

令和4年度 修学旅行保護者説明会資料

令和4年5月16日(月)

第6学年担任

感染症予防対策

- ・貸切バスは、約5分で車内の空気を入れ替えるなどの感染対策を行っているバスにする。
※日本バス協会のバスにおける新型コロナウイルスの取り組みのリーフレットをご覧ください。
https://www.bus.or.jp/covid-19/pdf/kashikiri_guideline_leaflet_20211129.pdf
- ・バス内ではバスレク等を行わずに静かに過ごすようにする。
- ・1日目の昼食会場では、向かい合わずに距離をとって食事をする。(黙食)
- ・ホテルでの食事は、向かい合わずに距離をとって食事をする。(黙食)
- ・ホテルは、全館貸切。
- ・ホテル内でもマスクを着用する。(食事、お風呂、就寝時以外)
※ホテルの感染対策は、リゾートイン霧降プラザホームページでご確認ください。
https://www.kirifuri-plaza.com/common/pdf/202204_anzen_taisaku.pdf
- ・2日目昼食の東武ワールドスクウェアでのバイキングでは、手袋を着用して料理をとる。手袋は一度使ったものは使用せず、新しいものを使う。(黙食)
※感染対策については別紙参照
- ・各見学場所に向かう前には、バス内で検温、消毒をする。また、バスに乗り込む際にも消毒をする。
- ・体調を把握するため、健康観察を毎日行い、記録をとる。

1 期日 令和4年6月29日(水)～30日(木) 1泊2日

2 宿泊先 「リゾートイン霧降プラザ」
〒321-1264 栃木県日光市所野1541-446 TEL. 0288-54-1001

3 めあて

- ① 日光の自然や地理、文化遺産にふれ、先人の働きを理解する。
- ② 各自の課題研究学習の場として総合的な学習に役立てる。
- ③ 志木第二小学校6年生の一員として、集団行動のルールを守り、健康と安全に気をつけて行動する。

4 参加児童 76名

5 引率教師 7名【校長、前田、井出、篠崎、大瀬(養護)、山本、田口】

6 交通 貸切バス 2台

7 費用 約22000円（参加人数により、費用の変更有）

（内訳）バス（バス代、有料高速代、駐車料） 宿泊費 1日目・2日目昼食

拝観・入場料（東照宮、華厳の滝、東武ワールドスクエア） 東照宮案内人料金

ふくべ細工材料費 傷害保険料 諸経費 その他

集金について

6月10日の給食費集金日に修学旅行費16000円（教材費はありません。）、

7月10日の教材費・給食費集金日に修学旅行費の残金を集めますので、よろしくお願いします。

キャンセル料等について

○コロナの感染状況により、延期の判断をします。また、途中で中断する場合があります。

○延期決定のタイミングや中止により、キャンセル料が発生する場合があります。

○修学旅行を実施し、当日欠席や途中帰宅の場合の時の対応

・当日欠席した場合は、キャンセル料等を差し引いた金額を返金致します。

・途中帰宅の場合は、旅行費は全額負担となります。

8 食事【場所】

29日昼食 カレーライス【日光アストリアホテル】

夕食 コンスープ、ゆば豆乳グラタン、エビフライ、特製ハンバーグ、温野菜、
ゆば入りグリーンサラダ、デザート、ご飯、
ペットボトル水（夜間の水分補給用）【霧降プラザ】

30日朝食 野菜入りコンソメスープ、オムレツ、ウィンナーソーセージ、ポテトサラダ、
ミニトマト、パセリ、生乳仕立てヨーグルト、金谷ベーカリー特製パン2種類、
マーガリン&ジャム、ペットボトル麦茶（出発時の持ち出し用）【霧降プラザ】

