

# 教育旅行用 施設案内

2019年1月

* ツアーデスク ……南館5階 ロビー
* 客室…南館 10畳5名定員使用(※南館は旧畳を使用している為現行畳なら12畳と同じ大きさになりますので10畳の所は6名まで入れます。
*お部屋の鍵 ……手動式 *鍵の受け取り場所 ……受取りはまとめて渡すか部屋セットも可能 返却はフロント
*エレベーター ……南館2基(定員 13 名) 東館3基(定員 15 名)
*貴重品管理方法 ……お部屋の金庫あり(無料)または貴重品袋も可
*館内での履物 ……お部屋のスリッパ利用(館内全部) 靴の脱ぐ場所 ……お部屋
*冷蔵庫 ……飲み物は入れておりません。 冷蔵庫としてご利用可能(※南館のみ)
*ビデオ ……なし
*電話 ……内線と外線(外線はカット可能)
*お部屋の備品 ……タオル、バスタオル、歯ブラシ、お茶請け *先生のお部屋 …… 同様
*お部屋の浴室利用 ……可能 *お部屋の金庫 ……利用可(無料) *お部屋の窓 ……非常口を兼ねてますので通常は全開に開きます。
*ベランダ ……防災非常口になる為、通路になってます。
*大浴場 ……男女共に 東館2階(150名) 南館4階(100名)にあり ※生徒様は南館4階のみの使用になります。(貸切可能) * 南館大浴場… カラン数-男性16(75)、女性19(80)-()は脱衣籠数
*備え付けの物 ……シャンプー、リンス、ボディーソープ、ドライヤー アメニティーグッズ(綿棒、化粧品、キャップ等)
*マスターキー ……貸し出し不可
*館内放送 ……食事等のご案内等ならホテルスタッフがします。
*ゲームセンター ……東館5階 7時~24時
*バス乗り降り場所 ……玄関前
*最寄のコンビニエンスストア……お車で7分
*自動販売機 ……ジュース類-東館2階、南館4階大浴場前、5階売店 アルコール類-東館2階・南館4階大浴場前 タバコ 5階(タスポ式)レストラン前・ロビー
*売店営業時間 …… 7時00分~22時00分
*入館式、退館式 ……ロビーまたは玄関前
*ゴミ処理方法 ……お部屋のごみ箱へ (燃える物、燃えない物 缶、ペットボトル)
*ドアステッカー ……対応可
* 朝食 ……バイキング(一般の方と同会場になります) 6:30~オープン可能・食券あり

夕食お品書き

小鉢 万棒・春雨  
刺身 鮪・烏賊ソーメン・ホタテ・甘海老  
陶板 鰯のちゃんちゃん焼 仙台味噌バター  
洋皿 鶏のチャーシュー  
揚げ物 春巻・チーズリング・烏唐揚げ  
中華 海老チリソース  
サラダ かにサラダ  
蒸し物 海鮮茶碗蒸し  
水菓子 フルーツ等二点  
汁碗 松藻・仙台麩の味噌汁  
食事 白ご飯  
香の物 一点

※当日の仕入れ状況等により内容に変更もございます  
ご了承くださいませ

南三陸ホテル観洋

調理長 芳賀 弘幸

## 教育旅行用 夕食料理 成分分析表

アレルギー表示		
小鉢	蒸し鶏・春雨和え物	蒸し鶏・小麦・大豆 <春雨和え物原材料> 春雨・ドレッシング・たけのこ・人参・わかめ・きくらげ・ごま・生姜・ 香辛料・アミノ酸・タマリンド・酵素
刺身	鮪・烏賊ソーメン・ ホタテ・甘エビ	エビ・大豆(醤油)・小麦(醤油)
陶板	鰯のちゃんちゃん焼 (仙台味噌、バター)	鰯・大豆(味噌)・生乳(バター)
洋皿	鶏のチャーシュー	鶏肉 醤油(大豆・小麦・食塩)、かつお醤油、米発酵調味料、食塩、かつお節エキス 砂糖、植物油、肉エキス、昆布エキス、かつお節粉末、香辛料 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤、カラメル色素、酸化防止剤、香辛料抽出物 (原材料の一部に小麦、そば、大豆、鶏肉を含む)
揚げ物	春巻・チーズリング・ 鳥唐揚げ	鶏肉・小麦粉・大豆 <春巻原材料> たけのこ・玉ねぎ・人参・キャベツ・植物油(大豆油、ゴマ油)・ 豚肉・醤油・小麦粉・豚脂・砂糖・ <チーズリング>発酵乳・卵白・食塩・牛乳・小麦・卵(繋ぎ)
中華	海老チリソース	エビ <ソース原材料> バナメイエビ 鶏ガラスープ・帆立貝柱スープ・お湯・トマトケチャップ・豆板醤・ オイスターソース・砂糖・塩・酒・おろしにんにく・生姜・ネギ油・ごま油
サラダ	かにサラダ	卵・乳・小麦・かに・大豆・魚介類・生野菜
蒸し物	海鮮茶碗蒸し	鶏卵・エビ・カニ <原材料> バナメイエビ・ずわいカニ 鶏卵・みりん・かつお節エキス・食塩・昆布エキス・アミノ酸・清水
水菓子	フルーツ	季節により変わる(フルーツ、ケーキ類)
汁椀	松藻・仙台麩の 味噌汁	大豆・小麦粉
食事	白ご飯	
香の物	漬物	

