

2026年4月21日

林間学習説明会





8時10分 集合

当日欠席の場合は朝8時まで
に学校に連絡してください。



約1時間半バスに乗ります。

窯元やまの (丹波篠山市)



- *手びねり体験
- *お茶碗、カップ、など
好きなものを一点作ります。

ユートピア ささやま

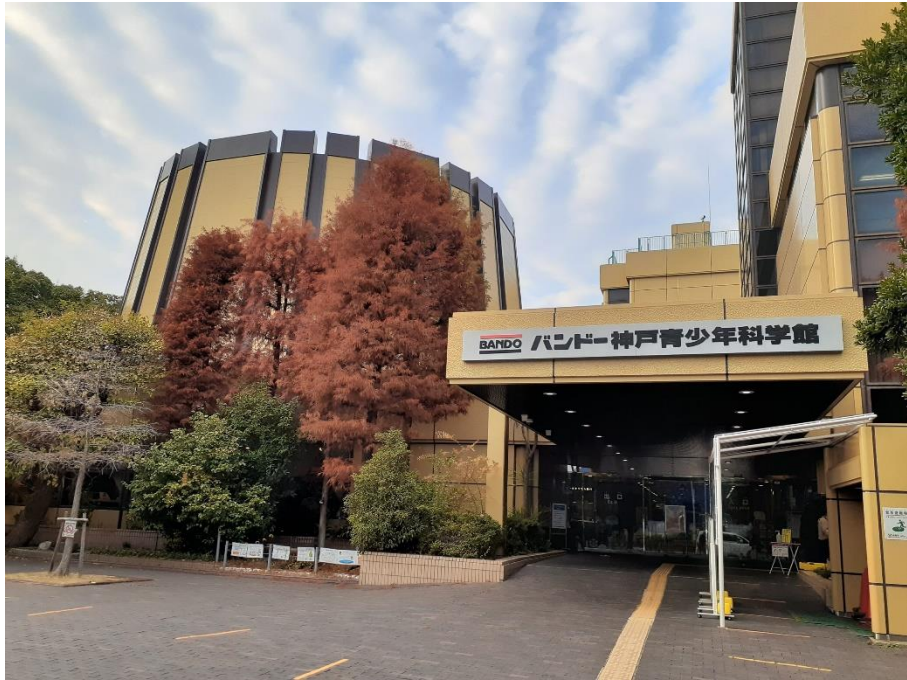
- * 昼食・野外活動
- * お弁当は捨てられる
容器でお願いします。



約1時間バスに乗ります。

雨の場合

バンドー神戸青少年科学館



- * 昼食は科学館で食べます。
場合によって、出発前に
食べることもあります。**
- * お弁当は捨てられる
容器でお願いします。**



約1時間バスに乗ります。

わくわくの郷







キャンプファイヤー



**お風呂のセットを袋に
まとめておいてください**



杉焼き板クラフト

* 表面を焼き、きれいに磨き、木目を浮かび上がらせた杉板にペイント塗料などで文字や絵を描いて、記念品を作ります。

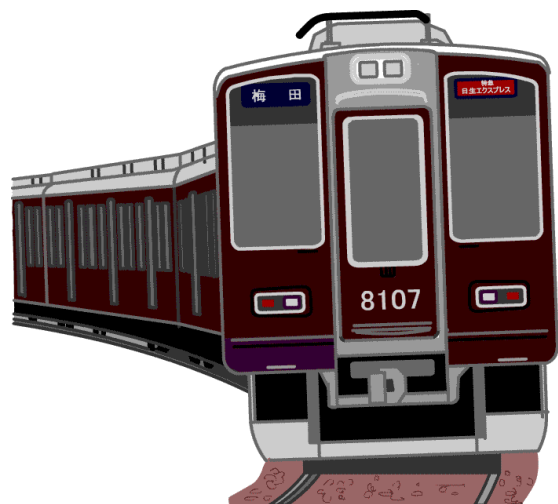


カレーライス作り



**火の粉などが
飛んでくる
可能性があるので、
綿などの素材で
お願いします。**

大きな荷物はトラックで学校へ送ります



北千里～山田



15時30分ごろ 帰校

健康調査・緊急連絡カード

緊急連絡カード

*緊急受診や連絡の必要が生じた時に使用します。「安全カード」は持っていきません。

5年組	フリガナ	性別	生年月日
	児童名		年 月 日
保護者名			
住 所	吹田市	Tel (自宅)	
緊急連絡先①	名前	Tel	
	児童との関係()		
緊急連絡先②	名前	Tel	
	児童との関係()		
緊急連絡先③	名前	Tel	
	児童との関係()		
受診の際に配慮を要すること ・特になし			

