

水戸市少年自然の家



食堂利用のご案内



水戸市少年自然の家

〒311-4161 水戸市全隈町80-1

TEL ☎ 029-254-2200

FAX ☎ 029-254-2201

受付時間: 8:30~17:15





食事申込み手順

1. 食事数申込書について

- ① 食事数申込書に必要事項を記入し、利用団体責任者打合わせ会議時又は FAX (029-254-2201) にご提出ください。
毎食メニューは 1 団体につき、1 種類にしてください。
- ② 申し込み内容に変更がある場合は、入所日の 1 週間前までに電話または FAX でお知らせください。
この日以降、食事数の変更は受け付けできませんのでご了承ください。
土日の変更も受け付けております。
- ③ 食堂の配席についてご希望がある場合は、ご相談ください。

2. 食物アレルギー調査票について

特定の食品でアレルギー症状を起こす幼児・児童・生徒の状況等について、事前に把握したいと考えています。別紙(食物アレルギー調査票)に必要事項をご記入のうえ、施設利用日の2週間前までに FAX (029-254-2201) でご送信下さい。できる限り食事対応(代替食または除去食)させていただきます。

3. お支払い方法

後日請求書を郵送しますので、指定の口座への振込(振込手数料は当社負担)をお願いします。事情により現金納付を希望される場合は、夕食終了後に直接食堂にお支払いください。(～19:00まで)

4. お問い合わせ先

食堂運営は日本ビルシステム株式会社に委託しております。食堂利用に関してのお問い合わせやご質問等は直接、日本ビルシステム株式会社までお願いします。

お問い合わせ先：日本ビルシステム株式会社

TEL ☎ 070-3351-7514 (担当:小野崎) または ☎ 029-291-4764

受付時間:9:00～17:30 (月曜日～金曜日)



食堂利用について

1. 室内食の利用

① 食事提供時間について

	朝食		昼食	夕食
食事提供時間	夏期	7:30～	12:00～13:00	17:00～18:00
	冬期	8:00～		

※ 食事前は、十分手を洗うように心がけてください。

② 配膳について

配膳はセルフサービスです。団体ごとに役割を決めて効率よく配膳してください。(例 おかず…各自、ご飯・味噌汁・お茶…食事係)

③ 片付け、ごみ処理について

- ・ 残った食品は衛生上、食堂の外へ持ち出すことは出来ません。
- ・ 食器に残った残飯は、返却口の水路に捨て、シャワーで簡単に洗い流してください。
- ・ 残食を捨てた後、各食器置き場に返却してください。
- ・ 保温ジャー、汁食缶、お盆、箸類、ドレッシング類は返却口へ返却してください。
- ・ 食器の片付けが済みましたら、テーブル・床など清掃をしてください。
食堂手洗い場の脇にある台ふきん・雑巾をご使用ください。

2. 野外炊事の利用

① 食材受け取り・返却時間について

	昼食	夕食
受け取り時間	9:00～11:00	14:00～16:00

- ・ 食材受け取りの際は、食堂スタッフにお申し出ください。
- ・ 食材は食堂にて団体責任者立ち会いの上、お渡しいたします。
- ・ 食材受け取り後は、直ちに調理にあたってください。
- ・ 食材は食堂スタッフで食数分、班ごとにセットしてお渡しいたします。食材の不足についても、食堂スタッフにお申し出ください。
- ・ 調理に関しては、十分に加熱して団体責任者の指示のもと、お召し上がり

ください。

- ・ 食器等の洗浄、残飯・廃棄物の処理については、職員の指示に従ってください。

3. お弁当について

- ① お弁当は 9:00～12:00 の間で、食堂にてお渡しいたします。
 - ② 食品衛生上、原則として受け取り後 2 時間以内にお召し上がりください。
 - ③ 高温多湿を避け、直射日光の当たらない場所にて保管してください。
 - ④ 残飯及び容器等、ゴミは食堂までお持ちください。
- ※ 持参した昼食(弁当)等のゴミについては、各自で持ち帰るようお願いします。

4. 飲み物・おやつについて

- ① 飲み物・おやつ等は、食堂にてお渡しいたします。
- ② 飲み物・おやつ等のゴミは、用意された専用のゴミ袋に入れて食堂に戻してください。



お食事メニュー

【当社の3つのこだわり】



1. 素材のこだわり

季節や旬に応じた食材、仕入れは「地産地消」にこだわった、山根地区・水戸市近郊、茨城県産を中心に、地域の新鮮な食材を十分に活用します。

素材・品質にこだわった「茨城県産コシヒカリ米」を使用します。

2. 手作り調理のこだわり

出来るだけ、「冷凍食品」「加工済み食品」は使用せず、素材本来の味をひきだした調理提供を心がけます。

3. 食育の学び

利用者様に、「健全な食生活」「食に関する知識」「食を選択する力」等の学習及び体験の機会を提供します。

1. 食堂メニュー

- ・ 季節や食材の都合により、内容を一部変更する場合がありますのでご了承ください。
- ・ プラス 100 円でご飯とおかずの大盛りができます。
- ・ 各価格よりプラス 60 円で、朝食 A・B・C はご飯をパン(ジャム・マーガリン)に変更できます。