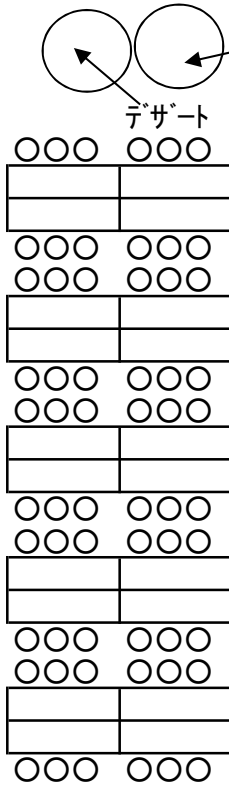
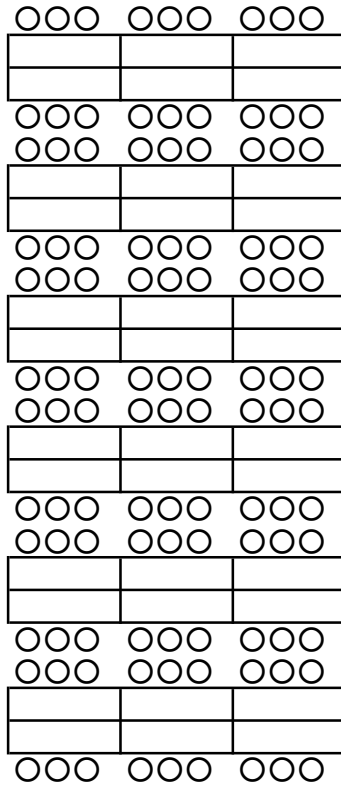
※この料理メニューは2019年1月現在のメニューになります

408名

ドリンクカウンター

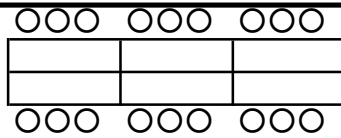
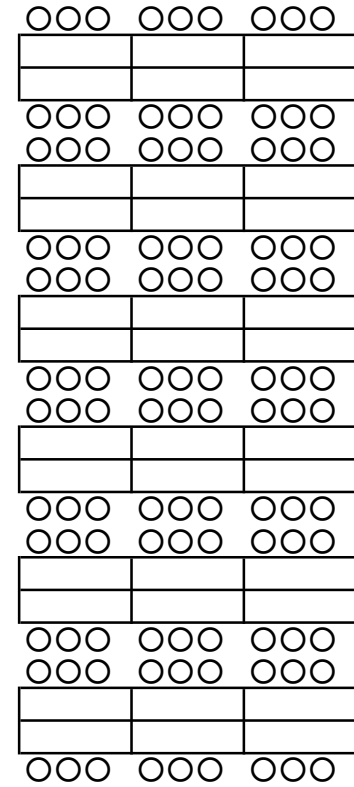
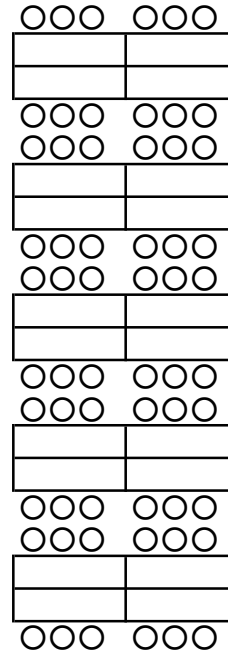
ドリンクカウンター(コーヒー)

