

株式会社みはまの取扱物品 お 願 い

2021年度 4月

1 消費税の総額表示について

表示価格には、すべて消費税が含まれております。

2 数量変更について

- ① 定食/お弁当メニューご注文の20食以内の変更は利用日前日の午後5時まで。
- ② 野外炊飯セット・おやつは・ドリンク、利用日3日前の午後5時まで。
- ③ ファイヤー用品・キャンドル用品・一刀彫・クラフト材料は、利用の当日までに。ただし、クラフト材料の「竹とんぼ」に限り、キャンセルはできません。
- ④ 21食以上の食数変更はキャンセル扱いとなります。
キャンセルの場合は利用日14日前までにご連絡下さい。
キャンセルの場合は別途キャンセル料が発生する場合がございます。
- ⑤ 気象警報に伴うキャンセルは別途対応致します。

3 振込先

銀行名	あいち知多農業協同組合 美浜西支店 (677)	当座	0000538
銀行名	三菱東京UFJ銀行 武豊支店 (587)	普通	0300111
口座名義	株式会社 みはま		

- ① 振り込みは必ず「食事等注文書」と同じ団体名を記入してください。
- ② 振り込み手数料はご負担下さいますようお願いいたします。

4 メニュー内容・アレルギーについて

アレルギー対応がある場合、アレルギーシートをご提出ください。

みはまホームページ	アレルギー、メニュー内容
http://mihama.org	http://mihama.org/b/
	

株式会社 みはま (愛知県美浜少年自然の家内食堂)

〒470-3236 愛知県知多郡美浜町大字小野浦字宮後1番地1

TEL 0569 (88) 5585 FAX 0569 (87) 2613

E-mail syokudo@mihama.org

料理メニュー ※	朝(中学生以上)	590円	野外炊飯メニュー	カレーライス	670円
	昼(中学生以上)	740円		カレーライスアレルギー	680円
	夕(中学生以上)	970円		カレーうどん	610円
	朝(小学生)	570円		豚汁ご飯	440円
	昼(小学生)	720円		豚汁うどん	440円
	夕(小学生)	940円		焼きそば	570円
	朝(未就学児)	480円		豚汁・焼きそば	750円
	昼(未就学児)	610円		豚肉鉄板焼き	960円
	夕(未就学児)	820円		牛・豚肉鉄板焼き	1,610円
弁当メニュー ※	ハンバーグ弁当	630円	調理代	海鮮バーベキュー	1,610円
	唐揚げ弁当	630円		おにぎりセット	100円
	キッズ弁当	450円		おにぎり材料	45円
	みはま弁当	540円		カートンドック	320円
	三吉弁当	540円		米追加(1g)	1円
飲料水・おやつ等 ※	小倉&ネオ、サンドロールチョコ、サンドロールWメロン	110円	調理代	炊飯代(野外炊飯/1人)	40円
	十勝粒あんパン、こしあんパン、クリームパン、ジャムパン	125円		食材カット(野外炊飯/1品)	10円
	焼きおにぎり	110円	販売物品	軍手	30円
	ピクニックコーヒー、サンキストアップル、サンキストオレンジ:紙パック	110円		軍手(綿)	60円
	緑茶、ウーロン茶、麦茶、水、ストレートティー:ペットボトル500ml	125円		割りばし	5円
	アクエリアス、ポカリスエット:ペットボトル500ml	145円		スプーン	10円
	パイヤリースオレンジ、パイヤリースアップル:ペットボトル1.5L	315円		紙皿 厚手22cm	35円
	コカ・コーラ、三ツ矢サイダー:ペットボトル1.5L	315円		紙皿 薄手18cm	15円
	緑茶、ウーロン茶、麦茶 :ペットボトル2L	230円		どんぶり	30円
	水 :ペットボトル2L	200円		紙コップ	6円
	ポカリスエット:ペットボトル2L	320円		カレー皿	25円
	アクエリアス:ペットボトル2L	320円		着火剤	50円
	プリン	85円		アルミホイル	165円
	ゼリー(コーヒー、オレンジ)	60円		木炭(3kg)	530円
	スイカ	時価		タオル	250円
	アイスクリーム	145円		歯磨きセット	80円
氷(1kg)	210円	ゴミ袋(処理費込み)	150円		

