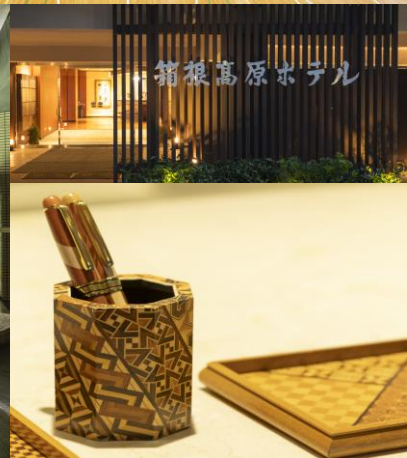


ようこそ箱根高原ホテルへ

高原のそよぐ風と共に。



謹啓 皆様におかれましては益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は弊社業務に関しまして格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、私ども箱根高原ホテルでは昭和37年4月開業以来、数多くの学生団体様をお迎えして参りました。その形態は、修学旅行、研修旅行、クラブ合宿、学習合宿ほか様々ですが、お客様の目的達成のため、ご満足いただくために最善の努力をし、お客様の声をお聞きしながらより快適にお過ごしいただけるよう改善を図って参りました。

標高750mの高台にあり、富士・箱根・伊豆・芦ノ湖畔湖尻・湖尻高原の大自然に囲まれ、芦ノ湖桃源台から徒歩圏内にある絶好のロケーションを有し、純和風の客室、天然温泉、そしてレクチャーホールとして(体育館・会議室10室)の設備を整え学校行事の様々な用途に合わせたご利用が可能です。

今回、ホテルの施設概要を作成いたしました。ご検討資料、営業活動にご活用いただければ幸甚に存じます。まだまだ至らぬ点多いかと存じますが、思い出に残る旅行のお手伝いができるよう更なる向上を目指して参りますので、今後とも何卒ご愛顧の程、宜しく願い申し上げます。

敬白

株式会社 箱根高原ホテル
代表取締役社長 山口 滋

箱根高原ホテル 4つのセールスポイント

POINT

1

学生団体の受け入れ実績



check

当館は創業以来、教育旅行ファーストをモットーに『安全』と『安心』および、『快適』な空間を、全ての生徒様および教職員の皆様にご提供して参りました。昭和37年4月開業以来、学生団体を中心に修学旅行、研修旅行、学習合宿、部活合宿等様々な形態でご利用いただいております。その実績と経験を活かしたきめ細かい対応は、きっとご満足いただけるものと自負しております。

POINT

2

充実のレクチャーホール



check

レクチャーホールを宿泊施設に隣接し有しています。体育館サイズは奥行30m×横28m×高さ13mバスケットコート2面以上の広さがあり、各種スポーツ、部活動の他、吹奏楽やダンス、講演など幅広い用途で使用可能です。研修室は10ルーム有し、用途によってパーティションを取り外し、中ホール、小ホールとしてもご利用いただけます。当館ならではの施設をどうぞご利用下さい。

POINT

3

万全の安全対策



check

緊急時の対策、対応は、学生団体旅行を安心・安全に実施するために最も大切なものです。当館では、ガイドラインの遵守、従業員への教育と関係諸機関との連絡を密にすることで感染症対策がや病気、自然災害発生時における対応準備に万全を期しております。不測の事態が発生した場合でも関係機関との綿密な連携により迅速に対応することが可能です。

POINT

4

豊かな自然と温泉を満喫



check

古くから温泉郷として親しまれているここ箱根では日常味わうことができない四季折々の自然を直接肌で感じることができます。当館では隣接する建物がなく、マイナスイオンたっぷりの空気に包まれます。四方に山々が広がり自然を満喫できる他、自慢の2種の源泉から湧き出る極上湯でゆったり、のんびり疲れを癒していただけます。