昼食 バイキング【東武ワールドスクウェア】

※成分表は別紙参照

※夜の水分補給はペットボトルの水、2日目の水分補給はペットボトルのお茶となります。2日目の朝に水筒にお茶を入れることはしません。ご承知おきください。

9 服装・持ち物（別紙参照）

※服装等については、天気予報を見てご判断ください。

※お財布は自己管理ですが、ホテルに到着した後は、部屋ごとに集めてホテルの金庫に預けます。

10 日程（予定）詳細は後日配付するしおりをご覧ください。

29日(水) 1日目	30日(木) 2日目
6:50 学校集合 ↓ 7:15 学校出発～ ↓ 8:45 佐野PA(休憩) ↓ 10:30～11:15 華厳の滝 ↓ 11:40～12:30 日光アストリアホテル(昼食) ↓ 12:45～14:45 戦場ヶ原ハイキング・湯滝 ↓ 源泉見学（10円玉で実験）・足湯 ↓ 光徳牧場（アイスクリーム） ↓ 日光物産（お土産） 16:30～「霧降プラザ」 ふくべ細工体験学習 夕食 入浴 21:30 消灯	6:00 起床 ↓ 7:00 朝食 ↓ 8:15 ホテル発 ↓ 8:45～10:30 東照宮 クラスごと ↓ 11:45～13:10 東武ワールドスクエア ↓ 14:30 羽生PA(休憩) ↓ 15:55 学校着 ↓ 16:00 解散

11 保健関係（後日お知らせします。）

12 提出書類

参加申込書 → 全員提出
アレルギー対応調査書 → 必要な場合に提出



どちらも5/23（月）〆切

13 その他

- ・質問がある方は、個人面談の際にお願いします。質問内容は、6月の学年通信でお伝えさせていただきま。
- ・お子さんにアレルギーのある方は、成分表をご覧ください、個人面談の際にお申し出ください。
- ・1部屋5～7名になります。
- ・体調不良が見られた際、お迎えに来ていただきます。後日配付する「令和4年度、修学旅行参加同意書の提出について」の手紙に、日中と夜間に連絡が取れる電話番号をご記入ください。

服装・持ち物チェックリスト

【 服 装 】

- ☐活動しやすいふたん着
※長袖・長ズボン（戦場ヶ原ハイキングのため）
※防寒着を用意しましょう。
- ☐くつ下（すねくらいまで）
- ☐はき慣れた運動くつ
- ☐赤白帽子
- ☐名札（見えるようにつける）
- ☐マスク
- ☐ハンカチ・ティッシュ（ポケットに）

【 持 ち 物 】

◆リュックに入れる物（バス・屋外活動用） ……バスの座席へ

	持 ち 物	チェック1	チェック2
1	しおり		
2	筆記用具（ボールペンを必ず準備）		
3	水とう（水かお茶類）※中にも記入をしてください。		
4	上着（防寒用）		
5	雨具（おりたたみ傘とカッパ、できれば上下）		
6	エチケット袋（2～3枚）		
7	ビニール袋2～3枚（ゴミ袋、東海宮・ホテルでの靴入れ用）		
8	腕時計（生活班・行動班で一つ以上）		
9	タオル2枚（足湯用・汗ふき用）、ハンカチ、ティッシュ		
10	常備薬（酔い止めなど、必要な人）※交換禁止		
11	小遣い（2000円）※財布（記入）に入れて持って来る。		
12	健康観察ノート（29日朝に回収。一番上に入れる。）		
13	マスク予備3枚		
14	10円玉（東海宮献金、チャック付きビニール等に入れる。）		

◆大きなかばんに入れる物(ホテル用)・・・バス下のトランクへ。

	持 ち 物	チェック1	チェック2
1	着替え (洋服上下、下着など1～2組)		
2	くつ下 (2～3足)		
3	入浴用具 (タオル大小など)		
4	洗面用具 (くし・ハブラシなど)		
5	ビニール袋 (浴室へ行く時や衣服を整理する時のため)		
6	ふくべ 備工体験	浴の具の筆 (大筆、小筆)	
7		汚れてもいいバスタオル	
8		ビニール袋 (1のタオルを入れる)	
9	夜間着		
10	体温計 (デジタル)		
11	上履を (荷物の一番上に入れる。)		
12	アルコール消毒 (※必要な人のみ。ホテル、各施設に備え付けのものがありません。)		

