

# ファミリーわくわくスキー体験

主管 武蔵野市スキー連盟

- 1 日 時 令和7年2月2日(日)
  - 2 場 所 富士見高原スキー場(長野県諏訪郡富士見町)
  - 3 内 容 ファミリーわくわくスキー体験  
大人と子どもは別々のグループで行動します。
  - 4 集合時間 ①午前6時30分発 市役所 北玄関前駐車場  
集合場所 ②午前6時45分発 三鷹駅 北口牛井松屋向かい側
  - 5 解散時間 午後8時着(予定)上記場所
  - 6 利用交通 貸切大型バス
  - 7 参加資格 市内在住・在勤・在学の小学生以上(小学生は保護者同伴)  
スキー体験が初めての方も歓迎。
  - 8 定 員 35名 ※申込順 (最少催行15名)
  - 9 申し込み 別紙申込票に必要事項を記入して申し込む。  
参加費は申し込み確定後、期日までに指定の口座に振り込む。
    - a. 受付期間…12月2日(月)～12月22日(日) ※16日(月)を除く  
※定員になり次第終了
    - b. 受付場所…武蔵野市スポーツ協会(総合体育館3F、TEL:0422-55-4119)
    - c. 受付時間…午前9時～午後6時 (土・日・祝日は午後5時まで)
  - 10 参加費 大人:10,000円(リフト代、講習代、昼食代、バス交通費、保険料含む)  
中高生:8,000円( 同上 )  
小学生:5,000円( 同上 )  
※1月23日(木)よりキャンセル料あり
  - 11 その他
    - 1) レンタルスキー(スキー板、ブーツ、ストック)  
大人:4,100円、小学生:2,800円  
※板・ブーツ・ストックを単品の場合、各々、大人1,900円、小学生1,400円
    - 2) フルセット(スキー3点+ウェア上下セット)  
大人:7,500円、小学生以下:4,400円  
※手袋、帽子、ゴーグル(サングラス)等は各自で持参
    - 3) 申し込み後のキャンセル料は下記のとおり  
\* 1月23日(木)～30日(木) …2,000円/1人  
\* 1月31日(金)～2月1日(土) …参加費の半額  
\* 2月2日(日)当日 …参加費の全額
    - 4) 昼食は全員同じ団体メニューになります。申し込みの際、アレルギー等の申出をお聞きします。
    - 5) 傷害保険に加入します。事故等が生じた際は、その対応をしますが、その後は自己責任となりますので、各自事故防止に十分注意してください。
    - 6) スノーボード体験はありません。
- ★ 問合せ先 スキー連盟 吉原 三千雄 連絡先:080-9019-2456(不在の場合は折り返します)

# 「ファミリーわくわくスキー体験 昼食 食物アレルギー代替食 申込書」

昼食(団体メニュー)にあたり、下記「成分表」をご覧になり、食物アレルギーのある方で、

「7大アレルゲン不使用メニュー(代替食)」をご希望される方は申し出て下さい。

「代替食」でも対応が出来ない場合には、申し訳ありませんが、各自で昼食のご準備をお願いします。

## 成分表

通常メニュー	
カレー (唐揚げ付)	牛丼
カレールー	牛丼 具
玉ねぎ・にんじん・じゃがいも	牛肉(アメリカ)・玉ねぎ・牛脂
牛肉・牛脂豚脂混合油	液体塩こうじ(米こうじ、食塩)
小麦粉・りんごペースト	しょうゆ・糖類(砂糖・水あめ)
ホワイトルウ(小麦粉)	たまねぎ・ねぎ・白菜・にんじん・発酵調味料
砂糖・カレーパウダー・食塩	牛油・植物油類・肉エキス・カーリクペースト
しょうがペースト・トマトペースト	ニンニク・食塩・カラメル色素
はちみつ・でんぷん・ガーリックペースト	調味料(アミノ酸等)・酸味料
ココナツミルクパウダー・全粉乳	甘味料(キシロース)
酵母エキス・香辛料	
調味料(アミノ酸)	(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・
カラメル色素・酸味料	豚肉を含む)
(乳成分・小麦・大豆・りんごを含む)	
お米	
長野県産コシヒカリ	お米
からあげ	長野県産コシヒカリ
鶏モモ肉・でんぷん・しょうゆ	
大豆油・酒・しょうがペースト	ブルーベリーゼリー
鶏ガラスープ・砂糖・食塩・香辛料	ブルーベリー果汁・ぶどう糖・水あめ
一部に小麦、大豆、鶏肉を含む	グラニュー糖・果糖ぶどう糖液糖
	難消化性デキストリン
ブルーベリーゼリー	ゲル化剤(増粘多糖類)・加工でんぷん
ブルーベリー果汁・ぶどう糖・水あめ	酸味料・香料・クエン酸Na
グラニュー糖・果糖ぶどう糖液糖	
難消化性デキストリン	乳酸菌飲料
ゲル化剤(増粘多糖類)・加工でんぷん	砂糖・ぶどう糖果糖液糖
酸味料・香料・クエン酸Na	乳製品・香料
乳酸菌飲料	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
乳製品・香料	

7大アレルゲン 【卵・小麦・乳成分・えび・かに・そば・落花生】 不使用対応メニュー
カレー
カレールー
玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・スイートコーン
りんご繊維
かぼちゃペースト・バーム油・砂糖
カレーパウダー
乾燥ポテト粉末・でんぷん・還元水あめ・食塩
トマトペースト・酵母エキス
ガーリックペースト・しょうがペースト・香辛料
酸味料(一部にりんごを含む)
お米
長野県産コシヒカリ
ブルーベリーゼリー
ブルーベリー果汁
ぶどう糖・水あめ・グラニュー糖・果糖ぶどう糖液糖
難消化性デキストリン・ゲル化剤(増粘多糖類)・加工でんぷん
酸味料・香料・クエン酸Na

## 「食物アレルギー代替食」 申込書

氏名 \_\_\_\_\_  
 アレルギー品目( 卵・小麦・乳製品・えび・かに・そば・落花生 ) ○をお願いします。