

# 令和2年度2学期学級懇談会

令和2年9月3日(木)  
志木市立志木第二小学校  
第5学年

## 1 担任あいさつ

## 2 野辺山宿泊学習説明

- 実施について
- 事前説明会の質疑応答について
- アレルギー関係について
- 宿泊学習実施に向けて
  - ・集団生活のきまりを守る
  - ・自ら進んで考えて、すべきことをする
  - ・生活リズム

## 3 2学期の学校生活について

- 自主学習ノート
- あいさつ
- 前日の学習準備

## 4 役員さんより

## 5 その他

- 1学期末会計報告について
- 体操着について

Q. 3日目の解散時に保護者の送迎は必要か

A. 特に必要ありません。

Q. 9/14までに欠席・出席の変更は可能でしょうか

A. 可能です。14日午前8時半までにご連絡ください。

Q. 修学旅行の欠席意向の割合はどのくらいであったか。

A. 個人に関わる事になりますので、お答えできません。

Q. 宿泊中、コロナ感染や、濃厚接触等が判明した場合、保健所の指導に順次対応するとの事だが、具体的にどうなるのか。

A. その時の状況にもよりますが、別室隔離の後に通院するなどの対応をいたします。

Q. 野辺山宿泊学習の場合は、延期は可能か。

A. 延期はありません。決行か中止のいずれかになります。

Q. 万が一、発熱や容態の悪化などがあつた場合、医療機関受診など対応してもらえるのか。

A. 発熱の場合は、一時的に隔離したのち、状態によっては病院に行くなど対応します。

Q. 台風などの天候不良で中止になった場合でも、キャンセル料は発生するのか。

A. 残念ながら、天候不良の場合でも、キャンセル料は発生します。

Q. バスにて、音楽やDVD視聴の対応をしてほしい。

A. 対応します。

Q. 関東の人が他県に行った場合、その県の方より苦情があつたりしているようだが、野辺山は大丈夫か

A. 志木市少年自然の家は志木市の施設になりますので、心配はありません。その他の施設においても感染防止策をしていれば、歓迎してくださるとの事でしたのでご安心ください。

Q. どの程度の不参加予定があつた場合、中止になるのか

A. 市教育委員会と相談し、感染状況等を確認しながら総合的に判断致します。具体的な数は決まっておりません。

## R2年度 献立材料表

## 1日目 夕食

献立 及び 食材	分量	備考
ポークカレー		
カレールー	25	※
じゃがいも	40	
にんじん	25	
たまねぎ	40	
豚肉	30	○
塩	0.5	
精白米	120	
コールスロー		
キャベツ	40	
トウモロコシ	15	
サラダ油	2	
酢	2	
はちみつ	2	
塩	0.5	
ヒレカツ	80	※○
サラダ油	5	
野辺山サラダ		
レタス	20	
トマト	40	
きゅうり	30	
ドレッシング	5	※
福神漬		※
季節のフルーツ		
デザート		※

## 2日目 朝食

献立 及び 食材	分量	備考
ご飯		
精白米	80	
季節の具だくさん味噌汁		
キャベツ	20	
にんじん	5	
小松菜	10	
玉ねぎ	5	
油揚げ	5	○
味噌	5	
かつおだし汁	100	
焼き魚		
鱈塩焼き	60	※
厚焼き卵	40	※○
納豆	25	※○
味付けのり		※
レタス		
レタス	20	
ドレッシング	5	※
バナナ		
バナナ	70	○

## 2日目 夕食

献立 及び 食材	分量	備考
ご飯		
精白米	80	
クリームスープ		※○
ハンバーグトマトソース	156	※○
エビフライ	100	※○
野辺山サラダ		
レタス	20	
トマト	40	
きゅうり	30	
ドレッシング	5	※
漬物		※
季節のフルーツ		
デザート		※

補足/分量はg単位の表記です。

補足/八ヶ岳の旬の野菜を召し上がっていただきたく、材料に変更の可能性があります。

補足/備考欄に※印の食材は加工品を使用しています。別途資料を参照してください。

補足/アレルギー原因食材の27品目は備考欄に○で示しています。



## おにぎり弁当成分表

(おにぎり、チキンナゲット、肉団子、ブロッコリー、プチトマト、漬物ゼリー)