*この林間学習前健康調査票・緊急連絡カードは、林間学習中のみ使用し、終了後はシュレッダー処分いたします。

林間学習前健康調査票

5年 組 番 名前

*該当する項目があれば○印をつけ、また、必要事項を書き入れてください。

○印	項 目	主治医の指示内容等
全員記入	平熱は何度ですか？	()度()分
	車酔いしやすい	
	ぜんそくがある	
	ぜんそく以外で現在かかっている病気がある【病名】	心臓病等があるときは必ず記入してください。
	けいれんを起こしたことがある	どちらかに○を⇒ 熱性のもの・熱なしで
	薬物アレルギーがある	薬品名 ()
	食物アレルギーがある	食品名 () ☆食物アレルギー対応が必要な場合は、別紙にもあわせてご記入ください。
	夜尿の心配がある	対応 ()
	薬を持っていく	持参する薬については、下記の欄に詳しく記入してください。

*薬を持参する場合にご記入ください。

薬名	症状または病名	いつ、どんなときに服用するか

*上記以外に、お子さんの健康状態について配慮が必要なことや、引率の教職員に知っておいてほしいことがあればお書きください。

【裏面・緊急連絡カード表紙】

アレルギー対応

全員提出を お願いいたします。

食物アレルギー確認書

5年 組 名前 ()

どちらかに○をつけてください。

食物アレルギーが

ない

ない方はこれで終了です。

ある

下記のシートにご記入ください。

食事アレルギー対応シート 送信先 吹田市自然体験交流センター FAX:06-6871-7747

施設への送付するアレルギーシートの枚数 総枚数 枚(人分)のうち 枚目

◆予約されている団体の情報

利用日	6月11・12日	団体名	吹田市立山田第三小学校	
担当者	1組担任 浪江 彩夏	TEL	6877-5701	FAX 6877-5708

◆アレルギー対応が必要な方の情報

ふりがな	ふりがな			
名前	保護者			
栄養士が聞き取りでの確認が必要だと判断した際は、直接本人(保護者)または団体担当者ご連絡させていただく場合がございます 連絡がとりにくい時間帯 平日9時~18時の中で時間をご記入ください。 () 曜日 時頃 ~ 時頃				
TEL	<input type="checkbox"/> 直接連絡可 <input type="checkbox"/> 団体担当者へ事前連絡を希望			
担当栄養士携帯電話【080-5865-8918】からの着信にご協力お願いいたします。				

◆アレルギーの種類・程度

当てはまる欄に「○」と「具体的な食品名」をご記入ください。強度5(製造ラインにおけるアレルゲンの除去)に関しましては、食事対応できませんが安全のアレルギー対応シートは必ず提出して頂くようお願いいたします。
※「そば」を含む食材の使用はありません。

アレルギーの強度と種類	強度1 その食品そのものだけが食べられない	強度2 その食品を使った加工品も食べられない	強度3 その食品が成分として使用されている調味料や食品までもが食べられない	強度4 食用油の共有ができない	強度5 調理器具(洗浄済)製造ラインの共有不可
卵	使用していません 例:生卵 例:卵焼き・マヨネーズ 例:ハム・フライ				
乳	例:牛乳 例:ヨーグルト 例:肉団子・シチュー				
小麦	例:パン・うどん・麺 例:フレンチ・カツ・肉団子 例:醤油・酢・粉・炒め物				
落花生	使用していません 例:ピーナツ				
えび	使用していません 例:えび(生) 例:えび・エビ 天ぷら				
かに	使用していません 例:かに(生) 例:かに・カニカマ				
大豆	例:大豆・枝豆 例:豆腐・豆乳・油揚げ・がんも 例:醤油・味噌・トッパツク				
くるみ	使用していません 例:くるみ 例:菓子餡・ドレッシング				

・上記8品目以外のアレルギー成分があれば、下部へ具体的な食品名とアレルギーの強度をご記入ください。

・その他、ご意見や連絡事項等がありましたら、ご記入ください

◆対応方法記入欄 ※この枠内には書き込みをしないでください。

事務所	栄養士	調理師	事務所	食室	事務所
捺印					
発行日					

アレルギー対応

チーズハンバーグ
ポテトフライ
コーンクリームスープ
ご飯 ゼリー

アレルギー情報
乳・小麦・大豆・鶏・牛
オレンジ・モモ・リンゴ

6月11日(木)
夕食

ハッシュドポテト
ウインナー
ほうれん草のバターソテー
わかめご飯 鶏ガラスープ

アレルギー情報
乳・小麦・大豆・豚・鶏・ごま

6月12日(金)
朝食

**ご清聴いただき
ありがとうございました。**