

中学校・高校様 1泊目夕食メニュー

2021.10.24

料理名	原材料名	特定原材料
ハンバーグ	ハンバーグ 食肉(豚肉、牛肉、鶏肉)、玉ねぎ、牛脂、つなぎ(パン粉、でん粉、全卵、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、麦芽エキス、食塩、醤油、 香辛料:カラメル色素、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸) ソース マッシュルーム、赤ワイン、ひらたけ水煮、ブラウンルウ(小麦粉、ラード) 野菜(玉ねぎ、にんじん)、ぶどう糖果糖液糖、トマトペースト、トマトケチャップ、 ビーフブロス、マーガリン、砂糖、油脂加工品(バター、植物油脂、砂糖)、食塩、 たん白加水分解物、ラード、ビーフエキス調味料、ローストオニオンペースト、ガーリック、 香辛料:増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、着色料(カラメル、カロチノイド)、 調味料(アミノ酸等)、香料) (一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	豚肉、牛肉 鶏肉、卵、乳 乳製品 小麦、大豆
エビフライ	海老、衣(パン粉、小麦粉、食塩、パーム油、砂糖、卵白粉、澱粉、卵黄粉、 脱脂粉乳)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉、グアーガム)、調味料(アミノ酸等)	海老、卵、乳 小麦
サラダ	タルタルソース 食用植物油脂(国内製造)、ピクルス、卵、ぶどう糖果糖液糖、食塩、 醸造酢:増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、 (一部に卵・大豆を含む) ・レモン ・キャベツ ・きゅうり ・トマト ・パセリ ・ハム :豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、植物性蛋白、食塩、卵蛋白、発酵調味料、 乳蛋白、蛋白加水分解物、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、 リン酸塩(Na)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、 コチニール色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む) ・ポテトサラダ:馬鈴薯、半個体状ドレッシング、人参、玉葱、砂糖、食塩、醸造酢 乳蛋白、香辛料、グリシン、酢酸ナトリウム、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、鮭 ・クリーミーサウザンアイランドドレッシング:食用植物油脂、醸造酢、砂糖、 トマトペースト、食塩、ピクルス、卵黄、ガーリックピュレー、香辛料、 酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類	卵、大豆
京風小鍋 ラーメン	・ラーメン:めん〔小麦粉(国内製造)、小麦蛋白、かんすい、カロチノイド色素〕、 (一部に小麦を含む) ・なると巻:魚肉、食塩、砂糖、発酵調味料、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、 赤色3号、pH調整剤 ・ロースチャーシュー:豚ロース肉、醤油(大豆、小麦含む)、砂糖、デンプン (小麦含む)、食塩、紹興酒、大豆蛋白、香辛料、リン酸塩(Na)、pH調整剤、 カラメル色素、調味料(アミノ酸等) ・味付けメンマ:メンマ、醤油、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料、 酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) ・スープ/醤油、食塩、植物油脂、畜肉エキス、野菜エキス、砂糖、動物油脂、 香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、 (一部に小麦、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む) ・葱、もやし	卵、乳、小麦 大豆、鮭
たくあん	・塩押し大根:漬け原材料(ぬか類、食塩、増粘多糖類)、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)、酸化防止剤 (エリソルビン酸Na)、メタリン酸Na、着色料(黄4、黄5)、(原材料の一部に小麦含む)	卵、乳、乳製品 大豆、小麦 鶏肉
白飯	京都府八木町産ヒノヒカリ	
わらび餅	・黒糖わらび:麦芽糖、きな粉(大豆)、黒蜜(黒糖)、グラニュー糖、蓮根でん粉、 本わらび粉、トレハロース、加工デンプン粉 ・きな粉わらび:麦芽糖、砂糖、きな粉(大豆)、蓮根でん粉、本わらび粉、加工でん粉 ・抹茶わらび:麦芽糖、抹茶きな粉(大豆、抹茶、クロレラ)、蓮根でん粉、本わらび粉、 トレハロース、加工でん粉	原材料の一部に 大豆を含む
調味料	・濃口醤油 ・薄口醤油 ・たまり醤油 ・清酒 ・味醂 ・砂糖 ・味の素 ・昆布粉粉末調味料 ・かんぴょう・干し椎茸 ・大豆 ・赤酒 ・白醤油 ・理研「和風だしの素」風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、 かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖 ・塩 ・昆布	大豆、小麦

