



# 提出書類集

## 日帰り利用団体(手書き用)

※利用の手引き「提出書類記入にあたって」をご参照ください。  
不明な点等ございましたらお気軽にご相談ください。

### 書類提出期限について

利用の手引きP6をご確認ください。

### 提出すべき書類

★注文シート、利用申請書、活動計画書の3点は、手引き記載の期限までにご提出ください。

★アレルギー個別対応申込書⇒利用日の3週間前までに提出。

★別注食材、貸出備品・販売物品申込書⇒利用日の2週間前までに提出。

## 令和7年度版

### 埼玉県立名栗げんきプラザ

〒357-0111埼玉県飯能市上名栗1289-2  
TEL:042-979-1011 FAX:042-979-1013  
Eメール:naguri@tokyu-com.co.jp  
URL: <http://www.naguri-genki.com>

《 営業時間 8:30~17:00(休所日を除く) 》

令和7年 3月 1日 ver



団体名	
注文シート	(再)
	(再)
No.	

利用日	
	(再)
	(再)
提出日	年 月 日

●食堂食

食堂食注文	昼食 ( : )		夕食 ( : )	
	3歳未満			
3歳以上(幼児)				
小学生				
中学生以上				

●おにぎり弁当

受取日	受取時間	おにぎり弁当	個数
		おにぎり弁当 2個入り	
		おにぎり弁当 3個入り	

●飲み物

受取日	受取時間	飲み物	個数

●野外炊事

実施日	受取時間	番号	野外炊事	人数・個数
		①		
		②		
		③		
		④		

食材はまとめて提供希望 (まとめて希望の場合✓を入れてください)

食材は班別で提供希望

※班編成(班別での提供希望の場合、1班当たりの人数と班数をご記入ください)  
野外炊事の班は基本1班5人以上でご計画をお願いします。端数対応は可能です。  
※野外炊事を複数実施する際に班編成が異なる場合(備考欄)に記載してください。

番号	人	×	班	人
①		×		
班編成		×		
		×		
計			0	班

番号	人	×	班	人
②		×		
班編成		×		
		×		
計			0	班

番号	人	×	班	人
③		×		
班編成		×		
		×		
計			0	班

番号	人	×	班	人
④		×		
班編成		×		
		×		
計			0	班

《備考欄》

※カメラマン・ドライバー・看護師など、その他の方もとりまとめて団体で管理をお願いいたします。別精算可能ですので団体でとりまとめ、報告をお願いいたします。

●クラフト

実施日	天候	アクティビティ名(クラフト関係)	個数
例 4/10	☀️⬆️	ヒノキのボードゲーム	20
	☀️⬆️		
	☀️⬆️		
	☀️⬆️		

●オリエンテーリング

実施日	天候	オリエンテーリング関係
例 4/10	☀️⬆️	森のQ太郎ゲーム
	☀️⬆️	
	☀️⬆️	
	☀️⬆️	

●チャレンジ型・指導型アクティビティ

実施日	天候	チャレンジ型アクティビティ・指導型アクティビティ	1班の人数	班数
例 4/10	☀️⬆️	グループチャレンジ	11	5
	☀️⬆️			
	☀️⬆️			

●ポイントに立てる指導員の数 人

※注意事項

・グループチャレンジは1班10人程度にしてください。  
(後日グループチャレンジ用資料を送付いたします)  
・ポイントに立てる指導員が少ないと有人ポイントが少なくなります。  
・各アクティビティマニュアルを確認し、実施可能時期・実施可能人数などに注意してお申し込みください。

●キャンプファイア・キャンドルファイア

実施日	天候	キャンプファイア・キャンドルファイア	セット数
例 4/10	☀️	キャンプファイア	1
	☀️	キャンプファイア	
	☀️⬆️	キャンドルファイア	

キャンプファイア材料、バラ売り希望  
(値段は手引きのアクティビティ料金一覧をご参照ください。)  
※キャンドルファイアはろうそくを御持参いただければ料金は発生いたしません。