ホテル外観



フロント



売店



体育館



玄関前（大型バスが4台横付けできます）



ロビー周辺

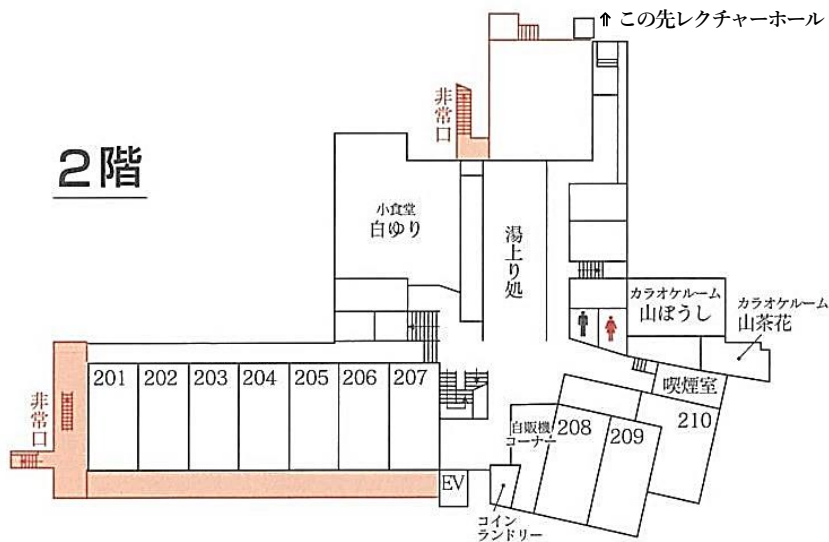


会議室

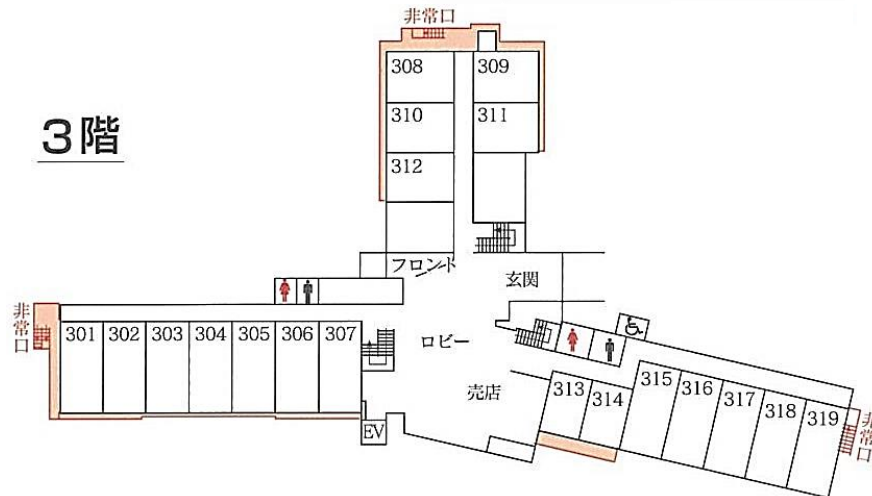


会議室・中ホール利用

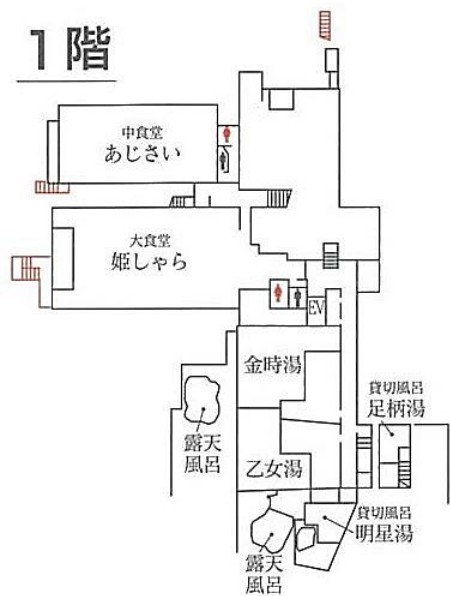
2階



3階

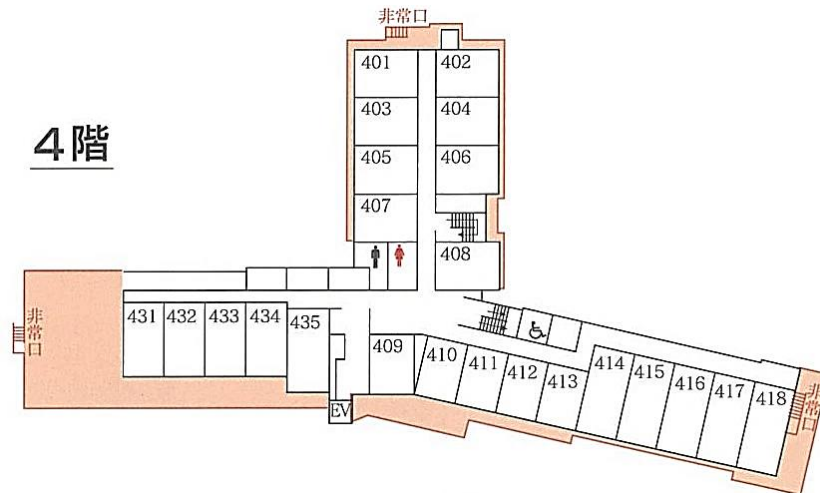


1階

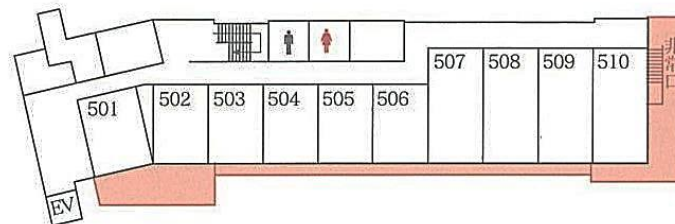


5階	客室
4階	客室
3階	エントランス フロント・ロビー・売店・客室
2階	小食堂・客室 カラオケルーム・湯上り処 コインランドリー・自販機
1階	大食堂・中食堂 大浴場 露天風呂・貸切風呂

4階



5階



純和風のお部屋から箱根の季節を間近にご堪能ください・・・
 客室は8帖、10帖、12帖、14帖の4タイプ 合計62部屋

最大485名様のご宿泊が可能です。