中学校・高校様 1泊目朝食メニュー

2021.10.24

料理名	原材料名	特定原材料
湯豆腐	・豆腐:丸大豆、[硫酸カルシウム(にがり)] ・水菜 ・えのき ・昆布(利尻産) ・海苔	大豆
しぐれ煮	・生麩の素(小麦グルテン)、醤油、酒、発酵調味料、砂糖、生姜、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)	大豆、小麦
焼のり	乾のり(国産) 袋醤油	
筑前煮	・こんにゃく:こんにゃく芋製粉(国内産)、海藻粉末(国内産・黒のみ)、 水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤) ・油揚げ:大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤(塩化マグネシウム(にがり)) 消泡剤(炭酸マグネシウム、グリセリン脂肪酸エステル、レシチン(大豆由来)) ・たけのこ水煮:たけのこ、pH調整剤(クエン酸) ・大根 ・ごぼう ・蓮根 ・人参 ・干し椎茸 ・大豆ミート	大豆
ひじき	・人参 ・大豆ミート ・ひじき ・油揚げ ・大豆 酒、味醂、砂糖、濃口醤油、 脱脂大豆加工品(脱脂大豆、醤油)、米みそ、酵母エキス粉末、グルコノデルタラクトン 昆布だしの素:食塩、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)、 グルタミン酸ナトリウム、塩化カリウム、マンニト、リボヌクレオチドナトリウム、 コハク酸ナトリウム 味の素:L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム	大豆、小麦
味噌汁	・米みそ:大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩 ・おつゆ麩(焼き麩):小麦粉、小麦グルテン ・わかめ:湯通し塩蔵わかめ(中国産) ・豆腐:丸大豆、[硫酸カルシウム(にがり)] ・三つ葉 ・昆布だし	大豆、小麦
梅干	梅、漬け原材料[砂糖、食塩、しそ梅酢、醸造酢、蛋白加水分解物]、 調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、V・B1、(原材料の一部に大豆を含む)	大豆
桜漬け	大根、漬け原材料[食塩、醸造酒]、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、 甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤 106)、香料	
白飯	京都府八木町産ヒノヒカリ	
調味料	・濃口醤油 ・薄口醤油 ・たまり醤油 ・清酒 ・味醂 ・砂糖 ・味の素 ・昆布粉粉末調味料 ・かんぴょう ・干し椎茸 ・大豆 ・赤酒 ・白醤油 ・塩 ・昆布 ・理研「和風だしの素」 風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、 かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖	大豆、小麦