●プラネタリウム

実施日	天候	プラネタリウム希望内容	
例 4/10	☀️⬆️	プラネタリウム50分	★幼児向けのアニメーション投影をご希望の方は(幼児向け)と記載ください。
	☀️⬆️		★学習投影オプションについて ※各10分程度 オプションは必須ではありません。希望がない場合、投影内容は、おまかせとなります。
	☀️⬆️		※土日祝日・夏休み・春休みの利用団体は、一般投影時間でのご観覧をお願いします。
例 オプション	○	②太陽・月・地球大きさ比べ(8年生向け)	★★一般投影時間★ -10:30~11:20 -14:00~14:50 夏休み下記時間追加 -15:30~16:20
		内容おまかせ	
		①月の満ち欠け(8年生向け)	
		②太陽・月・地球大きさ比べ(8年生向け)	
		③太陽と星の動き(4年生向け)	
		④宇宙の広がり(中学生向け)	
		⑤地球の運動と天体の動き(中学生向け)	
		⑥月と惑星の見え方(中学生向け)	



# 貸出備品・販売物品申込書

団体名

## 野外炊事用具セット貸出(目安)

●( )内数字は個数です。

利用日

●野外炊事で提供される基本セットは【1セット約6人分】です。注文シートで希望した1班の人数やセット注文数に応じてこちらで用意いたします。  
**※基本セット内容以外で道具をご希望の場合は、注文シート下部にある【個別貸出備品申込】にてお申込みください。**

カレーライスセット	バーベキューセット	とん汁&おにぎり
まな板(1)、包丁(1)、ポウル(1)、ざる(1)、おたま(1)、しゃもじ(2)、鍋(1)、竹へら(1)、ゴムベラ(1)、皮むき(1)、飯盒(2)、バット(1)、皮手袋(1)	まな板(1)、包丁(1)、鉄板(1)、フライ返し(2)、さいばし(1)、トング(2)、しゃもじ(2)、飯盒(2)、バット(1)、皮手袋(1) ※焼きそばセットの場合は飯盒なし	まな板(2)、包丁(2)、ポウル(2)、ザル(1)、おたま(1)、しゃもじ(2)、竹べら(1)、皮むき(1)、鍋(1)、飯盒(2)、おわん(2)、ゴムべら(片づけで使用)(1)、皮手袋(1)
ドラム缶ピザセット	朝食サンドイッチセット	朝食ホットドックセット
ポウル(1)、バット(1)、包丁(1)、まな板(1)、フライ返し(1)、めん棒(1)、めん板(1)、計量カップ(1)、スプーン(1)、フォーク(1)、おぼん(1) 【全体】:ドラム缶、焼き網、皮手袋(厚手)、火バサミ	包丁(1)、まな板(1)、さいばし(1)、バット(1)、スプーン(2)	フライパンまたは鉄板(1)、フライ返し(1)、鍋(1)、おたま(1)、ポウル(1)、さいばし(1)、皮手袋(1)
災害時対応カレーセット	災害時対応焼きそばセット	ホイル焼きセット
まな板(1)、包丁(1)、ポウル(1)、ざる(1)、おたま(1)、鍋(1)、皮むき(1)、バット(1)、トング(1)、スプーン(2)、計量カップ(1)、やかん(1)、皮手袋	キッチンバサミ(1)、ポウル(1)、計量スプーン(1)、ざる(1)、鍋(1)、トング(1)、皮手袋(1)	鉄板(1)、フライ返し(2)、ボール(1)、ザル(1)、トング(肉用1・野菜用1)、しゃもじ(2)、飯盒(2)、皮手袋(1)、バット(1)
流しそうめんセット	手打ちうどんセット	棒パン
ざる(2)、鍋(1)、さいばし(1)、ポウル(2)、おたま(1)、トング(2)ペンチ(1)、ビールケース、ホースリール、竹、台、テーブル、針金※台、テーブルなどは人数に応じて用意します	ポウル(1)、めん板(1)、めん棒(1)、すいのう(1)、おたま(1)、バット(1)、ざる(1)、計量カップ(1)、鍋(2)、さいばし(1)、めん切り包丁(1)、フライ返し(1)、こま板(1)、皮手袋(1)、ブルーシート	めん板(1)、ポウル(1)、計量カップ(1)、スプーン(1)、しの竹(6)、アルコールスプレー(1)、(半ドラム缶またはかまどで実施)、皮手袋(1)
焼きマシュマロセット		
竹ひご(人数分) 【全体】アルコールスプレー、半ドラム缶(またはかまどで実施)、火ばさみ、皮手袋		