お一人様平均2帖利用の場合でも358名様のご宿泊が可能です。
 ゆったりとした純和風の客室は教育旅行・合宿等の滞在に最適です。

芦ノ湖と箱根の山並み。この変化に富んだ景観と豊かな自然が息づく湖尻高原の中心。
 野鳥の森、花の広場、自然散策路にも囲まれた静かな環境です。



客室例



客室例



洗面台



冷蔵庫



シャワートイレ

客室	チェックイン	チェックアウト
	15:00	10:00

洋室	和室	和洋室	その他	総数
0室	62室	0室	0室	62室

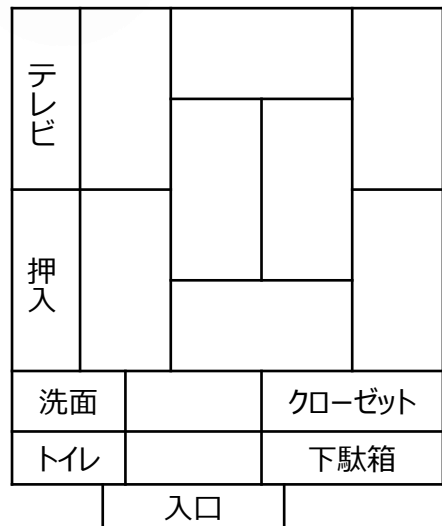
Wi-Fi ネット環境	●全室対応 [接続方法] 無線LAN [PC貸し出し] なし [インターネット接続] 無料
----------------	--

基本設備	全室薄型液晶テレビ（地上波デジタル・デジタルBS受信可能、無料放送のみで有料放送はありません。） 冷暖房完備/ウォシュレットトイレ/洗面所（全室給湯完備）/冷蔵庫（何も入っていません。） 金庫（無料）/座卓/応接セット/電気ポット
アメニティー	スリッパ ドライヤー ハンドソープ 湯茶セット