中学生以上（1泊目） 夕食・朝食配膳イメージ



中学校・高校様 2泊目夕食メニュー

2021.10.24

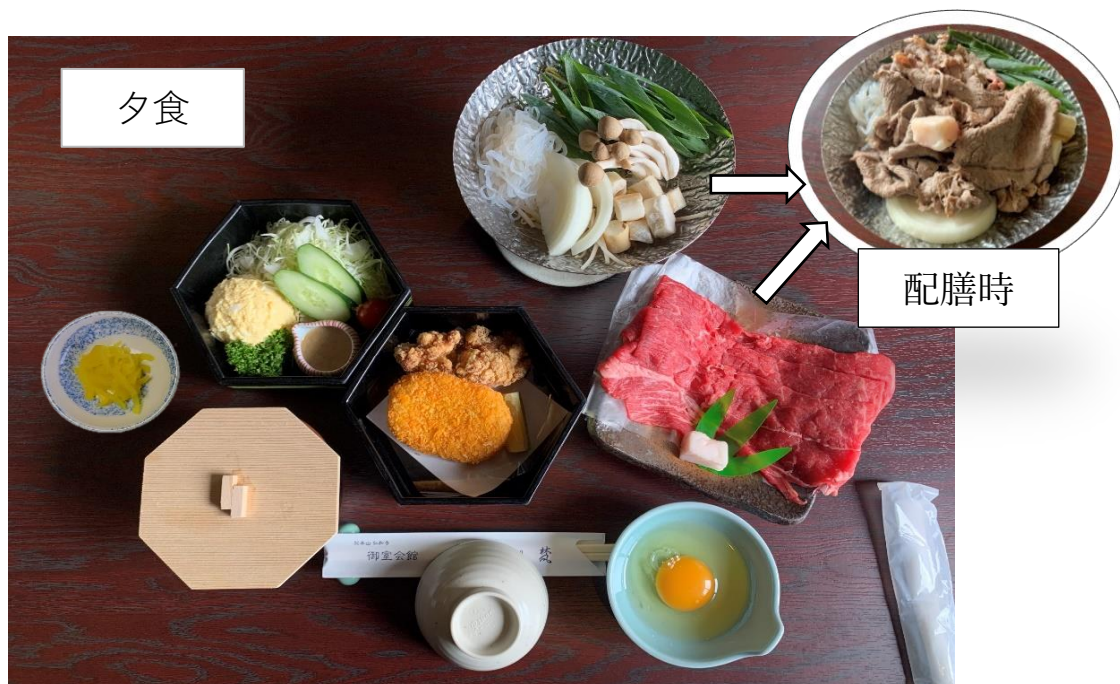
料理名	原材料名	特定原材料
鶏唐揚げ	鶏肉、でん粉、大豆油、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、チキンミートパウダー 衣：米粉、でん粉、香辛料、食塩、から揚げ粉(でん粉、米粉、香辛料、食塩)、砂糖 揚げ油(大豆油) 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ粉末)、 増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	鶏肉、小麦、乳 大豆
コロッケ	野菜(ばれいしょ(国産)、玉葱)、砂糖、粒状植物性たん白、パン粉、牛肉、食塩、香辛料 衣(パン粉、小麦粉、でん粉、植物油、食塩、脱脂大豆粉、卵黄) 加工でん粉、 増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、カロチノイド色素 (一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む) ・ウスターソース：合成酢(国内製造)、砂糖、食塩、たん白加水分解物(大豆含む)、 野菜(玉ねぎ、にんにく)、香辛料 酸味料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、 甘味料(サッカリンNa)	卵、乳、小麦 牛肉、大豆 乳製品
サラダ	・レモン ・キャベツ ・きゅうり ・トマト ・卵サラダ：鶏卵加工食品(鶏卵、食用植物油、その他)、ドレッシング(食用植物油、 卵黄、醸造酢、砂糖、食塩)、醸造酢、食塩、乳たん白、卵白粉末、砂糖、ゼラチン、 粉末調味料：増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、酢酸Na、グリシン、セルロース 調味料(アミノ酸)、香辛料 ・オニオンドレッシング：玉葱、穀物酢、白ワインビネガー、砂糖 粒マスタード：醸造酢、からし、食塩、白ワイン、砂糖、香料、酸味料、 酸化防止剤(亜硫酸塩) ワインビネガー：ぶどう果汁(スペイン製造、アルゼンチン製造)、砂糖、アルコール、食塩	卵、乳、乳製品 小麦、大豆 鶏肉、ゼラチン
すき焼き	国産牛肉、九条葱、しめじ、もやし 生卵、玉葱、糸蒟蒻、麩、 割り下(濃口醤油、砂糖、水)	卵、牛肉
千切り 沢庵	大根、鰹節、漬け原材料(食塩、砂糖、ブドウ糖、還元水飴、醤油、醸造酢、みりん、 アミノ酸液、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、還元オリゴ糖、 香料、香辛料	原材料の一部に 大豆・小麦を含む
白飯	京都府八木町産ヒノヒカリ	
調味料	・濃口醤油 ・薄口醤油 ・たまり醤油 ・清酒 ・味醂 ・砂糖 ・味の素 ・昆布粉粉末調味料 ・かんぴょう・干し椎茸 ・大豆 ・赤酒 ・白醤油 ・穀物酢：穀類(小麦、米、コーン)、アルコール(国内製造)、食塩、酒かす ・理研「和風だしの素」 風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、 かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖 ・塩 ・昆布	大豆、小麦

