

教育旅行用 施設案内

2021年3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ため現行畳なら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 … 手動式シリンダータイプ 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 返却はツアーデスク又はフロント
● エレベーター … 南館2基(定員 13 名) 東館3基(定員 15 名)
● 班長会議 … 5階ロビー(ティーラウンジ 南館側75席)
● 貴重品管理方法 … お部屋に金庫あり(無料)または貴重品袋も可
● 館内での履物 … お部屋に備え付けのスリッパ利用可
● 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)
● 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
● お部屋の浴室 … 利用可能ですが、一斉でのご利用は出来ません。
● お部屋の金庫 … 利用可(無料)
● 客室ドライヤー … 1台設置(※お持込みで複数台でのご使用はお控え下さい)
● 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 … お車で約5分
● 自動販売機 … 【ジュース類】東館2階、南館4階大浴場前、5階売店前 【アルコール】東館2階、南館4階大浴場前(停止可能) 【タバコ】5階レストラン前、ロビー(タスポ式)
● 売店 … 5階 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 … お部屋のごみ箱へお願い致します。 (分別種類…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 ★セットメニューも可能です。(夕食会場と同じ場所です) 7:00~

★ホテルからのお願い…

- ①生徒様のお荷物(キャリーバック)は客室内で引きずらないで下さい。
- ②お食事にお布団を敷きますので、お荷物は広げたままにしないで下さい。

様

年月日 ()

対象アレルギー ;

1泊目 教育旅行用 夕食料理 成分分析表

		アレルギー表示	変更メニュー
先付	鶏南蛮漬け	鶏南蛮漬け、青葱 鶏肉、鶏卵、食塩、胡椒、植物油、南蛮たれ(みりん風調味料、水あめ、醸造調味料、食塩、醤油、脱脂加工大豆、小麦、醸造酢)、砂糖、かつおだし、唐辛子、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉含む)	
刺身	マグロ タコ 甘エビ	マグロ、タコ、甘エビ わさび、ツマー式、醤油(小麦、大豆、食塩)	
陶板	メカジキ味噌バター焼	メカジキ、玉葱、パプリカ、バター(生乳) <味噌だれ>仙台味噌(大豆、食塩、アルコール)、みりん、砂糖、酒	
蒸し物	茶碗蒸し	鶏卵、三つ葉、筍、椎茸、鶏肉、蒲鉾、栗 鶏卵・みりん・かつお節エキス(醤油含)・食塩・昆布エキス・アミノ酸・※一部に卵・小麦を含む	
洋皿	煮込みハンバーグ	ハンバーグ、人参、ブロッコリー、フライドポテト <ハンバーグ>牛肉、豚肉、たまねぎ、牛乳、オニオンソテー、デミグラスソース、パン粉、トマトケチャップ、アップルソース、赤ワイン、ウスターソース、砂糖、食塩、赤ワインビネガー、ブイヨン、チキンコンソメ、ナツメグ、(一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご含む)	
揚げ物	春巻き さんま竜田揚げ	春巻き、さんま竜田揚げ、レタス、トマト <春巻き>野菜(たけのこ、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ねぎ)植物油、粒状植物性たん白、しょうゆ、小麦粉、ショートニング、豚脂、はるさめ、しょうがペースト、砂糖、豚肉、オイスターソース、にんにくペースト、上湯、乾燥しいたけ、XO醤、香辛料、皮(小麦粉(国内生産)植物油、水あめ、ショートニング、でん粉、食塩、粉末油脂)/加工でん粉、増粘剤(加工でんぷん、キサンタンガム)調味料(アミノ酸)キシロース、乳化剤、膨張剤、香辛料抽出物、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む) <さんま竜田揚げ>さんま、醤油、砂糖、みりん、生姜、食塩、衣(でん粉)、アルコール、(一部に小麦、大豆含む)	
食事	白ご飯	宮城県産 ひとめぼれ	
香の物	漬物	2点	
汁椀	味噌汁	あおさ海苔、葱 出汁:かつおだし、昆布だし <味噌(大豆・米・食塩・酒清-アルコール)>	
デザート	グレープフルーツゼリー 苺ケーキ	<グレープフルーツゼリー>グレープフルーツ、砂糖、てん菜根部、ゼラチン、食塩、レモン、酸味料、香料、 <苺ケーキ>鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、果糖苺ピューレ、水あめ、ショートニング、加工油脂、洋酒、シロップ、マーガリン、コーンスターチ、レモン果汁、膨張剤(一部に小麦、大豆、卵、乳成分含む)	