☆全ての持ち物に、必ず名前を書く。

☆自分で用意して、自分でかばんに入れる。

☆腕時計、小遣い(登下校)等の貴重品は自己管理・自己責任

です。気を引き締めて、行動しましょう。

☆財布には、養生テープ等にクラス・名前を書いて貼る。

※着替えなどの予備や生理用品などは各家庭で判断してください。

※6月の奥日光の平均気温は、北海道の平均気温と同等ですので、衣類準備の参考にしてください。

※シャンプー・ボディークリーム・ドライヤーは備え付けてあります。

カレーライス（昼食）成分表

1) カレールー（S&B 野菜もしっかりビーフカレー）

原材料：ソテー・ド・オニオン（国内製造）、野菜（玉ねぎ、人参）、
フライドポテト、小麦粉、食用油脂（牛脂、豚脂）、牛肉、
砂糖、食塩、カレー粉、トマトピューレー、香辛料、香味油、
調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳酸 Ca（一部に
小麦・牛肉を含む）

【アレルギー表示】 小麦・牛肉

2) 福神漬

原材料：大根、茄子、蓮根、生姜、しその葉、漬け原材料〔食塩、
しょうゆ、醸造酢、大豆たん白加水分解物〕、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（赤 102、黄 4、黄 5、赤 106）、
（一部に小麦・大豆を含む）

3) ライス

以上

日光アストリアホテル

栃木県日光市光徳温泉
TEL 0288-55-0585

原材料表（光徳牧場が提供する食品）

〈アイスクリーム〉

クリーム（国内製造）、砂糖、脱脂粉乳、水あめ、バター
デキストリン/安定剤（増粘多糖類、寒天）乳化剤、香料、カロテン色素
（一部に乳成分を含む）
※本品製造工場では卵、小麦を含む製品を生産しています。

〈コーン〉

小麦粉、コーンスターチ、植物油、砂糖、食塩、麦芽エキス
レシチン（大豆由来）、着色料（アナトー）、香料、膨張剤、水酸化Ca

〈ビーフカレー〉

牛肉、玉ネギ、小麦粉、動物油脂、食塩、カレー粉、フルーツチャツネ
香辛料、たん白加水分解物、砂糖、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素
酸味料、乳化剤（大豆由来）
（原材料の一部にりんご、大豆を含む）

〈福神漬〉

大根、きゅうり、しょうが、しそ、ごま、なす、れんこん
漬け原材料（糖類（ぶどう糖、砂糖、水あめ）、しょうゆ、食塩）
甘味料（ソルビトール、ステビア）、調味料（アミノ酸）
酸味料、着色料（赤102、黄4、安定剤cmc）
（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