個別貸出備品			希望 借用量
使用アクテビティ	品名	保有	
野外活動	トランシーバー(単3電池1本ご持参下さい)		4
	双眼鏡		14
	星座盤		34
	火の神衣装		3
	ファイアロード缶		30
	バケツ		7
	ジャグ		3
	ランタン(単1電池3本ご持参下さい)		10
クラフト*1	のこぎり(木挽き)		76
	のこぎり(竹挽き)		31
	クラフトのこぎり		29
	木ねじピット		50
	はさみ		24
	竹割り用なた		10
	切り出しナイフ(右利き)		163
切り出しナイフ(左利き)		15	
視聴覚	アンプ(マイク付き) *2		2
	ピアノ		1
	延長コード		2
	プロジェクター		1
キャンプ用品	タープ		1

販売物品	希望 購入数
品名	
食器用エコ洗剤	
液体クレンザー	
ロックアイス(1kg)	
ロックアイス(2kg)	
単三電池(1本)	
歯磨きセット	
純綿軍手(1双)	
割り箸(1膳)	
カレー皿(1枚)	
発泡どんぶり(1個)	
発泡ミニどんぶり(1個)	
紙コップ(1個)	
スプーン(1本)	

野外炊事用 個別貸出備品			希望 借用量
品名	保有		
包丁		49	
バット		63	
ポウル		42	
飯ごう		48	
鍋(大 36cm)		15	
鍋(中 33cm)		45	
鍋(小 24cm)		28	
片手鍋		4	
フライパン		33	
泡だて器		17	
トング(肉用)		25	
トング(野菜用)		25	
麵棒(うどん用)		33	
麵棒(ピザ用)		44	
釜		9	
ざる		39	
さいばし		29	
まな板		48	
おたま		51	
しゃもじ		79	
皮むき器		65	
缶切り		8	
やかん(大)		5	
やかん(小)		18	
フライ返し		57	
計量カップ		33	
一合カップ		24	
鉄板		20	
ダッチオーブン(大) *3		12	
ダッチオーブン(小) *3		3	

※「ラジカセ」の貸出しはありません。各自ご持参ください。

\*1 当所で行っているクラフト以外で、個別に貸出を希望される場合のみクラフト貸出物品に個数をご記入ください。

\*2 当所、貸出備品のアンプはBluetooth(ブルートゥース)で接続するタイプです。CDやカセットは使用できません。

\*3 ダッチオーブンは使用后、メンテナンスが必要となります。

日帰り  
受付No.

様式第1号(2)(第3条関係)

所長	副所長	事業主任	受付担当者

埼玉県立名栗げんきプラザ日帰り利用許可申請書							
埼玉県立名栗げんきプラザ指定管理者 宛				令和 年 月 日			
所在地または住所 〒							
団体名または名前							
代表者氏名							
電話番号 固定		FAX					
下記のとおり埼玉県立名栗げんきプラザを利用したいので、活動計画書を添えて申請します。							
記							
利用目的							
利用期間							
利用人員	男	人	女	人			
利用責任者 ※当日の引率担当者	ふりがな			電話 ※連絡の取れる番号			
	氏名			メールアドレス (携帯可)			
利用施設名	利用日	時間	使用料金(利用料金)				
			午前	午後	夜間	一日	計
	月 日	時 分から 時 分					
	月 日	時 分から 時 分					
	月 日	時 分から 時 分					
	月 日	時 分から 時 分					
			使用料計(利用料金計)				
上記以外の希望							
利用の条件 または制限							

レシー ト	発行日 月 日 No.	納入通 知書	発行日 月 日 No.

