しか体温計がなく、ご家庭でも必要という状況があるということは承知しておりますので、あくまでも「持参して不都合が生じない」ご家庭にのみご協力をお願いしたいと考えています。持参が難しい場合は、教員の非接触型体温計で検温を実施いたしますのでご安心ください。

4. キャンセル料について（再度のご案内）

以前学年通信にてお知らせしておりますが、今週金曜日（9月11日）以降のキャンセルにつきましては、所定のキャンセル料が必要です。

新型コロナウイルスに関わるキャンセルにつきましては、保護者の方のご負担はありませんが、個人判断でのキャンセルではキャンセル料が発生いたしますのでよろしくお願いいたします。