アイスクリームの代替品（アレルギー対応）

〈オレンジジュース〉

果糖ぶどう糖液糖、オレンジ、香料、酸味料、ビタミンC
カロチン色素

〈ウーロン茶〉

東武興業株式会社
日光事務所

TEL 0288-53-0901
FAX 0288-53-0906

17 一日目夕食成分表

令和4年 修学旅行食事メニューの原材料と成分 【メニュー変更 ☒ 付き】

リゾートイン霧降プラザ

項目	品 名	原材料と成分	チェック欄	変更理由・アレルギー
1 日 目 夕 食	1. コーンクリームスープ	コーン、玉ねぎ、牛乳、生クリーム、チキンエキスパウダー、食塩	スープ変更 ☐	
	乳、大豆NGの場合、アレルギー対応 ブイヨン使用のコンソメスープに変更	香辛料、脱脂粉乳、植物油脂、加工でんぷん、アミノ酸、砂糖、 ぶどう糖、カロチノイド色素(一部に大豆を含む)		
	2. ゆばの豆乳グラタン	大豆、エビ、しめじ、玉ねぎ、成分無調整豆乳、牛乳、バター、	ブロッコリーに変更 ☐	
	エビNGの場合	マカロニ、小麦粉、ショートニング、生クリーム、コーン油、食塩、		
	ブロッコリーに変更	たん白加水分解物調製品、香辛料、加工でんぷん、アミノ酸、香料、	焼きナスに変更 ☐	
	乳、大豆、小麦NGの場合	パルメザンチーズ		
	「焼きナス」に変更	香辛料、脱脂粉乳、植物油脂、加工でんぷん、アミノ酸		
	3. 海老フライ	海老、小麦粉、食塩、パン粉、植物油	白身魚に変更 ☐	
	エビNGの場合、白身魚に変更	パン粉(小麦粉、ショートニング、イースト、食塩、砂糖、 酢酸Na、乳化剤、イーストフード、VC)	ソテーに変更 ☐	
	小麦NGの場合、ソテーに変更			
	タルタルソース	卵、ピクルス、醸造酢、植物油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、	ソースに変更 ☐	
	卵NGの場合ウスターソースに変更	レモン果汁、加工でんぷん、アミノ酸、香辛料 (一部に大豆を含む)		
	4. ハンバーグステーキ	牛肉、豚肉、鶏肉、玉ねぎ、にんにく、しょうが、卵白、乳製品、小麦、	に変更 ☐	
	卵、乳成分、大豆、食肉のいずれかが NGの場合、チキンまたは魚に変更	大豆、食物繊維、洋酒、香辛料、食塩、カラメル、加工でんぷん、 アミノ酸、リン酸塩		
	デミグラスソース	牛肉、豚脂、玉ねぎ、にんじん、赤ワイン、トマトペースト、バター、	トマトケチャップ に変更 ☐	
	肉類、ゼラチン、トマト、酒類、大豆、 乳成分のいずれかがNGの場合、 トマトケチャップ(トマトOKの場合) または醤油に変更	小麦粉、ビーフブイヨン、チキンブイヨン、砂糖、還元水あめ、 ゼラチン、酵母エキス、食塩、香辛料、カラメル、加工でんぷん、 たん白加水分解物、アミノ酸 一部に大豆、乳成分を含む	醤油に変更 ☐	
	5. 温野菜 にんじん ブロッコリー	砂糖、食塩、ローリエ ビーフコンソメ(牛脂、粉末しょうゆ、玉ねぎ、シーズニングパウダー、 食塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、でん粉、カラメル色素、 アミノ酸、乳酸、香辛料抽出物、ビタミン)	ブイヨン変更 ☐	
	肉類、乳成分いずれかがNGの場合、 アレルギー対応ブイヨンに変更			
	6. ゆば入りサラダ	大豆、レタス	野菜サラダに変更 ☐	
	大豆NGの場合、野菜サラダに変更			
	和風ドレッシングごましょうゆ	ごま、しょうゆ、植物油脂、醸造酢、食塩、ぶどう糖果糖液糖、卵黄、	ドレッシング変更 ☐	
	ごま、卵、大豆、小麦、鶏肉のいずれかがNG の場合、レモン(又は醸造酢)・植物油	米発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘多糖類、 香料(一部に大豆、小麦、鶏肉を含む)		
	7. 金谷ホテルベカリー 特製菓子「森の妖精」	卵、牛乳、砂糖、小麦粉、粉糖、ショートニング、植物油、乳化剤、 ソルビトール、アルコール、加工でんぷん、グアーガム、リン酸塩	ゼリーに変更 ☐	
	卵、乳、小麦、酒類のいずれかがNGの 場合、フルーツゼリーに変更(果汁、 砂糖、酸味料、ゲル化剤、香料、 色素)	一部に大豆を含む		
	8. ごはん	栃木県産なすひかり		

