

2018年4月9日

中1 (74期) 保護者の皆様

清泉女学院中学校  
校長 高倉 芳子  
学年主任 富田 恵

オリエンテーションキャンプのお知らせ

陽春の候、保護者の皆様におかれましてはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。  
さて、本校では毎年、授業の一環として、下記の要領でオリエンテーションキャンプを行  
っております。キャンプを通して学校生活に一層親しむことができると考えておりますの  
で、趣旨をご理解頂きました上、ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。  
尚、参加承諾書は4月13日(金)までに担任へご提出ください。

記

目的： 建学の精神を理解し、学校に親しみと誇りを持たせる  
友達や教員とコミュニケーションをはかることにより、学年・クラスとしてのまと  
まりをより強める  
団体生活としてのマナー、清泉生としての基本のマナーを身に付ける

日程： 2018年5月7日(月)～5月8日(火) 1泊2日

集合時間・場所：午前8時15分 JR平塚駅南口 駐車中のバス内  
(点呼をとり、すぐに出発)

解散時間・場所：午後4時15分頃 JR平塚駅南口

宿泊地：〒401-0332 山梨県南都留郡富士河口湖西湖1023  
光風閣くわるび TEL. 0555-82-2921

費用：約19,300円

費用概算の内訳は右に記載 費用はすべて積立金より支出

2018年度中1オリエンテーションキャンプ費用見積り

宿泊費	10,800
昼食費(2日目)	864
ジュース代	135
旅行保険	200
施設使用料	768
貸切バス・有料道路代	5,042
看護師費用	343
その他諸経費・雑費	1,065
合計	¥19,217

その他：健康保険証(またはコピー)をお持たせ下さい。

当日不参加の連絡

TEL. 080-8829-3395 (学校携帯電話)

参加承諾書のアレルギーの項目にもお答えください。尚、別途アレルギー調査を  
いたしますので、ご協力お願いいたします。別紙の献立表(ビュッフェ形式)も参  
考になさってください。成分表を確認なされたい場合は担任までお申し出ください。

以上

切り取り線

中1オリエンテーションキャンプ参加承諾書

オリエンテーションキャンプに参加します

※ アレルギーについて、該当するところに○をおつけください。

- (1) アレルギーがある ① 食物《詳細は後日アレルギー調査にてお知らせください》  
② 寝具( ) ③ その他( )
- (2) アレルギーはない

中1 組 番 生徒氏名 \_\_\_\_\_

保護者ご氏名 \_\_\_\_\_ 印

## 1日目 夕食

## ◆ Dinner Menu -A- 夕食

- 1 若鶏と彩り野菜のグリル プロヴァンス風マヨネーズのソース
- 2 若鶏のソテー 渡辺チーフ直伝 中華風トマトガーリックボン酢
- 3 玉ねぎでマリネした柔らかポークソテー タイム風味のローストポテト添え
- 4 サーモンの蒸し焼き 安齋料理長の香味野菜のソース キャベツのコンフィ添え
- 5 中華の達人 渡辺チーフおススメ。若鶏と野菜の黒酢あんかけ
- 6 揚げ茄子と一緒に食べる。さっぱりソースの海老マヨ
- 7 小さなハンバーグ 山梨県産白ワインの安齋シェフ特製ホワイトソース
- 8 安齋料理長の手作り大きなオムレツ 魚介のうまみたっぷり！漁師風トマトソース
- 9 白身魚のソテー ほうれん草の美味しいクリームソース マッシュポテト添え
- 10 和食の達人 早川チーフ直伝。ご飯と一緒に豚肉のきんぴら風
- 11 大峰チーフの家より ジャガイモの煮ころがし 富士吉田風
- 12 一緒に食べてね。蓮根と鶏団子の天麩羅 大葉の香り
- 13 香りも美味しい…。帆立と菜の花の白ワイン風味炒め
- 14 海苔の風味が大切です。サーモンとオニオン・水菜のさっぱりサラダ
- 15 スペルト小麦とレタスの豚しゃぶサラダ シェフ特製ボン酢ドレッシング
- 16 渡辺チーフのこだわりを。野菜を食べる ちょっと大人の棒棒鶏
- 17 早川チーフより。里芋とクリームチーズのまるやか和え物
- 18 ぶりぶり海老と玄米・アボガドのサラダ仕立て
- 19 料理長手作り！根菜のAMAZU漬
- 20 赤だしのお味噌汁（豆腐）
- 21 小菅シェフの腕前をどうぞ。鳴沢産キャベツと塩昆布とツナの Pasta
- 22 HAMAYOUオリジナルグラタン2018 ほうとうのラザニア風
- 23 日本の“DASHI”でお茶漬け 山梨名産鳴沢菜でどうぞ
- 24 予約部上田さん指令！富士吉田名物！吉田のうどん
- 25 デイナーバケット / マーガリン
- 26 ご飯
- 27 シェフ手作りプリン 山梨県産白ワインのキャラメルソースと
- 28 食べ過ぎ注意です。いちごのプチロールケーキ
- 29 これぞ山梨名菓 黒みつでどうぞ！信玄餅 or 「抹茶」の信玄餅
- 30 そのときに美味しいフレッシュフルーツ
- 31 ホットドリンク（コーヒー/紅茶/ほうじ茶）