中学校・高校様 2泊目朝食メニュー

2021.10.24

料理名	原材料名	特定原材料
豆乳鍋	・豆腐(焼き豆腐): 丸大豆、〔硫酸カルシウム(にがり)〕 ・豆乳: 大豆(カナダ又はアメリカ)(遺伝子組み換えでない)、砂糖、米油、天日塩 - 乳酸カルシウム、乳化剤、糊料(カラギナン)、香料 ・三つ葉 ・舞茸	大豆、小麦
和え物	- ほうれん草、うす揚げ、キノコの和え物 - 薄口醤油、味醂、砂糖、昆布だしの素、味の素 - 油揚げ: 丸大豆、食用植物油脂(こめ油) 凝固剤(塩化マグネシウム(にがり)、消泡剤(炭酸カルシウム)	大豆、小麦
焼のり	乾のり(国産) 袋醤油	
煮物	・生麩(あわ): 小麦グルテン、餅粉、あわ ・生麩(よもぎ): 小麦グルテン、餅粉、よもぎ ・切り餅: 水稲もち米(国内産) ・大根 ・のり(国産天然) ・昆布だし	小麦
切干大根	- 大根、人参、うす揚げ - 昆布だしの素、味の素、薄口醤油、砂糖、味醂、酒 - 大豆ミート 脱脂大豆加工品(脱脂大豆、醤油)、米みそ、酵母エキス粉末、グルコノデルタラクトン	大豆、小麦
味噌汁	・米みそ: 大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩 ・わかめ: 湯通し塩蔵わかめ(中国産) ・豆腐: 丸大豆、〔硫酸カルシウム(にがり)〕 ・三つ葉 昆布だし	大豆
梅干	梅、漬け原材料[砂糖、食塩、しそ梅酢、醸造酢、蛋白加水分解物]、調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、V・B1、(原材料の一部に大豆を含む)	大豆
つぼ漬け	- 大根、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、食塩、しょうゆ]、調味料(アミノ酸等)、酸味料 - 保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(V・C)、着色料(黄 4、黄 5) (一部に小麦・大豆を含む)	大豆、小麦
白飯	京都府八木町産ヒノヒカリ	
調味料	・濃口醤油 ・薄口醤油 ・たまり醤油 ・清酒 ・味醂 ・砂糖 ・味の素 ・昆布粉粉末調味料 ・かんぴょう ・干し椎茸 ・大豆 ・赤酒 ・白醤油 ・塩 ・昆布 ・理研「和風だしの素」 風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖	大豆、小麦

中学生以上（2泊目） 夕食・朝食配膳イメージ



施設案内

施設名	総本山 仁和寺 御室会館
所在地	〒616-8092 京都市右京区御室大内33 仁和寺内 御室会館
電話／FAX	TEL:075-464-3664 FAX075-464-3665