【注】太線内だけ記入してください。

# 活動計画書

団体名		人数		幼児・児童・生徒	人
				大人	人
担当者氏名		連絡先		TEL	
				FAX	
来所方法	往路	荷物輸送 ※要相談 7・8月不可		荷物受取(正丸駅)	
	復路			荷物積込(玄関前)	
月 日					
※はじめの集いを必ず入力してください。			雨天時 <sup>↑</sup> (変更がある場合のみ記入)		
時刻	活動	場所	時刻	活動	場所
<p>(注意1) 活動場所は調整によって変更になる場合があります。</p> <p>(注意2) 食堂での食事の基本開始時間は《朝食 7:30、昼食 12:00、夕食 17:30》 複数団体いる場合は時間差を設ける場合があります。</p> <p>(注意3) 食堂を利用する場合、10分前から食事の配膳準備(テーブル拭き等)をおこなってください。</p>					
連絡事項					

提出日

令和 年 月 日

## アレルギー個別対応申込書

## 取り扱い注意

アレルギー対応をご希望の場合は、必要事項をご記入の上、**ご利用の3週間前までに提出ください。**

※アレルギー以外でお食事制限のある方(病気の治療・宗教上の理由等)の場合も、こちらのシートをご提出ください。

**※提出は団体責任者が取りまとめたうえで、名栗げんきプラザへご提出ください。**

**名栗げんきプラザ FAX:042-979-1013 電子メール:naguri@tokyu-com.co.jp**

詳細につきましては利用の手引きP23,24の「食物アレルギー対応について」をご確認ください。

また、提出いただいた個人情報には「アレルギー対応の管理のため」のみに使用いたします。

- ・対応については、代替食での個別対応を基本原則としますが、以下の点につきましてはご了承の上、お申し込みをお願いいたします。
- ・掲載情報は、アレルギー症状を発症しないことを確実に保証するものではありません。ご注文にあたっては、ご利用者様による最終的な判断をお願いいたします。
- ・他のメニューと同一の厨房で調理するため、加工または調理の過程において、微量のアレルギー物質が混入する可能性があります。
- ・調理、洗浄機などについても、他のものと共通のものを使用しています。

団体名				施設 利用日	
アレルギー 連絡担当者			連絡担当者 電話番号		
連絡担当者 メールアドレス			連絡担当者 FAX		
ふりがな			年齢	歳 <input type="checkbox"/> 3歳～小学生未満 <input type="checkbox"/> 小学生 <input type="checkbox"/> 中学生以上	
該当者氏名			本人・保護者 連絡先		
アレルギー 原因食材			摂取した時に 現れる症状		
<b>アナフィラキシーショックの確認</b>  できる限り詳しい状況を上の「摂取した時に現れる症状」 または下の「特記事項」の欄にご記入ください。			<input type="checkbox"/> 起こす	<input type="checkbox"/> 食事一式持込みます	
				<input type="checkbox"/> 代替食を希望します	
			<input type="checkbox"/> 起こさない	<input type="checkbox"/> 代替食を希望します	
				<input type="checkbox"/> 通常メニューで提供	
直近の発症日	年 月 日頃	普段の対応 <input type="checkbox"/> 常にエビペンを持ち歩いている <input type="checkbox"/> 微量のコンタミネーションでも症状が出る <input type="checkbox"/> 外食をしたことがない <input type="checkbox"/> 給食では弁当を持ち込んでいる <input type="checkbox"/> その他( )			
かかりつけの病院					
病院の電話番号					
利用中のメニューでアレルギーに該当するもの				特記事項	
月 日	いつ	メニュー	例) 卵は火が通っていれば問題ない。		
例) 4/5	朝食A	玉子焼き	例) 宗教上の理由により		

書類提出後、食堂担当者より団体担当者様へアレルギー対応について返答致します。  
 返答用紙に保護者様のサインを記入いただき、団体様がとりまとめてTSK(株)へご提出ください。  
 TSK(株) FAX:042-979-1013 電子メール:naguri.g@tsk-service.co.jp



# 別注食材申込書

名栗げんきプラザ

提出日

年 月 日

団体名			
利用日	年	月	日
申込内容	※どちらかに☑してください。 <input type="checkbox"/> 新規申し込み <input type="checkbox"/> 変更の申込み		