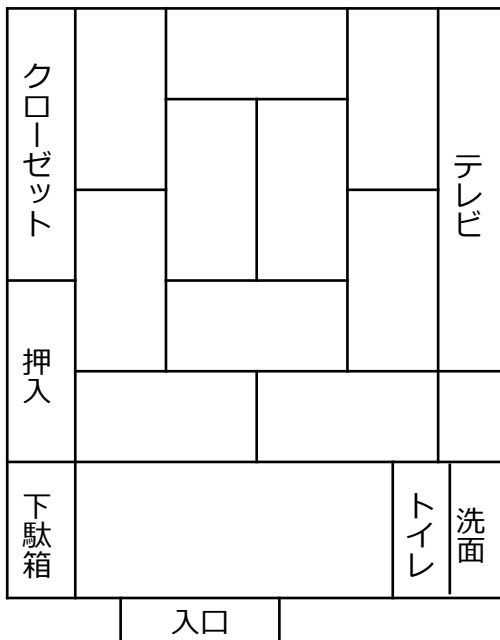


※教育旅行でのご利用には、**タオル・バスタオル・歯ブラシ・浴衣をご用意していません。**ご不明な点がございましたら、お問い合わせ願います。

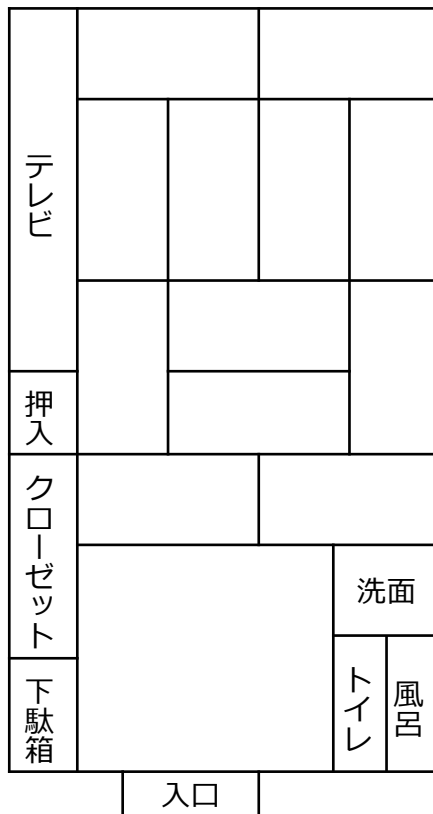
8帖タイプ (全13部屋)



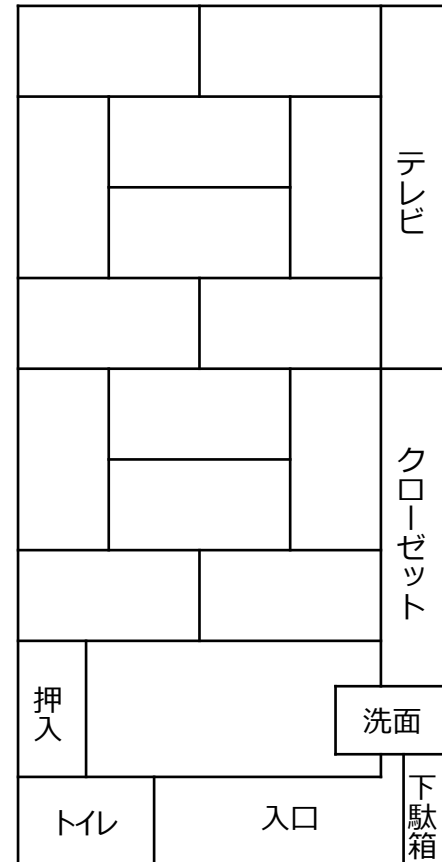
10帖タイプ (全17部屋)



12帖タイプ (特室 3 部屋)



14帖タイプ (全29部屋)



『全館 客室情報(広さ・定員・最大収容人数)』

5階											フロア計	
室名	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510		10ルーム
畳数	8	8	8	8	8	8	14	14	14	14		104
定員 (1人2畳)	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7		52
最大収容	4	4	4	4	4	4	10	10	10	10		64

4階																							フロア計		
室名	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	431	432	433	434	435	23ルーム	
畳数	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	8	14	14	14	14	14	10	10	10	10	14		244
定員 (1人2畳)	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	5	5	5	5	7		122
最大収容	7	7	7	7	7	7	7	7	4	4	4	4	4	10	10	10	10	10	7	7	7	7	10		164

3階																				フロア計	
室名	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	308号室使用不可	19ルーム
畳数	14	14	14	14	14	14	14	10	10	10	10	10	8	8	14	14	14	14	14		234
定員 (1人2畳)	7	7	7	7	7	7	7	-	5	5	5	5	4	4	7	7	7	7	7		112
最大収容	10	10	10	10	10	10	10	-	7	7	7	7	4	4	10	10	10	10	10		156

2階											フロア計	
室名	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210		10ルーム
畳数	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12		134
定員 (1人2畳)	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6		67
最大収容	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8		94

											全館合計
総ルーム数											62ルーム
総畳数											716
定員 (1人2畳)											353
最大収容											478