施設	代表者	瀬川 大秀 （支配人:岡本 功）		
	消防法	防災適合取得済み		
	館内放送	全館放送 ⇒ 可 / 一部放送 ⇒ 可		
	貴重品	フロント預かり ⇒ 可 / 各部屋金庫あり		
	鍵の形状	手動式		
部屋内	テレビ	あり(使用停止不可)		
	ビデオ	なし		
	冷蔵庫	施錠不可		
	電話	内線のみ(カット不可)		
ミーティングルーム		あり(無料) ロビー／地下会議室／大広間		
保健室		設定可		
体験学習		朝の勤行／法話／その他		
パブリック	ロビー	スリッパ／消灯時間まで使用可		
	駐車場	あり(普通車100台／大型バス20台 収容可)		
	自動販売機	ソフトドリンクのみ(停止不可)		
	売店	あり(閉鎖不可)		
食事形式	夕食	セットメニュー(バイキング不可)		
		開始時間 17:30～19:00		
	テーブルマナー	なし		
	朝食	セットメニュー(バイキング不可)		
開始時間 7:00～8:00				
客室	和室	12室(大広間宿泊可) ※大広間上:84畳、下:72畳		
	洋室	なし		
大浴場		大:20名(カラン10口) 小:10名(カラン6口)		
安全対策	非常口	館内12カ所		
	避難経路	各階・客室内に表示		
	避難場所	中庭 / 東参道		
	防災設備	あり		
	警備体制	1日24時間体制		
緊急連絡先	警察	右京警察署	右京区太秦蜂岡町31	075-865-0110
		福王寺交番	右京区宇多野福王寺町59	075-461-2431
	消防	右京消防署	右京区太秦蜂岡町36	075-871-0119
		御室出張所	右京区御室大内35	075-462-3131
	緊急病院	国立宇多野病院	右京区鳴滝音戸山町8	075-461-5121
	保健所	右京保健所	右京区太秦下刑部町12	075-366-0115

近隣医療機関 一覧

病院名	診療科	診察時間		休診	備考
山田医院	内科	平日	9:00～12:00 17:00～19:00	①木曜・土曜午後 ②日・祝日	最寄医療機関 徒歩5分
		土曜	9:00～12:00		
所在地	京都市右京区御室竪町23-4			TEL	075-463-9565

病院名	診療科	診察時間		休診	備考
国立宇多野病院	脳神経内科／呼吸器内科 リウマチ・膠原病内科 小児神経科／整形外科 脳神経外科／循環器内科 リハビリテーション科 消化器内科	平日	9:00～11:30	土・日・祝日	救急指定 車5分
		土曜	9:00～12:00		
所在地	京都市右京区鳴滝音戸山町8			TEL	075-461-5121

病院名	診療科	診察時間		休診	備考
足立医院	内科／消化器内科 漢方診療／整形外科 リハビリテーション科	平日	9:00～12:00 18:00～20:00	①木曜・土曜午後 ②日・祝日	車5分
		土曜	9:00～12:00		
所在地	京都市北区等持院南町19-3			TEL	075-463-1808

病院名	診療科	診察時間		休診	備考
河端病院	整形外科／内科 外科／リハビリテーション科	平日	9:00～12:00 17:00～20:00	土・日・祝日	救急指定 随時受入可 車15分
		土曜	9:00～12:00		
所在地	京都市右京区太秦上ノ段町16			TEL	075-861-1131

病院名	診療科	診察時間	休診		備考
京都第二赤十字病院	総合病院につき全般	24時間救急外来受付	土・日・祝日		救急指定 随時受入可 車20分
所在地	京都市上京区釜座通丸太町上ル春帯町355-5		TEL	075-231-5171	

様お部屋割表

令和 年 月 日 () ~ ご1泊

部屋番号	タイプ (定員)	宿泊者名	男	女	宿泊人員
1階 101	4.5畳 (1名)				0 名
102	18畳 (10名)				0 名
103	8 畳 (3名)				0 名
104	8 畳 (3名)				0 名
105	8 畳 (3名)				0 名
2階 201	14畳 (7名)				0 名
202	14畳 (7名)				0 名
203	14畳 (7名)				0 名
204	14畳 (7名)				0 名
205	16畳 (8名)				0 名
206	14畳 (7名)				0 名
207	8 畳 (3名)				0 名
大広間	上 8 4 畳				0 名
	下 7 2 畳				0 名
			0	0	0 名

〒616-8092 京都市右京区御室大内33

総本山仁和寺 御室会館 Tel : 075-464-3664 Fax : 075-464-3665

E-mail : syukubou@ninnaji.jp

和食処梵 テーブル配置図

2021/10/31