### おにぎり (1日目⇒梅、おかか 2日目⇒鮭、昆布)

米、焼き海苔、食塩、梅(梅、シソ、漬け原材料(食塩)/ソルビット、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、野菜色素、ビタミンB1、昆布(昆布、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、水あめ、醸造酢、ごま、粉末水あめ、食塩、風味調味料、かつおエキス、発酵調味料、寒天/調味料(アミノ酸等)、酸味料(一部に小麦、大豆、ごまを含む)、鮭、かつおぶし、醤油

### チキンナゲット

鶏肉(国産)、粒状植物性たん白、

[つなぎ] パン粉、でん粉、乾燥おから、砂糖、食塩、香辛料、たん白加水分解物、

[衣] 小麦粉、クラッカー粉、でん粉、コーンフラワー、米粉、食塩、ぶどう糖、

粉末しょうゆ、砂糖、

[揚げ油]なたね油・パーム油/トレハロース、加工デンプン、膨張剤、重曹、ピロリン酸第二鉄、着色料(カロチノイド・紅麴)

### 肉団子

鶏肉(国産)、豚肉、たまねぎ、

[つなぎ] パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白、粒状植物性たん白、豚脂、食塩、

たん白自己消化物、植物油脂、香辛料、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、

ピロリン酸第二鉄、

[ソース] 砂糖、醤油、発酵調味料、醸造酢、しょうが汁、トマトケチャップ、

たん白自己消化物、酵母エキス、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、

カラメル色素、甘味料(ステビア)、

[揚げ油] パーム油

(調整水)

### 漬物(しば漬)

きゅうり、なす、しそ、しょうが、

[漬け原材料] 食塩、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、

酸味料、香料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤106、赤102)

### フルーツゼリー

【アップル】異性化液糖、濃縮アップル果汁、砂糖、ワイントイプ発酵調味料/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、甘味料(ソルビトール)、着色料(フラボノイド、クチナシ)、(一部にリンゴを含む)

【グレープ】異性化液糖、濃縮アップル果汁、砂糖、ワイントイプ発酵調味料/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、着色料(アントシアニン)、香料、甘味料(ソルビトール)、酸化防止剤(ルチン)、(一部にリンゴを含む)

【オレンジ】異性化液糖、濃縮アップル果汁、砂糖、ワイントイプ発酵調味料/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(ラックフラボノイド)、甘味料(ソルビトール)、酸化防止剤(ルチン)、(一部にリンゴを含む)

【パイナップル】異性化液糖、濃縮アップル果汁、砂糖、ワイントイプ発酵調味料/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、甘味料(ソルビトール)、着色料(フラボノイド)、(一部にリンゴを含む)

【ピーチ】異性化液糖、濃縮アップル果汁、砂糖、ワイントイプ発酵調味料/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、甘味料(ソルビトール)、着色料(アントシアニン、フラボノイド)、(一部にリンゴを含む)

※その他 本製品に含まれるアレルギー物質リンゴ(27品目中) ●本品製造工場では乳成分、オレンジ、大豆、もも、バナナ、キウイフルーツ、ゼラチンを含む製品を生産しています。

ハト屋自然の家

R2年度 献立材料表

3日目 朝食		
献立 及び 食材	分量	備考
バターロール2個	120	※○
ジャム・マーガリン		
ジャム	10	※
マーガリン	10	※
ポークウインナー	40	※○
スクランブルエッグ	48	※○
温野菜		
ブロッコリー	25	
人参	20	
キャベツ	25	
ドレッシング	5	※
コンソメスープ		
玉ねぎ	5	
キャベツ	10	
人参	5	
コンソメ	3	※○
塩・こしょう	0.5	
オレンジジュース	200	○