ドリンクカウンター

310席

フルーツ
ヨーグルト

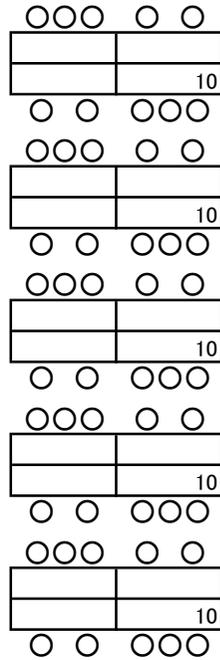
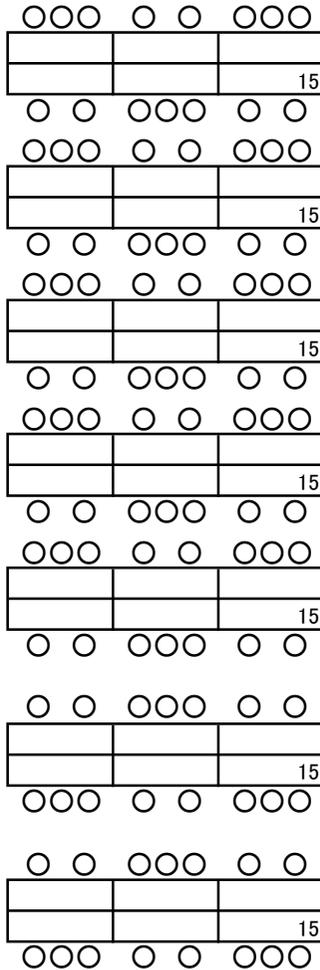
漬物
お粥・お茶漬け

ご飯・
みそ汁 温泉玉子・お
刺身

コーヒー

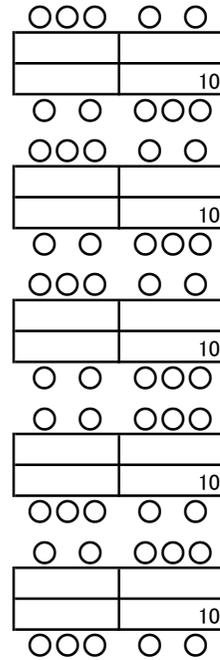
ステージ

料理ボード
向え合せ4列より
料理取る

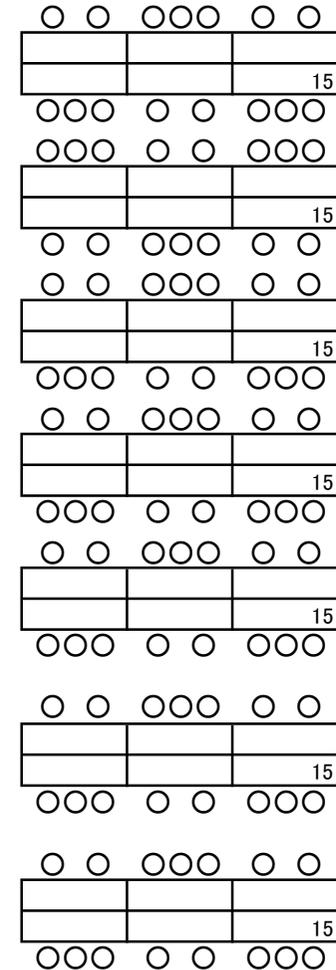


155

入 口



155



朝食会場セット図 (ハイキング)