『学生団体 部屋割り（一例）』

『8クラス 生徒320名・引率18名 計338名の場合』 保＝保健室 赤字＝引率

5階											フロア計
室名	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	10ルーム 104 4 64
畳数	8	8	8	8	8	8	14	14	14	14	
(例)	保	保	2	2	(予備部屋)乗務員部屋含む						
最大収容	4	4	4	4	4	4	10	10	10	10	

4階																							フロア計	
室名	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	431	432	433	434	435	23ルーム 244 139 164
畳数	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	8	14	14	14	14	14	10	10	10	10	14	
(例)	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2	4	4	4	9	9	9	8	8	6	6	6	6	8	
最大収容	7	7	7	7	7	7	7	7	4	4	4	4	4	10	10	10	10	10	7	7	7	7	10	

3階																				フロア計
室名	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	19ルーム 234 122 156
畳数	14	14	14	14	14	14	14	10	10	10	10	10	8	8	14	14	14	14	14	
(例)	8	8	8	8	8	8	4	-	6	6	6	6	2	4	8	8	8	8	8	
最大収容	10	10	10	10	10	10	10	-	7	7	7	7	4	4	10	10	10	10	10	

2階											フロア計
室名	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	10ルーム 134 73 94
畳数	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	
(例)	8	8	8	8	8	8	4	7	7	7	
最大収容	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	

											全館合計
利用ルーム数	(予備部屋)乗務員部屋除く										56ルーム
総畳数	(予備部屋)乗務員部屋除く										644
総人数(例)											338
最大収容											478

講堂や体育館としてご利用いただけます。

箱根高原ホテルでは、天候の心配がなく確実に開催できるよう体育館で運動会が出来る備品を揃えました。修学旅行、研修旅行、学習合宿、部活合宿等で相互の親睦を深めるイベントとして大変お勧めの施設です。

50名～100名くらいで、ご利用下さいませ。

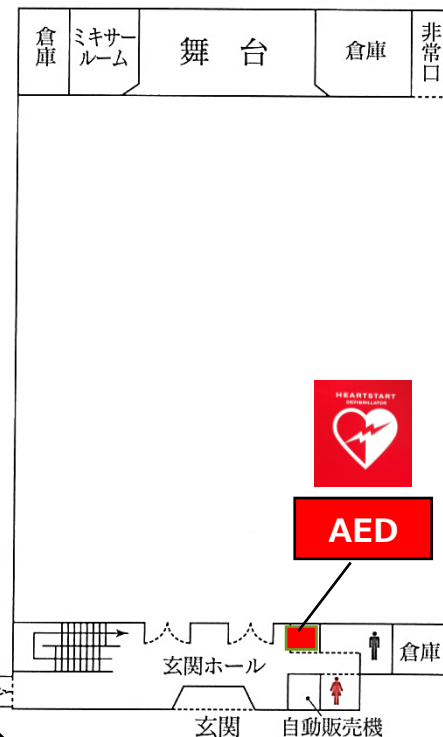
設置可能座席数	500席（椅子のみ） 400席（机あり[教室形式]）
運動可能種目	バレーボール / バスケットボール / ダンス バドミントン / フットサル / ゲートボール コーラス / オーケストラ / 卓球 / 演劇 書道 など



講演などの各種イベントでは、200インチプロジェクターのご利用も可能です。
人数の多い研修会場としてもご利用いただけます。
体育館としては、バレーボール、バスケットボールなどをはじめ、ブラスバンドやマーチングバンドの練習などにもご利用ください。



レクチャーホール(体育館)



ホテル棟より→

施設	広さ（奥行×横×高）	面積
体育館（大ホール）	30m×28m×13m ※舞台は奥行5.5m、横10m	840㎡

用具
バレーボール（1面） ※2面可能
バスケットボール（1面） ※2面可能（コートサイズ：14.1m×24.1m）
フットサル（1面）（コートサイズはバスケットと同じ）
バドミントン（1面） ※3面可能
綱引き用の綱（30m）・大縄跳び・玉入れ・得点ボードなど

機材	椅子・机
無料貸出品	体育館内の音響機器 CDカセットデッキ

【会議室設置可能座席数】

130席（中ホールNo.6～No.8：教室形式）

84席（小ホールNo.9～No.10：教室形式）

42席（会議室：教室形式）

※各教室で使用している机は、150センチ×45センチです。

※No.1 会議室とNo.2 会議室のみ床がカーペット敷きです。

他の会議室はすべてフローリングです。全室インターネット接続の環境が整っています。
(LANケーブル、Wi-Fi対応。)