3日目 昼食		
献立 及び 食材	分量	備考
いなりずし		米飯業者依頼調整中
油揚げ	15	○
精白米	40	
寿司酢	5	
太巻き寿司		米飯業者依頼調整中
精白米	40	
寿司酢	5	
卵	8	○
きゅうり	8	
かんぴょう	8	
桜でんぶ	5	
のり	2	
白身魚のフライ	80	※
つくね・しそ葉添え		
つくね	60	※○
青しそ	2	
こんにゃく甘辛煮	30	※
ピクルス	30	※



滝沢牧場にバーベキュー(別紙)になります。

補足/分量はg単位の表記です。

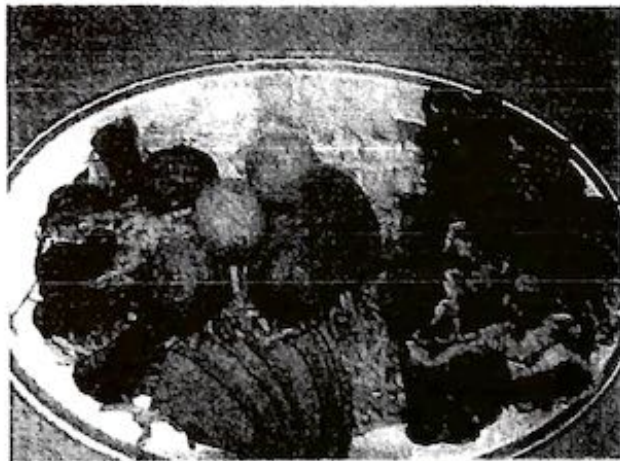
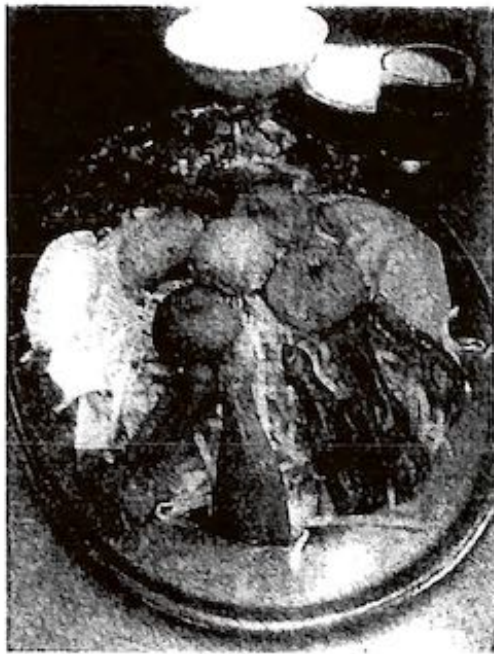
補足/八ヶ岳の旬の野菜を召し上がっていただきたく、材料に変更の可能性あります。

補足/備考欄に※印の食材は加工品を使用しています。別途資料を参照してください。

補足/アレルギー原因食材の27品目は備考欄に○で示しています。



バーベキュー 小学生用 Sコースのご案内



写真は5人前です

(内容) 学生Sコース (小学生専用コース)

野菜・きゃべつ・もやし・しいたけ・人参・ピーマン・たまねぎ・南瓜・ウィンナ1本・牛肉50g・豚肉 50g  
ウーロン茶 (紙コップ一人1杯) ごはん (一人1パック…おかわりは有料1杯150円)

たれ

にんじん、たまねぎ、しょうが、にんにく、ピーナッツ粉、長ネギ、醤油、みそ、すりごま (白)  
豆板醤 (とうがらし・食塩・ソラマメ味噌・酒精・酸味料・ポリリン酸Na・酸化防止剤 (V,C)、日本酒、食酢、砂糖、コチュジャン (小麦粉・水あめ・小麦、唐辛子粉・食塩・液糖・米粉・種麹・酒精)

ウィンナ

朝食ウィンナ

鶏肉・豚肉・牛肉・豚脂肪・大豆蛋白・食塩・砂糖・水あめ・還元水あめ・おろしにんにく・  
香辛料 (メーヌコリアンダー・ジンジャー・ナツメグ等のパウダー)・ポークエキス・馬鈴薯デンプン・  
リン酸塩 (Na/K)・調味料 (アミノ酸)・保存料 (ソルビン酸)・PH調整剤・酸化防止剤 (ビタミンC)・  
発色剤 (亜硝酸Na・硝酸K)・水・卵粉末・トレハロース  
製造工場でお肉・卵・乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む製品を生産