*お食事は、ナイフ・フォークに代えて、使い捨ての袋入り割箸、袋入りスプーンをご利用いただきます。

*アレルギーによる食材変更は、給食で対応されている範囲とさせていただきます。

*複雑なアレルギーがある場合や宗教上の理由による食材変更が必要な場合は食材の持参をお願いいたします。

*アレルギーにより食材変更を希望される場合は、アレルギー物質を明記するようお願いいたします。

学校名

6年

組

ご氏名

令和4年 修学旅行食事メニューの原材料と成分 【メニュー変更 ☒ 付き】

リゾートイン霧降プラザ

項目	メニューおよびアレルギー対応	原材料と成分	チェック欄	変更理由・アレルギー
2 日 目 朝 食	1、野菜入りコンソメスープ	玉ねぎ、にんじん、万能ねぎ	ブイヨン変更	
	乳、肉類、大豆いずれかNGの場合 アレルギー対応ブイヨンに変更	チキンブイヨン（チキンエキス、チキンファット、ゼラチン、乳糖、 酵母エキス、食用油脂、粉末しょうゆ、果糖、食塩、香辛料、酸味料 アミノ酸（一部に大豆、乳成分を含む）	☐	
	2、オムレツ	鶏卵、乳製品、植物油、バター、還元水あめ、砂糖、食塩	鮭に変更	
	乳、卵、大豆いずれかNGの場合 鮭のソテーに変更	チキンエキスパウダー、香辛料、加工でんぷん、クエン酸、 アミノ酸、カロチノイド色素（一部に大豆を含む）	☐	
	トマトケチャップ トマトNGの場合	トマト、玉ねぎ、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料	ソース・醤油に変更	
	ウスターソースまたは醤油に変更		☐	
	3、ウィンナーソーセージ	豚肉、食塩、砂糖、水あめ、ぶどう糖、香辛料、アミノ酸、 酸化防止剤（ビタミンC）、亜硝酸Na、リン酸塩	豆腐または煮豆に変更	
	豚肉NGの場合、豆腐または煮豆に変更		☐	
	4、ポテトサラダ、レタス	じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、植物油、卵黄、砂糖、食塩	こふき芋に変更	
	卵、リンゴNGの場合、こふき芋に変更	増粘多糖類、香辛料抽出物（一部にリンゴを含む）	☐	
	5、生野菜	ミニトマト、パセリ	コーンに変更	
	トマトNGの場合、コーンに変更 （ホールコーン、レモン、植物油）		☐	
	6、カップ入りヨーグルト	生乳、乳製品、砂糖、ゼラチン、増粘剤	ゼリーに変更	
	乳、ゼラチンNGの場合、フルーツゼリ ーに変更（果汁、砂糖、酸味料、 ゲル化剤、香料、色素）		☐	
	7、金谷ホテルベーカリー	小麦粉、小麦全粒粉、卵、牛乳、バター、ラード（豚肉油脂）、 レーズン、イースト、食塩、砂糖、カラメル色素	ご飯に変更	
	パン2種		☐	
	小麦、乳、卵、ラード、イーストの いずれかNGの場合、ご飯に変更		パンの変更	
	レーズンNGの場合はレーズンなしの 2個に変更		☐	
	8、いちごジャム&マーガリン	いちごジャム いちご、砂糖類、ゲル化剤、酸味料	マーガリン増量 ☐	
	いちごNGの場合 マーガリン増量	マーガリン 植物油、ミルクパウダー、乳化剤、香料、 色素、酸化防止剤（ビタミンB）	いちご増量 ☐	
	マーガリンNGの場合 いちご増量			

- *お食事は、ナイフ・フォークに変えて、使い捨ての袋入り割箸、袋入りスプーンをご利用いただきます。
- *アレルギーによる食材変更は、給食で対応されている範囲とさせていただきます。
- *複雑なアレルギーがある場合や宗教上の理由による食材変更が必要な場合は食材の持参をお願いいたします。
- *アレルギーにより食材変更を希望される場合は、アレルギー物質を明記するようお願いいたします。