ファイヤー用品	Aセット	10,800円	地引網・魚つかみ・干物作り等	地引網(漁協手数料・魚代含む)	68,000円
	Bセット	15,100円		地引網(漁協手数料含む・魚なし)	37,000円
	丸太	500円		地引網(魚代)	31,000円
	まき	400円		魚つかみ取り(漁協手数料含む・海岸)	18,800円
	こわ	400円		魚つかみ取り(炊飯場)	15,500円
	トーチ棒	380円		活あじ1匹(魚つかみ取り用)	560円
	灯油 1L	160円		魚の捌き方指導(10分)	無料
キャンドル用品	ろうそく20号	155円		魚の捌き方指導(1人1時間)	4,300円
	ろうそく1号	10円		地引網用魚調理(70人未満/1人)	230円
	アルミホイル	165円		地引網用魚調理(70~100人)	16,200円
	アルミカップ	435円		地引網用魚調理(101人以上/1人)	162円
創作活動	焼き板クラフト	260円		地引網魚(捌きのみ/1人)	130円
	ビーチコーミングクラフト	210円		魚つかみ用魚調理	160円
	竹トンボ	110円		干物作り体験(30人~/1人)	1,600円
	湯呑生地	610円			

2021年4月からの価格となります。

※軽減税率対象商品となります。

A・食事料金

定食

料金	朝食	昼食	夕食
大人(中学生以上)	590円	740円	970円
小学生料金	570円	720円	940円
園児料金3歳以上	480円	610円	820円

B・おやつ※

- ① おやつ取り扱い商品は別途価格表にて記載してあります。
- ② おやつのご注文及び数量変更は、3日前までです。
- ③ おやつ、ドリンクのご注文は9時から16時まで館内、海岸等配達致します。
- ④ ※おやつ、ドリンクは軽減税率対象・食堂内での飲食の場合軽減税率対象外となります。

B・弁当※

ハンバーグ弁当	630円
唐揚げ弁当	630円
キッズ弁当	450円
みはま弁当	540円
三吉(さんきち)弁当	540円

- ① 食品衛生上、飲食物の持ち込みは出来ません。
- ② 水筒用の水、お茶等の供給は出来ません。
- ③ 同一団体、同一メニューでお願いします。
- ④ 食数変更は前日17時までにご連絡ください。
- ⑤ アレルゲン表につきましては(株)みはまホームページ献立スケジュール使用材料表でご確認ください。
- ⑥ お弁当の配送は美浜地区以外は要相談
- ⑦ 三吉弁当は日替わり限定1日20食までとなります。
- ⑧ 三吉弁当は日替わり弁当の為アレルゲン表を記載出来ません。
- ⑨ 弁当の受け渡しは10時30分以降になります。その他の受け渡し時間希望は要相談。

※お弁当は軽減税率対象となります。

C・野外炊飯セット

野外炊飯※(食材)

カレーライス	670円
カレーライスアレルギー	680円
カレーうどん	610円
豚汁ご飯	440円
豚汁うどん	440円
焼きそば	570円
豚汁・焼きそば	750円
豚肉鉄板焼き	960円
牛・豚肉鉄板焼き	1,610円
海鮮バーベキュー	1,610円
▲おにぎりセット	100円
▲おにぎり材料	45円
▲カートンドック	320円

野外炊飯(物品)

軍手	30円
軍手(綿)	60円
割りばし	5円
スプーン	10円
紙皿 厚手22cm	35円
紙皿 薄手18cm	15円
どんぶり	30円
紙コップ	6円
カレー皿	25円
チャッカマン	130円
着火剤	50円
アルミホイル	165円
木炭(3kg)	530円

野外炊飯には下記貸出物品(基本セット)が付属しております。

中型なべ1・ボール1・ざる1・まな板2・フライ返し2・包丁2
おたま1・菜はし1・皮むき器2・ふきん1・しゃもじ1

ご注文メニューにより別途 飯盒・まき・こわ が付属いたします。

- ① ▲おにぎりセット・おにぎり材料・カートンドックには、まき・こわは付属しません。
- ② 食品衛生上、炊飯場への飲食物の持ち込みは出来ません。
- ③ カートンドック用の牛乳パック・アルミホイルは持参してください。
- ④ 野外炊飯の食数変更は3日前までにご連絡ください。
- ⑤ 野外炊飯の班構成は一班あたり8名様以上12名様以下です
- ⑥ 野外炊飯で使用する食器は各団体で持参していただくか食堂でも販売しております。
- ⑦ 基本セット、食材受け渡し最終時間は16時30分です。
- ⑧ 米を食堂で炊く場合1人前40円の追加料金がかかります。
- ⑨ 食材カットは別途料金がかかります。
- ⑩ ※野外炊飯食材は軽減税率対象商品となります。