# 少年自然の家 食物アレルギー対応表

児童名 ( )

◆3日間通して、アレルギー対応の必要な食事はありますか？

(いずれかに○をつけてください)

ある	ない
----	----

◆「ある」に○をつけられた場合のみ、お答えください。

	対応の必要な食材
1日目 昼	
夜	
2日目 朝	
昼	
夜	
3日目 朝	

### 3日目滝沢牧場バーベキュー 食物アレルギー対応表

児童名 ( )

◆「たれ」について (いずれかに○をご記入ください)

牧場の「たれ」を	使う・使わない		
<table border="1"><tr><td data-bbox="225 651 1505 748">使わない場合</td></tr><tr><td data-bbox="225 748 1505 936">・塩・こしょう・しょうゆを使う ・別のたれを持参</td></tr></table>		使わない場合	・塩・こしょう・しょうゆを使う ・別のたれを持参
使わない場合			
・塩・こしょう・しょうゆを使う ・別のたれを持参			

◆その他の野菜・ウィンナについて

その他対応すべきことがあればご記入ください。

例：別テーブルで食べる、ウィンナは食べない…等

--



# 使用例

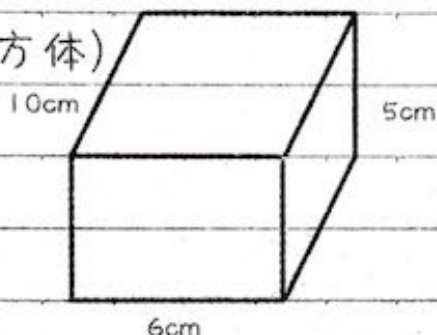
◆ 月 △ 日 (月)

20:30 ~ 21:00

計算ドリル<28> 角柱と円柱の体積

◎ ポイント! 角柱、円柱の体積=底面積×高さ

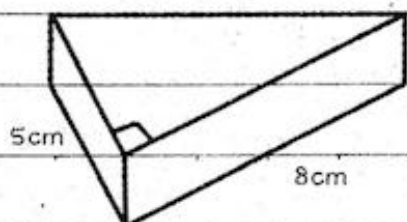
① 四角柱 (直方体)



$$6 \times 10 \times 5 = 300$$

答え  $300 \text{ cm}^3$

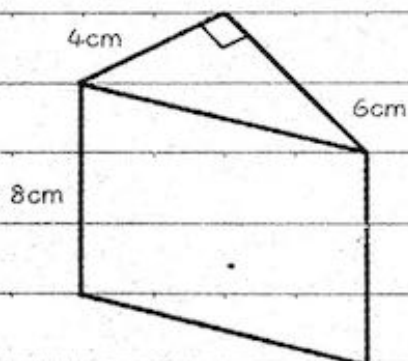
② 三角柱



$$5 \times 8 \div 2 \times 2 = 40$$

答え  $40 \text{ cm}^3$

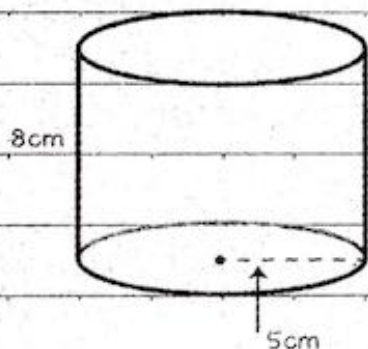
③ 三角柱



$$4 \times 6 \div 2 \times 8 = 96$$

答え  $96 \text{ cm}^3$

④ 円柱



$$5 \times 5 \times 3.14 \times 8 = 628$$

答え  $628 \text{ cm}^3$

$\text{cm}^3$  = リッぽうセンチメートル

面積の  $\text{cm}^2$  (へいほうセンチメートル) とまちがえないように!

📖 ポイントや注意点などよくまとめています。

勉自  
強主