※数量は**合計の量**を記入してください。小分けのご注文はお受けできませんので、ご了承ください。

※数量の変更は休所日を除く**2日前の9:00まで**とさせていただきますのでご了承ください。

※受渡し時間はご希望の時間を前後する場合がございます。

※**食材一覧表にない食材のご注文は承りません。**

受け渡し日時		日	時	分	受け渡し日時		日	時	分
商品 No.	食材(商品)名	数量	単価	小計	商品 No.	食材(商品)名	数量	単価	小計
合計		点	円		合計		点	円	

令和7年1月現在

【食材一覧表】

※税込み価格となります。

※時期や状況によって、価格や規格の変動がある物もあります。お問い合わせください。

	商品 No.	商品名	規格	注文単位	価格 税込み
*肉類*	1	豚小間切れ肉		100g	290
	2	鶏もも肉		100g	250
	3	豚薄切り肉(肩ロース)		100g	390
	4	豚角切り肉(肩ロース)		100g	390
	5	牛肉(こま切れ)		100g	510
	6	牛肉(スライス)		100g	510
	7	ウインナー	6本入り(2袋)	1パック	790
	8	ベーコン	ハーフ4枚入り(3ヶ)	1パック	570
	9	ホットドック用フランク(26g)	7本入り	1パック	830
	10	ちくわ	2本入り	1袋	400
	11	魚肉ソーセージ	4本入り	1束	540
*野菜*	12	玉ねぎ	1個	1個	150
	13	キャベツ	1玉	1玉	600
	14	長ネギ	1本	1本	230
	15	大根	1本	1本	420
	16	レタス	1個	1個	480
	17	きゅうり	1本	1本	150
	18	トマト	1個	1個	290
	19	ピーマン	4~5個入り	1袋	280
	20	茄子	4~5個入り	1袋	500
	21	ミニトマト	11~15個入り	1パック	450
	22	椎茸	約5~6個	1パック	300
	23	えのき茸	約100g	1パック	150
	24	しめじ	約100g	1パック	200
	25	ブロッコリー	約200g	1袋	400
	26	ブロッコリー(冷凍)	約100g		170
	27	かぼちゃ(乱切・冷凍)	約100g	1袋	200
	28	ほうれん草	約200g	1袋	400
	29	さつまいも	1個	1個	時価
	果物	30	バナナ	4~5本	1パック
31		スイカ	普通玉	1玉	時価
*缶詰他*	32	ツナ(パウチ)	50g	1袋	240
	33	ホールトマト(紙パック)	388g	1パック	390
	34	コーン(箱パック)	190g	1箱	350
	35	みかん(パウチ)	180g(90g固形量)	1袋	500
	36	フルーツミックス缶(プルトップ)	190g(100g固形量)	1缶	350
*その他*	37	卵	10個入り	1パック	510
	38	精白米	1kg(約7合)	1kg	850
	39	福神漬け	100g	1袋	220
	40	スパゲティ	300g	1袋	310
	41	うどん 1玉	180g	1玉	150
	42	薄力粉	1kg	1袋	530
	43	焼きそば	3袋入り(1玉150g)	1パック	410
	44	ホットケーキミックス	150g×4P	1箱	570
	45	ホットドック用パン	6個入り	1袋	700
*調味料*	46	油	400mL	1本	540
	47	オリーブ油	200mL	1本	1330
	48	味噌	750g	1パック	740
	49	はちみつ	150g	1本	550
	50	五目御飯の素	147g	1箱	410
	51	だしの素(本だし)	8g×7本	1箱	410
	52	中華だし	50g	1袋	400
	53	コンソメキューブ	7個入り	1箱	260
	54	めんつゆ	500mL	1本	450
	55	しょうゆ	500mL	1本	470
	56	マヨネーズ(小)	200g	1本	470
	57	ケチャップ(小)	180g	1本	390
	58	食卓塩(小瓶)	100g	1本	230
	59	コショウ(小瓶)	20g	1本	370
	60	焼肉のタレ	300g	1本	410
	61	塩・コショウ	250g	1本	510
	62	上白糖(小)	500g	1パック	290
	63	中濃ソース(小)	300mL	1本	460
	64	ドレッシング(青しそ)	190mL	1本	420