学校名 6年 組 ご氏名

*アレルギー情報はご利用日2週間前までに、学校様から日光物産商会の申橋あてにFAXをお送りください（FAX0288-54-1109）

19 二日目昼食（バイキング）成分表①

東武ワールドスクウェアバイキングメニューアレルギー一覧（小学生様用）

2020年3月1日現在

		メニュー（新規）	アレルギー義務品目							表示推奨品目
			小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	
主食系	1	ポークカレー	○			○				大豆・牛肉・豚肉・りんご
	2	白飯								
	3	チャーハン	○		○					大豆・豚肉・鶏肉
	4	あんかけ揚げ焼きそば	○		○			○	○	大豆・豚肉・鶏肉・いか・ゴマ
	5	焼きそば	○					○		大豆・豚肉・鶏肉・もも・りんご
	6	そうめん（7月下旬～8月）	○							大豆
副菜系	7	たこ焼き	○		○	○				大豆・豚肉・鶏肉・もも・りんご
	8	麻婆豆腐	○							大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ゴマ
	9	鶏の唐揚げ	○		○	○				大豆・鶏肉
	10	チキンのトマト煮								鶏肉
	11	里いも そぼろあんかけ	○							大豆・鶏肉
	12	ポテトフライ								大豆
	13	ミートボール	○		○	○				大豆・豚肉・鶏肉・りんご・ゴマ
	14	枝豆ととうもろこしのつまみ揚げ								大豆
	15	ミックスサラダ								
	16	中華春雨	○							大豆・りんご・ゴマ
	17	マカロニサラダ	○		○					りんご
ドレッシング類		フレンチドレッシング			○					
		ごまドレッシング	○		○					大豆・ゴマ
スープ	18	コーンスープ ※	○			○				大豆・ゼラチン ※機械でのご提供となります。
	19	中華スープ	○			○				大豆・豚肉・鶏肉・りんご・ゴマ
デザート	20	カットケーキ（レアチーズ）	○		○	○				大豆・ゼラチン・りんご
	21	カットケーキ（チョコレート）	○		○	○				大豆・ゼラチン
	22	カットケーキ（いちご）	○		○	○				大豆
	23	プチシュー	○		○	○				大豆
	24	ゼリー（とちおとめいちご）								
	25	ゼリー（ぶどう）								
	26	杏仁フルーツ				○				大豆・もも
	27	チューベット（7月下旬～8月）								

二日目昼食（バイキング）成分表②

		メニュー（新規）	アレルゲン義務品目							表示推奨品目
			小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	
コールド ドリンク	1	アイスウーロン茶								
	2	アイ스티ー								
	3	コココーラ								
	4	オレンジジュース								オレンジ
	5	メロンソーダ								
	6	ココア				○				
	7	カルピス				○				
ホット ドリンク	8	ココア				○				
	9	コーヒー								
	10									
	11									

※メニューより（調味料は除く）27品目のご提供となります。

※お料理内容は季節により変更となる場合があります。

■アレルゲンコンタミネーション注意喚起

※製造工場において原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして

最終加工食品にアレルゲン物質が混入してしまう場合がございます。

アレルゲン特定原材料27品目

◆義務品目（7品目）

・小麦 ・卵 ・乳製品 ・そば ・落花生 ・エビ ・カニ

◆推奨品目（20品目）

・大豆 ・豚肉 ・鶏肉 ・牛肉 ・さば ・さけ ・いか ・オレンジ
・イクラ ・あわび ・りんご ・バナナ ・もも ・キウイフルーツ ・くるみ
・まつたけ ・やまいも ・ゼラチン ・ゴマ ・カシューナッツ