LANケーブルは準備致しますので、何台でご利用されるかをお知らせ下さい。



●パーティションを外して中・小ホールとしても使用可能

全10室の会議室をご用意しておりますので、各種研修会場としてもご利用いただけます。

机や椅子の配置はご要望にあわせて変更いたします。

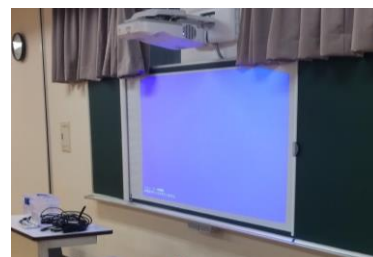
会議室はパーティションを外してNo.6、No.7、No.8で中ホール、No.9、No.10は小ホールとしてのご利用が可能です。

また、全室インターネット接続の環境が整っております。(有線LAN、Wi-Fi対応)

【会議室全室、電子黒板を完備】

常設で電子黒板対応プロジェクターを全室完備しております。

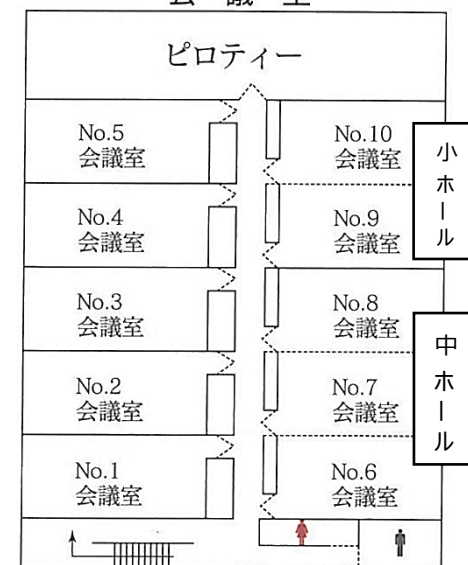
お持ちこみのPCに繋いで画面の投影や、DVD再生を行うことが可能。



黒板貼り付け式プロジェクタースクリーン

機材
PCプロジェクター（1台のみ）有料
OHP
スクリーン
DVD・VHSデッキ
CDカセットデッキ

会議室



施設	広さ（奥行×横×高）	面積
会議室（No.1-5）	11m×6m×2.7m	66㎡
小ホール（No.9-10）	11m×12.5m×3.5m	137.5㎡
中ホール（No.6-8）	11m×19m×3.5m	209㎡

大浴場【金時湯】



当ホテルの温泉は2種の自家源泉を大浴場・露天風呂へそれぞれ使用しております。カルシウム、ナトリウム、マグネシウムがバランスよく混ざっており、陽イオン陰イオン各々の主要3成分が過不足なく入った温泉は、『温泉の女神の見事な調合』と言われております。

(陽イオンと陰イオンが全20%以上調合された温泉は他には余り見られません) 露天風呂は『美肌の湯』、大浴場は『温もりの湯』として2種類の泉質をお楽しみください。色や温度などお湯の表情が変わるのは、天然温泉だからです。

大浴場【乙女湯】





種別	大浴場・露天風呂・貸切家族風呂・貸切風呂露天付
設置場所	1階
温泉泉質	炭酸水素塩泉、塩化物泉、硫酸塩泉
水質区分	天然温泉100%掛け流し
効能・適応症	神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、くじき、慢性消化器病、痔疾、冷え性、慢性皮膚病、動脈硬化症、きりきず、やけど
貸切の可否	貸切可能 貸切時間は応相談
最大収容人数	大浴場通常各40名（現行では20名程度が理想）
カーン数	乙女湯17個、金時湯22個、明星湯2個、足柄湯2個
ロッカー数	乙女湯60個、金時湯71個
泉色・にごり湯	無色透明
オープン時間	朝5:30-9:00 昼12:00-24:00





露天風呂例

貸切風呂露天付【明星湯】
*バリアフリー対応

源泉掛け流しで、炭酸（炭酸水素イオンと遊離炭酸）が、たいへん多い箱根では珍しい鉄分の多い温泉です。大自然に囲まれた湯船からは箱根外輪の山々や木々を眺めることができるほか夜は文字通り満天の星、空や月を望めます。