【朝食】

A 目玉焼き&ウインナー定食



目玉焼き・ウインナー・サラダ
ご飯・みそ汁

¥410

B ハムソテー&ウインナー定食



ハム・ウインナー・サラダ・ふりかけ
乳酸菌飲料・ご飯・みそ汁

¥460

C スクランブルエッグ&ベーコン定食



スクランブルエッグ・ベーコン・サラダ
ふりかけ・乳酸菌飲料・ご飯・みそ汁

¥460

D 鶏の味噌焼き定食



鶏味噌焼き・サラダ・納豆
煮物・ご飯・みそ汁

¥500

E 鮭の塩焼き定食



鮭・納豆・煮物・ご飯・みそ汁

¥500

【昼食】

A カレーライスランチ



カレーライス・リンゴジュース 125 ml

¥580

B コロッケ&イカリングランチ



コロッケ・イカリング・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁

¥510

C チーズハンバーグランチ



チーズハンバーグ・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁

¥560

D MIXフライランチ



白身フライ・アジフライ・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁

¥560

E 麻婆豆腐ランチ



麻婆豆腐・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁

¥680

F 竜田揚げおろしポン酢ランチ



魚の竜田揚げ・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁

¥750

【夕食】

A メンチカツ定食



メンチカツ・サラダ
ご飯・みそ汁・デザート

¥620

B 照り焼きチキン定食



照り焼きチキン・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁・デザート

¥680

C 鶏のから揚げ定食



から揚げ・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁・デザート

¥680

D カレーハンバーグ定食



カレーハンバーグ・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁・デザート

¥700

E サバの味噌煮



サバの味噌煮・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁・デザート

¥750

F MIXフライ定食



ヒレカツ・エビフライ・イカフライ
サラダ・煮物・ご飯・みそ汁・デザート

¥800

G 豚肉の生姜焼き



生姜焼き・サラダ・煮物
ご飯・みそ汁・デザート

¥850

2. 野外調理・室内調理活動メニュー

- ・ 表示価格はすべて税込みのお一人様の金額です。
- ・ 季節や食材の都合により、内容を一部変更する場合がありますのでご了承ください。
- ・ 麦茶(紙パック)の内容量は 200 ml です。

調理活動	価格	内容
カレーライス	¥580	豚小間肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参 油・カレールー・ご飯・麦茶
ナンカレー	¥600	豚ひき肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・油 カレールー・小麦粉・砂糖・塩・卵・麦茶
鉄板焼きA	¥750	豚肉・ソーセージ・しいたけ・野菜類・焼肉のたれ 焼きそば・麦茶
鉄板焼きB	¥880	牛肉・ソーセージ・しいたけ・野菜類・焼肉のたれ 焼きそば・麦茶
かけうどん	¥540	中力粉・薄力粉・塩・長ねぎ・つゆ 麦茶
冷やしたぬきうどん	¥560	中力粉・薄力粉・てんぷら粉・塩 わかめ・野菜類・つゆ・麦茶
けんちんうどん	¥600	中力粉・薄力粉・塩・野菜類・しいたけ・里芋 こんにゃく・鶏肉・油・つゆ・味噌・麦茶
カレーうどん	¥600	豚小間肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参油・カレールー 中力粉・薄力粉・塩・つゆ・麦茶
かき揚げ	¥120	トッピング用
ピザ	¥720	強力粉・薄力粉・塩・砂糖・ピザ用ソース・チーズ サラミ・野菜類・オリーブオイル・麦茶
薪(1束)	¥600	野外炊飯用

3. お弁当メニュー

おにぎり弁当



おにぎり(梅・昆布)・から揚げ
麦茶 200 ml

¥480

4. 飲み物・おやつ

品名	価格
牛乳200ml	¥100
ミルクコーヒー200ml	¥100
リンゴジュース200ml	¥100
お茶250ml	¥100
ウーロン茶250ml	¥100
麦茶600ml	¥150
スポーツドリンク500ml	¥150

品名	価格
ジャムパン	¥150
あんぱん	¥150
メロンパン	¥150
ランチパック	¥180
ゼリー(青りんご味)	¥70
ヨーグルト	¥80
プリン	¥80