★ここでアルコール消毒
後、手袋をして中央入口
へお進みください。

★ここでアルコール消毒
後、手袋をして中央入口
へお進みください。

教育旅行用 朝食バイキング 成分分析表

令和5年4月現在

アレルギー表示		
サラダ	生野菜	レタス、水菜、人参、トレビス、ミニトマト、コーン、海藻
	マカロニサラダ	マカロニ、ドレッシング(植物油脂、鶏卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳たん白)、人参、粉末水あめ、砂糖、食塩、醸造、植物油脂、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆含む)
	インカのめざめサラダ	じゃがいも、半固体状ドレッシング、人参、玉ねぎ、ロースハム、砂糖、食塩、菜種油、胡椒、調味料(アミノ酸等)、発色剤、着色料、(一部に小麦、乳成分、卵、豚肉、大豆、ゼラチン含む)
	ドレッシング (日毎で出ないもの 有ります)	<青じそドレッシング>糖類、砂糖、醤油、醸造酢、たん白加水分解物、発酵調味料、酵母エキス、レモン果汁、鰹節エキス、魚醤、青じそ、(一部に小麦、大豆含む)
		<胡麻ドレッシング>植物油脂、砂糖、すりごま、いりごま、醤油、醸造酢、食塩、卵黄、魚介エキス、酵母エキス、胡椒、アミノ酸、(一部に小麦、大豆、ゴマ、鯖含む)
		<イタリアンドレッシング>植物油脂、ぶどう糖加糖液、醸造酢、食塩、ピーマン酢漬け、玉葱、香辛料、ガーリックペースト、(一部に大豆、りんご含む)
<マヨネーズ>植物油脂、卵、醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、食塩、アミノ酸、(一部に小麦、大豆、卵含む)		
	<フレンチドレッシング赤>食用植物油脂、醸造酢、トマトケチャップ、果糖、ぶどう糖液糖、食塩、液全卵	
口取り	海苔の佃煮	海苔、醤油(小麦、大豆含む)、水あめ、砂糖、ブドウ糖、荳わさび、本みりん、鰹粉末、香辛料、食塩、アミノ酸等
	なめ茸	えのき、酒、醤油、みりん、砂糖、醸造酢、(一部に小麦、大豆含む)
	たらこ	すけとうだらの卵巣、食塩、アミノ酸等
	きんぴら	牛蒡、人参、醤油(大豆、小麦含む)、菜種油、砂糖、酒、ゴマ油、液体かつおだし、(一部にゴマ含む)
	小松菜のお浸し	小松菜、油揚げ、つゆ、砂糖、食塩、アミノ酸等、豆腐用凝固剤(一部に小麦、大豆、鯖含む)
	わさびとろろ	山芋、海苔佃煮、(のり)、醤油、砂糖、水あめ、醸造酢、本みりん、鰹粉末、食塩、わさび酢漬け(わさび、米酢、砂糖、醤油)、おろしわさび、でん粉、食塩、アミノ酸等、(一部に小麦、大豆、山芋、酒含む)
煮物	筑前煮	筍、角揚げ、大根、椎茸、人参、牛蒡、蒟蒻、絹さや鶏肉、鰹、昆布だし、濃口醤油、味醂、砂糖、角揚げ
		角揚げ(豆腐、小麦粉)
		<味醂>米麴、もち米、糖類 <濃口醤油>大豆、食塩、小麦
インカのめざめ肉じゃが	ジャガイモ、玉葱、人参、豚肉、醤油(大豆、小麦)、砂糖、菜種油、こんにゃく、酒、味醂、アルコール(一部に小麦、大豆、豚肉含む)	
落土佐煮	落、醤油(小麦、大豆含む)、酒、砂糖、みりん、食塩、鰹節	
焼き物	鮭の塩焼き	鮭、塩
	鯖塩焼き	鯖、塩