ステージ

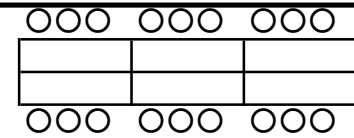
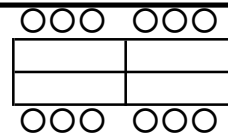


お粥・スープ  
 ご飯・みそ汁  
 温泉玉子・お刺身

料理ボード  
 向え合せ4列より  
 料理取る



入口



朝食会場セット図  
 (ハイキング)

# 朝食メニュー 原材料成分表

品 目 名	原 材 料 ( 成 分 )
秋刀魚の生姜煮	さんま(三陸沖)、砂糖、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、生姜、本みりん、食塩、還元水あめ、発酵調味料(シンジャーエクス、醸造酢、こんぶエキス、寒天、こんぶ)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、酒精、トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
高菜風味	高菜、醤油、砂糖、菜種油、ごま、食塩、唐辛子、寒天、調味料(アミノ酸) 酸味料、ウコン色素、(原材料の一部に小麦を含む)
たこわさび	飯蛸(タイ産)、荳わさび、ソルビット、みりん、食塩、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘多糖類
スクランブルエッグ	鶏卵、脱脂粉乳加工品(脱脂粉乳、植物油、還元水あめ、卵黄、加糖練乳、乳たん白)、植物油 バター、還元水あめ、食塩、ゼラチン、脱脂粉乳、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、 メタリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、(原材料の一部に大豆を含む)
えびシューマイ	野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、魚肉すり身、つなぎ(小麦粉、でん粉、卵白)、ばれいしょ、繊維状植物性たん白 食塩、エキス(かに、チキン、ポーク)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、かに、たん白加水分解物、香辛料、ラード 皮(小麦粉、粉末状植物性たん白)、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、カロチノイド、ラック)、(原材料の一部に大豆を含む)
肉シューマイ	豚肉、野菜(たまねぎ、ねぎ)、でん粉、砂糖、大豆油、おろししょうが、醤油 かきエキス調味料、ごま油、食塩、米醸造調味料、皮(小麦粉、大豆粉、小麦たん白) 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
小なすのしそ葉漬	小なす、砂糖、アミノ酸液、青しそ、食塩、とうがらし、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料、リン酸塩(Na)、香辛料抽出物、 着色料(銅葉緑素)、漂白剤(次亜硫酸Na)、(原材料の一部に大豆を含む)
ロースハム	豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白 たん白加水分解物(大豆、豚肉を含む)、ガゼインNa(乳由来)、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素
納豆	大豆(アメリカ又はカナダ)(遺伝子組み換えでない)、納豆菌 【たれ】砂糖、本醸造醤油、かつおエキス、食酢、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む) 【からし】マスタード、食塩、醸造酢、酵母エキス、酸味料、香辛料、着色料(ウコン)、増粘多糖類
たらこ	すけとうだら卵巣(アメリカ産)、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC) ナイアシン、酵素、着色料、発色剤(亜硝酸Na)
味わらびしそ風味	わらび、醤油、発酵調味料、砂糖、醸造酢、醸造エキス、 食塩、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、香料、酸味料(原料の一部に大豆・小麦を含む)
切干大根(ゆず風味)	切干大根、砂糖、ゆず皮、食酢、食塩、人参、こんぶ 白醤油、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
いかの塩辛	いか(国産)、食塩、砂糖、発酵調味料、ソルビット、調味料(アミノ酸等) pH調整剤、酒精、増粘多糖類、着色料(紅麹)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
竹の子入り 海苔佃煮	岩のり、ヒトコ草、筍、醤油、砂糖、水あめ、発酵調味料、醸造酢 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、カラメル色素、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
しそ巻き	味噌、砂糖、小麦粉、大豆油、しそ葉、ごま、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 発酵調味料、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
梅干し	梅、しそ、かつおぶし、酒精、調味料(アミノ酸等)、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、食塩、たん白加水分解物)、 酸味料、甘味料(ステビア)、香料、V.B.、着色料
パンブキンサラダ	かぼちゃ、半固体状ドレッシング、砂糖、卵白粉末、乳たんぱく グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
筑前煮	里芋、にんじん、こんにゃく、たけのこ、ごぼう、しいたけ、砂糖、醤油、だし(かつお、さば、しいたけ、こんぶ)、発酵調味料、食塩 増粘剤(加工デンプン)、グリシン、酢酸Na、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、水酸化Ca、(原材料の一部に小麦を含む)
ツナサラダ	小麦、大豆、尾長マグロ、卵、昆布、しいたけを含む