	夕食 イメージ	お品書き	朝食 イメージ	お品書き
箱根高原ホテル 基本献立1泊目		煮込みハンバーグ チーズ乗せ ブロッコリー オーシャンマリネ 豚肉柔らか煮 ブロッコリー 鶏肉と春雨の煮物 イカフライ エビフライ 鶏肉唐揚げ キャベツ レモン ソース ポテトサラダ 季節の果物 マカロン クリームチーズ 御飯 味噌汁(高野豆腐 若布 ねぎ)		野菜サラダ プチトマト ブロッコリー 青じそドレッシング オニオンコールスロー オレンジ パイン 厚焼き玉子 鮭 のり佃煮 サラミハム 菜の花と筍のつづ胡麻和え かまぼこ いちごジョア 御飯 味噌汁(麩 若布 ねぎ)

	夕食 イメージ	お品書き	朝食 イメージ	お品書き
箱根高原ホテル 基本献立2泊目		牛ステーキ ステーキソース ポテト ブロッコリー 人参 スモークチキン ビビンバもやし 若鶏ホウワイトグラタン 酢豚 マカロニサラダ 豚玉ねぎ串カツ 鶏肉野菜巻フライ コーンクリームコロッケ キャベツ ソース レモン 季節の果物 苺大福 チョコブラウニー 御飯 野菜スープ		ウィンナー ブロッコリー タラモサラダ スクランブルエッグ チキンステーキ 三角ポテト 肉団子 鳴門金時甘露煮 フルーツフロマージュ オレンジジュース ヨーグルト クロワッサン ロールパン バター ジャム コーンスープ

『学生1泊目夕食メニュー 食材成分表』

食材	成分
ハンバーグ	鶏肉(国産) たまねぎ(中国産) パン粉 粒状大豆 たん白 牛脂 しょうゆ 砂糖 赤ワイン 食塩 香辛料 焼き油(大豆油) 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) (一部に 小麦 乳成分 牛肉 大豆 鶏肉 を含む)
デミグラスソース	野菜ソテー(たまねぎ にんじん 赤ワイン セロリ 白ワイン 小麦粉 ガーリック 砂糖 香辛料) トマトケチャップ 動物油脂(牛脂 ラード) 砂糖 ブラウンルウ(小麦粉 ラード) 小麦粉 ビーフエキス調味料 赤ワイン ぶどう糖果糖液糖 食塩 チキンエキス 野菜エキス 香辛料 増粘剤(加工デンプン カラギナン) カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 (一部に 小麦 乳成分 牛肉 鶏肉 を含む)
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ セルロース
マッシュルーム	マッシュルーム 食塩 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸(pH調整剤)
ブロッコリー	ブロッコリー
オーシャンマリネ	かに風味かまぼこ(魚肉すり身たら 砂糖) 卵白(卵 を含む) 油脂加工澱粉 砂糖 食塩 カニエキス たまねぎ 植物油脂 ピーマン にんじん 砂糖 ぶどう酢 食塩 (一部に 小麦 卵 カニ を含む)
豚肉やわらか煮	豚バラ肉 しょうゆ 発酵調味料 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 でん粉 しょうが にんにく 豆板醤 酸味料 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 (一部に 小麦 大豆 豚 を含む)
鶏から揚げと春雨	鶏肉 春雨 醤油 砂糖 パプリカ 植物油(大豆油 ごま油) 全卵 清酒 でん粉 小麦粉 食塩 胡椒 調味料(アミノ酸) (一部に 小麦 卵 大豆 鶏肉 ゴマ を含む)
イカフライ	イカ 衣 パン粉(小麦 大豆 を含む) コーンフラワー でん粉 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸等) (一部に 小麦 大豆 を含む)
エビフライ	衣(パン粉 小麦粉 でん粉 砂糖 食塩 植物油脂 ショートニング) エビ 食塩 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 増粘剤(グアーガム) pH調整剤 膨張剤 乳化剤 パプリカ色素 (一部に 小麦 エビ を含む)
若鶏から揚げ	鶏もも肉 小麦粉 馬鈴薯澱粉 揚げ油(大豆油) 醤油 粉末状植物性たん白 卵 食塩 にんにく 生姜 ぶどう糖 チキンエキス調味料 白胡椒 脱脂粉乳 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) (一部に 卵 乳成分 小麦 大豆 鶏肉 を含む)