蒸し物	焼売	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、豚脂、つなぎ(でん粉、卵白)、砂糖、植物油、醤油、たん白加水分解物、オイスターソース、食塩、香辛料、紅茶エキスパウダー、ブドウ糖、ラード、チキンエキス、ポークエキス、カニエキス、エビエキス、皮(小麦粉、大豆粉)、アミノ酸等、(一部にエビ、カニ、小麦、卵、ゴマ、大豆、鶏肉、豚肉ゼラチン含む)
玉子料理	葱玉子焼き	鶏卵、かつおだし、葱、水あめ、でんぷん、砂糖、食酢、食塩、酵母エキス、植物油
	トンポーローうずら卵入り	豚肉、人参、みりん、風味調味料、酒、白みそ、砂糖、醤油、ウズラの卵、おろし生姜、食塩、アミノ酸等(一部に小麦、大豆、卵、豚肉含む)
肉料理	ウイナーホンドー仕立て	豚肉、鶏肉、豚脂肪、還元水飴、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、卵たん白)、
		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)
	チキンスープ、玉葱	
軟骨中華風団子	鶏むね肉、鶏卵、でん粉、醤油(小麦、大豆含む)、砂糖、食塩、ブラックペッパー、ゴマ油、風味調味料(一部に乳成分含む)、アミノ酸等	
揚げ物	北あかりフライ	ジャガイモ、上新粉、馬鈴薯でん粉、食塩、バター粉(小麦粉、でん粉、食塩、増粘多糖類)、パン粉、一部に小麦含む)
	あんこうから揚げ	あんこう、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩
調味料	調味料	<ねりからし>でん粉、からし、植物油、食塩、香料、乳化剤、酸味料、着色料
		<トマトケチャップ>トマト、糖類(加糖ぶどう糖液、砂糖)、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料
向付	刺身	内容お任せ つま、大葉
	ホヤメカブ	ホヤ、メカブ、酢
汁物	若芽そば	若芽・そば粉・ネギ かつお出汁
	しじみ味噌汁	大豆・小麦粉 出汁:かつおだし、昆布だし ※具材は日によって変わる場合があります
	フカヒレスープ	ふかひれ・ごま油/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)・調味料(アミノ酸等)・アルコール・香辛料(一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)食塩・醤油・野菜(たけのこ、しいたけ)・卵
	白ご飯	宮城県産 ひとめぼれ
	おかゆ	
	かつお梅	梅、しその葉、鰹節、酒、食塩(一部に大豆含む)
	納豆	大豆、たれ、からし
		<たれ>砂糖、醤油、鰹エキス、昆布エキス、(一部に小麦含む) <からし>マスタード、食塩、醸造酢、酵母エキス、酸味料
	焼きのり	のり
	クロワッサン	小麦、マーガリン、砂糖、豆乳、卵、粉乳、食塩、トレハロース、(一部に大豆含む)

食事	バターロール	小麦、加工油脂、砂糖、卵、パン酵母、食塩、大豆たん白、(一部に乳含む)
	バター	生乳、食塩
	イチゴジャム	苺、砂糖、甘味料、酸味料、増粘剤(リンゴ由来)、着色料
	ナポリタン	トマトケチャップ、パスタ、玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、オリーブオイル、なたね油、砂糖、バター、食塩、胡椒、アミノ酸等(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉含む)
	蒸鶏入焼きビーフン	ビーフン(ビーフン、キャベツ、玉ねぎ、植物油脂、)、鶏むね肉、チキンブイヨン、みりん、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉含む)
漬物	わさび昆布	青葉、大根、人参、茎わさび、昆布、漬け調味料(砂糖、水あめ、)、アミノ酸等、食塩、醸造酢、唐辛子、酒精(一部に小麦、リンゴ含む)
	味噌っこ胡瓜	胡瓜、青唐辛子、漬け原材料(味噌、砂糖、果糖)、みりん、唐辛子、鰹節、サバ節、醤油、食塩、カツオエキス、粉末酒、乳糖、酵母エキス、アミノ酸等、(一部に小麦、乳成分、さば、大豆含む)
デザート (季節により内容 変わる)	フルーツカクテル	果実(パインアップル、洋なし、黄桃、ぶどう、りんご)、杏仁寒天(脱脂粉乳、寒天)
	ヨーグルト	生乳、砂糖
	ヨーグルトソース	<苺ソース>水あめ、加糖ぶどう糖、苺、(一部にりんご含む)
	フルーツ	季節によって異なる



※以前提出していた様に日毎で提供変わる品物有ります。
 メニューに載ってないものを提供している場合があります。
 また、反対にメニューに載っていて提供していない場合もあります。ご了承くださいませ。