- 調理過程において、微量なアレルゲンの混入の可能性は否定できませんので、ご注意くださいようお願い申し上げます。
- お飲み物は、機械によるご提供となりますので、注ぎ口におけるアレルゲンの混入の可能性は否定できませんのでご注意くださいようお願い申し上げます。
- メニュー表示にお料理等に含まれるアレルゲンを表示してございます。お料理をお取りいただく際の参考にしてください。
- 児童様によるトングなど器具の交換等により、他のお料理からのアレルゲンの混入の可能性もございます。
- アレルギ-の児童様の対応につきましては、事前にお打合せをさせていただきますのでお問い合わせくださいようお願い申し上げます。

2022年2月

新型コロナウイルス感染症予防対策のご案内

◇新型コロナウイルス感染症対策の基本方針に基づき、当園ではお客様と従業員、関係者みなさまの安心・安全な環境を守るための対策に日々取り組んでおります。

■予防対策

【お客様へのご理解とご協力のお願い】

- ・東武ワールドスクウェアご入園時、皆様にアルコール消毒液による手指の消毒のご協力をお願いいたします。また、非接触型の機器「サーモグラフカメラ」を用いて全てのお客様の検温をさせていただきます。検温で37.5度以上や体調不良の場合は、入園をお断りいたします。
- ・園内施設においてマスクの着用をお願いしております。
- ・密集、密接を避けるために、「目印」を設置し適正な距離を保つようお願いいたします。
- ・屋内施設では密閉を避けて安全な空間を維持するために、自動換気や定期的な窓や扉の開閉にご理解願います。
- ・ご来園中に発熱や、気分が優れなくなった場合は、速やかにスタッフへお声がけ下さい。

【園内の衛生管理の取り組み】

- ・手指の消毒液を各施設出入り口に設置しております。
- ・不特定多数の高頻度接触場所は、時間を定めて定期的な消毒を実施しております。
- ・飛沫による感染を防ぐため、お客様と接する場所に透明のスクリーンを設置しております。
- ・電子決済を推奨し、現金の取扱い時は専用のトレーを使用し直接手渡しはいたしません。
- ・清掃に従事するスタッフは、マスク・使い捨て手袋を着用し作業を行います。

【お食事会場およびお食事提供時の取り組み】

- ・密集、密接を避けるために、適正な距離を保つ座席配置をしております。
- ・対面席での配膳は、半透明の飛沫ボードを設置しております。
- ・密閉を避けるため、自動換気や定期的な窓や扉の開閉をしております。
- ・使用後のテーブルやイスは、都度アルコール消毒をしております。
- ・お料理を提供の際に、使い捨て容器を使用する場合がございます。

「バイキング会場での取り組み」

- ・会場スタッフは、マスクの着用および定期的なアルコール消毒をおこないます。
- ・料理をお取りになる際は、マスクおよび使い捨て手袋の着用をお願いしております。
- ・料理台に密集しないよう制限をおこないます。
- ・ドリンクバーなど大勢が触れる箇所は、定期的なアルコール消毒で衛生管理を実施いたします。

【従業員向け感染防止の取組】

- ・基本的感染防止対策をおこないます。
- ・出勤前に、体温や症状の有無を確認する。発熱や具合の悪い者は、出勤をせず会社へ報告後、自宅待機とする。待機中は健康状態を毎日報告させ確認をする。症状に改善が見られない場合は、医師や保健所への相談を指示する。
- ・マスクの着用、手洗い、うがい、手指の消毒を行う。

※詳しくは、東武ワールドスクウェア「新型コロナウイルス感染症対応ガイドライン」にてご確認ください。

■予防対策画像

【入園口】

- 入口と出口を分け、専用の通路を設けております。
- 入園口でのアルコール消毒の設置。
- サーモグラフカメラによる、体温測定。
- 飛沫感染を防ぐ、透明のシートの設置。
- 密集を防ぐため、足元マークによるソーシャルディスタンスの確保。



【食事会場：コンベンション】

- 出入口、会場内にアルコール消毒の設置。
- 飛沫感染を防ぐ座席の間引き。片側席一列での配置および対面席での飛沫ボードの設置。
- 密集を防ぐため、足元マークによるソーシャルディスタンスの確保。

