

献立（メニュー）はすべてアレンジメニューとする。基本的には献立通り調理は可能。ただしこの食をどのようにアレンジするかは班の自由とする。班会議にて各班の必要な追加食材を考えて必要分は各班の持参とする。また調味料は各隊の持参とし、配給はしない。

朝食と昼食は各班で入れ替え可能。パン食を行動食に切り替えて、朝に米飯を炊き・持参した味噌やわかめなどで味噌汁を作成しても可能。

<基本調味料>（スターターキット）  
（配給はない 各班が事前に用意）

①参加隊 想定メニュー

Table with columns for dates from 2024/8/12 to 2024/8/18 and rows for breakfast, lunch, and dinner menus. Includes a detailed 'アレンジ例' (Arrangement Example) section at the bottom left.

Table with columns for '品目' (Item) and '数量' (Quantity), listing various supplies like sugar, flour, and instant noodle cups.

②参加隊 配給メニュー

毎日14時30分～15時30分 配給コアタイム

表示は10人単位

Main distribution menu table with columns for dates from 2024/8/12 to 2024/8/18 and rows for water, rice, and various food items.

表示は10人単位

- <各隊への願い>
・今回の献立は各隊のオリジナルで決めてください。
・米、日持ち野菜、調味料、うめぼし、漬物、ふりかけ、ジャム、ボールウィンナー等（行動食）などは各隊で用意願います。
・アレルギー食材の代替食材対応は、各隊でお願いします。
・水を2貫配給します。専用容器を持参ください
<配給受け時の注意>
・配給時に使用しますダンボール箱・発泡スチロール箱は、適量扱いです。翌日の配給受け時に返却願います。

<食中毒に対する注意事項>

- 行動食（おにぎり）について特に注意
1：素手で握らない
手洗い・消毒を十分行い ラップ・ゴム手袋等を使う。
外傷のある時は特に注意する
2：「海苔」は巻かない方がいい 食べるときに巻く
3：うめぼし、酢、塩を活用する
4：出来る限り低温で保存する ご飯は冷ましてから容器に入れる
5：変な臭い・味が変わっていたら、食べない事
6：包丁・まな板・炊具・食器・布巾類は 常に清潔に保管すること

<基本調味料>一個班の目安（配給はない 各班が事前に用意）

Table listing basic seasonings and their quantities, such as oil, sugar, and soy sauce.

<その他> 必要に応じて持参可能とする物【缶詰は控える】

Table listing other items that can be brought, such as instant noodle cups and instant noodle sauce.

<アレルギー食材>

Table listing allergen ingredients like wheat, eggs, and soy.