かに風味サラダ	魚肉練り製品、半固体状ドレッシング、食用植物油、乳たんぱく、加工デンプン、調味料(アミノ酸等) グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、着色料(紅麹、カロチノイド)、香辛料抽出物、香料 グリセリン脂肪酸エステル、(原材料の一部に卵、小麦、かに、大豆、魚介類を含む)
ふきと筍の塩きんぴら	ふき、たけのこ、れんこん・にんじん、油揚げ、食用植物油、醤油、チキンエキス、砂糖、食塩、醸造酢、かつおエキス、 香辛料、グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、ごまを含む)
肉シューマイ	食肉(鶏肉、豚肉)、野菜(玉葱、筍)、つなぎ(ゼラチン、デンプン、粉末状植物性たん白、卵白)、豚脂 粒状植物性たん白、砂糖、たん白加水分解物、醤油、植物油、オイスターソース、食塩、ぶどう糖、香辛料、ラード、 チキン・ポーク・かに・えびエキス、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、大豆粉)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
ウインナーソーセージ	豚肉、鶏肉、豚脂肪、還元水、食塩、たん白加水分解物、香辛料、結着材料(大豆たんぱく、小麦でん粉、乳たん白)、 ポークエキス、粉あめ、酵母エキス、砂糖、ラード、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸) pH調整剤(ビタミンC)、着色料(カラメル、クチナシ、カルミン酸)、ガゼインNa、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、増粘多糖類、(原材料の一部に牛肉、ゼラチンを含む)
ミートボール	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、豚脂、つなぎ(でん粉、パン粉、卵白、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、チキン・野菜エキス、 しょうゆ、砂糖、香辛料、ソース(砂糖、醤油、醸造酢、米糞酢、植物油、オイスターエキス、チキン・野菜エキス、増粘剤(加工デンプン)) 揚げ油(なたね油)、(原材料の一部に乳成分、小麦、ごま、魚介(魚介類)を含む)
椎茸と小松菜の炒め物	椎茸、小松菜、オイスターソース、鶏がらスープ、味の素、たまり醤油、濃口醤油、砂糖
厚焼き玉子	鶏卵、食用植物油、砂糖、しょうゆ、つゆ、かつおだし、醸造酢、みりん、乳たんぱく、食塩、 加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)カロチン色素、(原材料の一部に乳成分、小麦、さばを含む)
油麩とじゃがいも煮	じゃが芋、人参、玉葱、水、油麩(小麦粉・グルテン・大豆油)、薄口醤油(食塩、脱脂加工、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆(遺伝子組み換えでない)、 アルコール、保存料(安息香酸Na)、みりん(水あめ)、米、酒精、食塩、米麩、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)) 砂糖、本だし(調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類・乳糖砂糖)、風味原料(醸造粉、醸造エキス)、酵母エキス
カニシューマイ	野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、魚肉すり身、つなぎ(小麦粉、でん粉、卵白)、ばれいしょ、繊維状植物性たん白、 食塩、エキス(かに、チキン、ポーク)、糖類(砂糖、ぶどう糖)かに、たん白加水分解物、香辛料、ラード、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白) 調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、カロチノイド、ラック)、(原材料の一部に大豆を含む)
割干大根漬	割り干しだいこん、こんぶ、しょうゆ、砂糖、食塩、唐辛子、調味料(アミノ酸)、酸味料、香辛料 甘味料、(原材料の一部に大豆、小麦含む)
キャベツの浅漬	キャベツ、胡瓜、人参、漬け原材料[白醤油、酒精、食塩]、調味料(アミノ酸等)、酸味料 (原材料の一部に小麦、大豆を含む)
オクラと山芋のねばねばサラダ	おくら、山芋、わかめ、なめこ、めかぶ、醤油、風味原料(かつお節、宗田かつお節、昆布)、赤とさかのり、みりん、生姜、調味料(アミノ酸等)、 酸化防止剤(V.C.、フェルラ酸)、pH調整剤、漂白剤(次亜硫酸Na)(原材料の一部に小麦、大豆、やまいちを含む)
タマゴサラダ	マカロニ、マヨネーズ、鶏卵、赤ピーマン、粉末水あめ、食用植物油、食塩、醸造酢、砂糖、乳たんぱく、果糖ぶどう糖液糖、 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、カロチノイド色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
いかの塩辛	いか、食塩、みりん、いか内臓、たん白加水分解物、ソルビット、清酒、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(ツブカカ)、 リン酸塩(Na)、紅麹色素、(原材料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む)
ロールパン	小麦、加工油脂、砂糖、卵、パン酵母、食塩、醗出し液(植物油、大豆たん白)、ソルビトール、乳化剤 香料、酢酸Na、イーストフード、V.C.、着色料(カロチン)、(原材料の一部に乳を含む)
ミニクワッサン	小麦粉、マーガリン、砂糖、全豆乳、卵、粉乳、イースト、食塩、トレハロース イーストフード、乳化剤、香料、クエン酸、着色料(カロチン)、ビタミンC、(原材料の一部に大豆を含む)
杏仁フルーツ	果実(桃(白・黄)、みかん、パイナップル)、洋ナシ、ブドウ、さくらんぼ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、 牛乳、杏仁霜(乳成分を含む)、乳化剤(増粘多糖類)、クエン酸、酸味料、着色料(赤色3号)、香料(乳由来)
ヨーグルト	生乳、砂糖、乳製品