D・ファイヤー用品

(1)ファイヤーセット

セット内容	丸太	まき	こわ	価 格
A セット (井桁の高さ55cm程度)	12本(5段)	12束	1束	10,800円
B セット (井桁の高さ75cm程度)	16本(7段)	17束	2束	15,100円

(2)ファイヤー追加用品

丸太	500円
まき	400円
こわ	400円
トーチ棒	380円
灯油 1L	160円

(3)キャンドル用品

ろうそく(20号・径21mm*長さ250mm)	155円
ろうそく(1号・径9mm * 長さ90mm)	10円
アルミホイル(幅250mm * 長さ8m)	165円
アルミカップ(径70mm・500枚入り)	435円

- ① ファイヤーセットは組み立てしてありません (1)
- ② ファイヤーA、Bセットにはトーチ棒、灯油は含まれておりません (1)
- ③ 燃焼時間ファイヤーAセット約1時間、Bセット約2時間です (1)
- ④ ファイヤー用品、追加用品の受け渡しは16時40分までにお願いします (1)(2)
- ⑤ 灯油の販売は5L単位。1L単位で返品可能 (2)
- ⑥ キャンドル用品は返品、キャンセル可能。受け渡しは食堂事務室になります (3)

洗面・入浴用品	タオル	250円
	歯ブラシセット	80円
その他	着火剤 25g	50円
	館内指定ごみ袋(処理費込み)	150円

E・地引き網体験

4月1日から9月15日まで。

その他の時期は要相談

地引き網		魚代	魚掴み設置	合計	実施場所
	(1)		31,000円	37,000円	68,000円
(2)		31,000円	15,500円	46,500円	炊飯場

実施可能時期・実施時間・最適人数

- ① 6月20日から7月15日までは平日午前中のみ可能 (1)(2)
- ② 夏休み期間(7月16日から8月31日まで)は実施不可 (1)(2)
- ③ 実施時間は10時から15時まで (1)
- ④ 70人から150人程度が最適人数です (1)

荒天時・キャンセルについて

- ⑤ 地引き網体験が実施できない場合、魚のキャンセルは出来ません (1)
- ⑥ 海での地引き網体験が実施出来ない場合、
炊飯場での魚つかみ取り体験に変更できます (2)

E・魚つかみ取り体験

4月1日から9月15日まで。

	漁協代金	魚代(アジ1匹)	設置代	実施場所
(1)	3,300円	560円	15,500円	海岸
(2)	×	560円	15,500円	炊飯場

実施時期・実施時間・最適人数

- ① 夏休み期間(7月16日から8月31日まで)土、日、祝日は実施不可 (1)
- ② 実施人数は20人から100人程度が適正人数です。(1)(2)
- ③ つかみ取り用の魚のキャンセルは出来ません (1)(2)
- ④ 荒天時海岸でつかみ取り体験が実施出来ない場合
炊飯場でのつかみ取り体験が出来ます (2)

魚の調理

魚のさばき方指導	10分程度	無 料
魚のさばき方指導	1人60分程度	4,300円
魚の調理	地引き網 煮付け・塩焼き・刺身	1人分 230円
	魚つかみ 塩焼き	1人分 160円