1泊目 教育旅行用 朝食料理 成分分析表

		アレルギー表示	代替え料理
先付	蒸し鶏と小松菜の 棒棒鶏風	鶏肉、小松菜、胡麻ソース、白ごま、砂糖、醤油、酢、ゴマ油 〈胡麻ドレッシング〉植物油、砂糖、すりごま、いりごま、醤油、醸造酢、食塩、卵黄、魚介エキス、酵母エキス、胡椒、アミノ酸(一部に小麦、大豆、ゴマ、鯖含む)	
煮物	飛竜頭	飛竜頭(がんもどき)、絹さや 魚肉すり身、でんぷん、発酵調味料、食塩、砂糖、魚介エキス、卵白、長芋、みりん風調味料、筍、人参、豆腐、きくらげ、大豆油、水あめ(一部に小麦、卵、大豆、山芋含む)	
サラダ	サラダ	生野菜、ミニトマト、ロースハム、フレンチドレッシング 〈生野菜〉レタス、キャベツ、水菜、人参、トレビス 〈ロースハム〉豚ロース肉、大豆たんぱく、水あめ、卵たんぱく(卵含む)、食塩、乳たんぱく、乳糖、香辛料、アミノ酸等 〈フレンチドレッシング〉植物油、醸造酢、トマトケチャップ、食塩、液全卵(一部に卵含む)	
焼き物	鮭塩焼き 葱玉子焼き	鮭、はじかみ、大根おろし(醤油) 鮭、塩 〈醤油〉大豆、食塩、小麦 【葱玉子焼き】…鶏卵、かつおだし、葱、水あめ、でんぷん、砂糖、食酢、食塩、酵母エキス、植物油	
陶板	厚切りベーコン 陶板焼き	厚切りベーコン、法連草、ヤングコーン、バター(生乳)、塩、胡椒 【厚切りベーコン】豚ばら肉、食塩、大豆たん白、還元水あめ、卵たん白、乳たん白、乳糖	
平皿	肉焼売	グリーンカール、豚挽肉、食塩、胡椒、醤油、おろししょうが、酒、鶏卵、ゴマ油、玉ねぎ、餃子の皮(小麦、食塩)、(一部に小麦、卵、ゴマ、大豆、豚肉含む)	
友	納豆 味付け海苔 ※コーナーを設けて用意	〈納豆〉大豆、たれ、からし 〈たれ〉砂糖、醤油、鰹エキス、昆布エキス(一部に小麦含む) 〈からし〉マスタード、食塩、醸造酢、酵母エキス、酸味 〈味付け海苔〉	
食事	白ご飯	宮城県産 ひとめぼれ	
香の物	漬物	2点	
汁椀	味噌汁	油揚げ(大豆)、葱、ワカメ 〈味噌〉大豆・小麦粉 出汁:かつおだし、昆布だし	
デザート	ヨーグルト	【苺ソース】糖類、水あめ、苺(一部にりんご含む) 生乳、砂糖	

1 官公庁の情報

* 南三陸警察署・・・0226-46-3131（ホテルより車で約6分）
〒986-0700 宮城県本吉郡南三陸町志津川字新井田34-166

* 南三陸消防署・・・0226-46-2677（ホテルより車で約6分）
〒986-0700 宮城県本吉郡南三陸町志津川字新井田34-4

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

* 気仙沼保健所・・・0226-22-6661（ホテルより車で約40分）
〒988-0066 宮城県気仙沼市東新城3-3-3

2021年3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（震度4以上で自動停止）

- ・・・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	フロント	レストラン	5階
5階	売店	フロントSV	4階
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1,000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。

*当ホテルは岩盤の上に建っている館です。今回の震災でも、売店や飲食店の商品・食器類は一つも落ちませんでした。

新型コロナウイルス感染者が発症した際の対応

お客様に発熱や倦怠感などの**感染の疑われる症状**がみられた場合

一番最初の連絡先

健康相談窓口（コールセンター）
022-211-3883
022-211-2882
24時間対応

健康相談窓口より保健所へ連絡がいく

気仙沼保健所
疾病対策班
0226-22-6662
0226-22-6661

【感染の疑われるお客様への対応】

健康相談窓口または保健所の
指示にもとづき
医療機関等受信の支援

感染が疑われるお客様は、予め決めた
待機部屋で健康相談窓口または保健所の
指示による対応を行うまで
待機してもらう

待機中のお客様の対応スタッフを決める
(このスタッフは他のお客様との接触は避けること)

感染疑い事案発生以降のお客様の体調、健康相談窓口、保健所等関係機関へ連絡、指示および
それにもとづく感染防止対策等の経緯を時系列で記録しておく

当日の宿泊客および当日勤務した従業員全員のリストを出力、印刷
また全員分の宿泊カードのコピーを準備しておく

【一般のお客様への対応】

健康相談窓口または保健所の
指示にもとづき、他のお客様への
感染防止等の対応を実施する

※感染疑いのお客様が通ったところで
手を触れるようなところの
アルコール消毒など