## 2日目 朝食

## ◇ Breakfast Menu -A- 朝食

- 1 ひと手間加えた 粗挽きウィンナーソテー
- 2 千明副料理長がじっくり焼いた 鮭の塩焼き
- 3 小菅シェフの白身魚のオープン焼き トマトとたっぷりチーズのイタリアン風
- 4 和食の達人 早川チーフより。ご飯によく合う茄子と豚肉の和風辛味噌炒め
- 5 中華の達人 渡辺チーフより。豚肉とアスパラと葱のピリッと中華風黒胡椒炒め
- 6 渡辺チーフのこだわりをどうぞ。若鶏とクルミのオイスターソース炒め
- 7 帆立とブロッコリーのオープン焼き ブルゴーニュ風
- 8 HAMAYOUオリジナル オムレツピッツァ2018 マルゲリータ風
- 9 洋食の達人 小菅シェフより。鶏団子のやさしいマスタードクリーム炒め
- 10 千明副料理長がじっくり炊き上げた 厚揚げと鶏肉の和風煮物
- 11 早川チーフ直伝。じゃが芋とベーコンの煮物 和風ジャーマンポテト
- 12 ご飯と一緒に食べて幸せ。ピリ辛大根とひき肉の煮物
- 13 お箸休めにどうぞ。菜の花と若鶏のさっぱり梅肉あえ
- 14 相性バツグンです。豚肉ともやしのボン酢炒め
- 15 美味しいから食べてみて。塩昆布とタコと胡瓜の和え物
- 16 その季節に美味しい 国産野菜のプチサラダバー
- 17 ふりかけ2種
- 18 納豆
- 19 伝統の味。おかみさんの自家製梅干
- 20 早川チーフが仕込みます。鳴沢産キャベツのお漬けもの
- 21 富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁（豆腐と野菜）
- 22 本日のスープ しっかり玉ねぎのコンソメスープ
- 23 ご飯
- 24 食べたくなる混ぜご飯 わかめ
- 25 バターロールとクロワッサン
- 26 マーガリン/はちみつ/メープルシロップ/クリームチーズ
- 27 牛乳を飲もう シリアル2種（グラノーラ/玄米フレーク）
- 28 フルーツカクテル
- 29 ヨーグルト
- 30 富士山の伏流水を使用したドリンクバー（オレンジ/アップル/グレープフルーツ/野菜/牛乳）
- 31 ホットドリンク（コーヒー/紅茶/ほうじ茶）

## 2日目 昼食（幕の内弁当セット・お茶付き）

ごはん 漬物 コロッケ オムレツ 鶏の唐揚げ  
ちくわ磯部天 ポークウィンナー ハンバーグ  
きんぴらごぼう お茶（500ml）