※ 詳細につきましてはお問い合わせ下さい。

E・干物作り体験

30人以上から予約制	1,600円
------------	--------

所要時間は50分程度です。

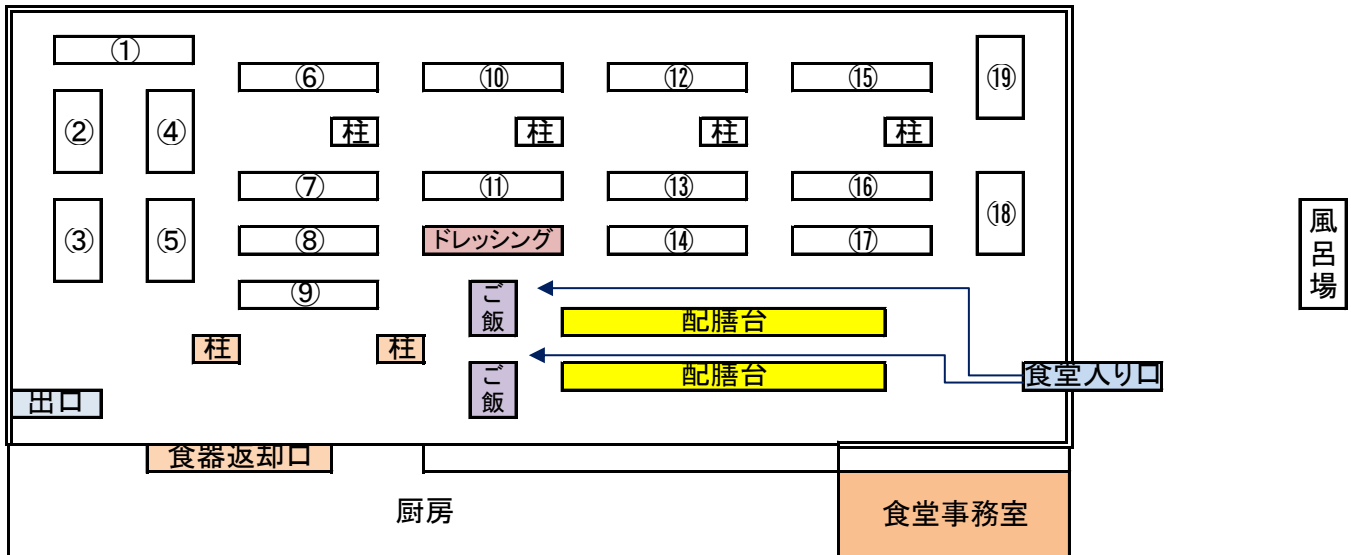
講師は地元干物屋さんです。

天日干しは地元干物さんが行い出来上がった干物は各団体代表者の所へ
配送させていただきます。(配送に1週間程度かかります)

E・創作活動

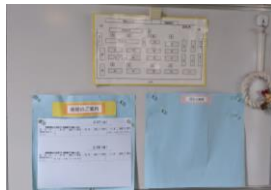
(1)	焼き板クラフト(杉板)	260円
(2)	ビーチコーミングクラフト(木枠)	210円
(3)	竹トンボ(羽・芯・サンドペーパー)	110円
(4)	湯呑生地(焼成代含む)	610円

- ① 雨天プログラムとして注文可能です (1)(2)(4)
- ② 受け渡しは食堂事務室となります (1)(2)(3)(4)
- ③ 竹トンボ材料のみキャンセル不可 (3)
- ④ 湯呑生地は丸型径8.7cm・高さ5.5cmです (4)
- ⑤ 破損した生地は有料(1個200円)にて交換します (4)
- ⑥ 作品は1か月ほどで焼成できます (4)
- ⑦ 完成品の配送ご希望の場合は有料(着払い)となります (4)



食堂利用方法

食堂入り口



食堂事務室

請求書お渡し場所

食堂入り口左側、食堂事務室へお声かけ下さい。

食堂からのお願い

- 1 食堂内飲食物持ち込み、持ち出しは出来ません。
- 2 食堂内に、手荷物等の持ち込みをなるべく控えてください。

- 1 食堂の入口手前にある手洗い場にて手をよく洗い、アルコール消毒をしてから食堂に入ってください。テーブル着席時までマスクの着用をお願いします。
- 2 入り口掲示板で、団体名・食事利用時間・テーブル番号をご確認ください。
食堂利用時間は、食事開始時間から40分間となります。

配膳台



ご飯

ドレッシング



- 1 配膳台から、トレー・箸・おかず・ご飯・スープを取り指定テーブルでお召し上がりください。
- 2 ご飯・スープは各団体様での盛り付け、配膳をお願いしております。