※この料理メニューは2019年1月現在のメニューになります、季節によって内容が変わります。

## 1 官公庁の情報

\* 南三陸警察署・・・0226-46-3131 (ホテルよりお車で約10分)  
〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-118

\* 南三陸消防署・・・0226-46-2677 (ホテルよりお車で約10分)  
〒986-0700 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田100-61

\* 南三陸病院・・・0226-46-3646  
〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田14-3  
(ホテルよりお車で約10分)

\* 気仙沼保健所・・・0226-22-6661 (ホテルより約1時間)  
〒988-0066 宮城県気仙沼市東新城3-3-3

2019年1月 現在

# 防災対策マニュアル

災害が発生したら防災センターに対策本部を置き、防火管理者が対策本部長となる。  
 ※(防火管理者が不在の時は、館内にいる管理職員が代行する。)

- \* 大きな揺れを感じたら正確な情報を全館に館内放送をする。(火災時は自動発報する)
- \* お客様の安全を確保する為災害時に自分がいたフロアのお客様の安全を確認しながら客室のドアを開放し(★火災時は誰も居ない事を確認してからドアを閉める) 宴会場、大浴場、各パブリック施設から非常階段を使ってお客様を避難場所 地上階 5階 正面駐車場へ誘導後本部長に報告する。  
 (大津波警報が発令された場合は状況によってより高台にある託児所マリンパルへ避難誘導する、ホテルより徒歩2分)

## ◇避難誘導の注意点

- …落下物、ガラス等に気を付ける。(座布団等で頭を守る、裸足は危険)
- …防火シャッターが閉まっても防火扉が開くので慌てない。

## ◇客室のエレベーターの機能について

- …東館は最寄りの階、南館は指定された階でドアが開き約1分後閉まる。
- ※万が一、エレベーターに人が閉じ込められた時は勝手に操作せず下記に電話する。  
 日立ビルシステム 0120-378-560 / 0120-379-060

## ◇停電の場合はすぐに非常用自家発電機が作動します。

※(非常灯は約5時間の点灯です。)

## ◇AED・懐中電灯・ロウソク・ラジオ・担架・救急箱・拡声器は5階ホテル防災センターに常備。

- \* 調理場は火災の原因となるガス栓は閉める。
- \* 災害時は(津波警報、注意報解除後)基本的に全員出勤しお客様の対応・復旧作業をする。  
 <※寮居住者は寮の安全確認後ホテルへ集合する。>

## 【避難誘導分担】(日中)

	<南館>	<東館>	
屋上	事務所	業務・バンケット	屋上
10階	〃	〃	10階
9階	〃	〃	9階
8階	〃	調理場	8階
7階	〃	〃	7階
6階	〃	〃	6階
正面玄関	5階	レストラン	5階
	4階	フロントSV	4階
		〃	3階
		施設管理	2階
		〃	1階

- \* 2011年3月11日の大規模地震の時は、一人も怪我人はでなく地震被害もなかった。当日350名を受入れ翌日より600名近くの方々を受入れその他復興工事関係者・医療関係者合せて1日1,000名近くを受入れた。
- \* 2011年5月5日～8月31日-被災者600名を二次避難所として受入れた。