食器返却口



ゴミ箱

柱



- 1 食べ終わったら周りの方と(テーブルやグループごと)食器を重ねてできるだけ集めてから返却口へ持っていきます。
- 2 残食(食べ残し)などがありましたら手前のバケツにゴミを捨ててください。
- 3 食器は汁を流しに流してから、水槽の中へ静かに入れてください。お盆、箸、スプーンは、棚の上に返してください。
- 4 返却が終わりましたら、台ふきを使ってテーブルの上をお拭きください。使った台ふきは下のバケツにお入れください。

入所1週間前までにアレルギーシートをご提出ください。

アレルギーシート①

アレルギーシート記載方法はホームページでご確認ください。

団体名		連絡先	
利用者氏名		利用期間	
アレルギー食品		月 日 ~ 月 日	

アレルギー対象除去希望食品にチェックを入れてください

朝食A	月	日
ご飯		
漬物		
赤だし		
野菜サラダ		
いちごゼリー		
オムレツ		
肉団子		
ハムステーキ		
納豆		

朝食B	月	日
ご飯		
漬物		
赤だし		
野菜サラダ		
いちごゼリー		
ソーセージ		
オムレツ		
豆腐ハンバーグ		
納豆		

朝食C	月	日
ご飯		
漬物		
赤だし		
野菜サラダ		
いちごゼリー		
しゅうまい		
ハムステーキ		
豆腐ハンバーグ		
納豆		

昼食A	月	日
ご飯		
野菜サラダ		
フルーツ		
赤だし		
鶏のから揚げ		
ウインナー		
スパゲティ		

昼食B	月	日
ご飯		
野菜サラダ		
フルーツ		
コンソメスープ		
ハンバーグ		
ハンバーグソース		
ウインナー		
スパゲティ		

昼食C	月	日
ご飯		
野菜サラダ		
フルーツ		
赤だし		
えびフライ		
コロケ		
ウインナー		
スパゲティ		

夕食A	月	日
ご飯		
野菜サラダ		
プリン		
チキンカツ		
タルタルソース		
ひじき		
焼きそば		
赤だし		

夕食B	月	日
ご飯		
野菜サラダ		
プリン		
とんかつ		
とんかつみそ		
塩焼きそば		
ポテトサラダ		
吸い物		

夕食C	月	日
ご飯		
野菜サラダ		
プリン		
アジフライ		
いかフライ		
コーンサラダ		
うどん		

【持ち込み備考】メニュー内で食べられる物はない場合、食品の持ち込みをお願いします。電子レンジは食堂完備してあります。

アレルギー対象者で持込の冷蔵庫、冷凍庫の貸し出しが必要な場合チェックを入れてください。

冷蔵食品		【定食メニュー要望等】
湯せん希望		
冷凍食品		
お湯の提供		

アレルギーシート②

入所1週間前までにアレルギーシートをご提出ください。
アレルギーシート記載方法はホームページでご確認ください。

団体名		連絡先	
利用者氏名		利用期間	
アレルギー食品		月 日 ~ 月 日	

ご注文のアレルギー対象除去希望食品にチェックを入れてください。

月 日	月 日	月 日	月 日
唐揚げ弁当	ハンバーグ弁当	みはま弁当	キッズ弁当
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
ソース	ソース	ソース	ソース
漬物	漬物	野菜サラダ	野菜サラダ
野菜サラダ	野菜サラダ	えびフライ	オレンジ
フルーツ	フルーツ	白身フライ	コロッケ
唐のから揚げ	ハンバーグ	コロッケ	ポテト
ウインナー	ハンバーグソース	ウインナー	しゅうまい
スパゲティ	ウインナー	スパゲティ	ウインナー
	スパゲティ	肉団子	スパゲティ

【お弁当備考】

【その他、野外炊飯等要望】

株式会社みはまのホームページ(QRコード)でご注文されたメニューをご確認の上アレルギーシートを提出してください。

お弁当、野外炊飯の対応がある場合、アレルギーシート②も提出して下さい。

厨房内では、さまざまな種類の食品を取り扱っております。

製造工場での製造時、弊社での調理過程で、本原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

調理器具、食器、揚げ油は共有しております。弊社で使用する食材は共有の場所で保管しております。

季節、商品入れ替え等でメニュー内容を変更させていただく場合があります。

みはまホームページ	アレルギー、メニュー内容
http://mihama.org	http://mihama.org/b/
	

株式会社みはま TEL:0569-88-5585 fax:0569-87-2613 mail:syokudo@mihama.org