食材	成分
レモン	レモン
キャベツ	キャベツ
中濃ソース	野菜・果物(トマト デーツ にんじん その他) 醸造酢 糖類(砂糖 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖) 食塩 コーンスターチ アミノ酸液 香辛料 発酵調味料 (一部に 大豆 りんご を含む)
ポテトサラダ	じゃがいも マヨネーズ たまねぎ にんじん 砂糖 調味液(還元水あ 水あめ 食塩 醸造酢 卵黄 酵母エキス) 砂糖 食塩 醸造酢 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム グリシン 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 (一部に 卵 大豆 を含む)
季節の果物	西瓜又はメロンまたは仕入れ状況に応じます。
マカロン(チョコレート)	砂糖 アーモンド 卵白 バター カカオマス グルコースシロップ ココアパウダー でん粉 カカオパウダー 全粉乳 乳化剤 香料 増粘剤(キサンタンガム) (一部に 乳 卵 オレンジ アーモンド を含む)
クリームチーズ	乳等を主要原料とする食品 ナチュラルチーズ 牛乳 砂糖 鶏卵 小麦粉 加糖卵黄 チョコレート 還元水飴 ショートニング 洋酒 コーンスターチ ゼラチン レモン果汁 マーガリン 加工油脂 乳化剤 香料 膨張剤 糊料(増粘多糖類) pH調整剤 加工デンプン 酸化防止剤(V.E) 着色料(カロテノイド) (一部に 小麦 卵 乳成分 大豆 ゼラチン を含む)
御飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	具:若布 高野豆腐 凝固剤 重曹 いいちみそ箱根路(米みそ): 大豆 (国産) 米(国産) 塩(国産) 酒精(ブラジル) 赤だしみそ(豆みそ): 大豆 食塩 砂糖 調味料(アミノ酸等) 酒精 ほんだし: 食塩 砂糖類(砂糖 乳糖) 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) (一部に 乳成分 を含む)

* **赤字** = 特定原材料 8 品目 **青字** = 特定原材料に準ずるもの 21 品目 **緑字** = 魚介類

『学生1泊目朝食メニュー 食材成分表』

食材	成分
野菜サラダ	キャベツ ニンジン プチトマト ブロccoli
青じそドレッシング	ぶどう糖果糖液糖 しょうゆ 醸造酢 かつお節だし(醸造酢 かつお節) 米発酵調味料 食塩 こんぶだし はくさいエキス かつお節エキス オニオンエキス 塩蔵青じそ 酵母エキスパウダー 香辛料 調味料(アミノ酸) 香料 (一部に 小麦 大豆 を含む)
オニオン & コールスロー	キャベツ たまねぎ とうもろこし マヨネーズ ニンジン ドレッシング(植物油 脂 ぶどう糖果糖液糖 食塩 卵黄 オニオンエキス 濃縮パインアップル果汁 濃縮レモン果汁) 砂糖 食塩 増粘剤(加工でん粉) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 香料 (一部に 卵 大豆 を含む)
オレンジ	オレンジ
パイ	パイ
厚焼き玉子	鶏卵 砂糖 かつお節合わせ調味料 食塩 ハチミツ 植物油 加工でん粉 トレハロース クエン酸 調味料(アミノ酸等) (一部に 小麦 大豆 さば を含む)
鮭	銀鮭 (チリ産 養殖) 食塩 酸化防止剤(ビタミンC)
のり佃煮	醤油 のり 砂糖 ソルビット 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) 甘味料(ステビア 甘草) 酸味料 保存料(ソルビン酸K) 着色料(黄4 青1) (一部に 小麦 大豆 を含む)
サラミハム	鶏肉 牛脂肪 牛肉 豚脂肪 糖類(ぶどう糖 砂糖) 食塩 小麦繊維 粉末油脂 香辛料 粉末濃縮スープ 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na) コチニール色素 (一部に 卵 乳成分 大豆 を含む)
菜の花と筍の つぶ胡麻和え	菜の花 筍 キクラゲ 人参 ごま 砂糖 粉末白しょう油 かつお調味料 食塩 昆布調味料 とうもろこし乳酸発酵粉末調味料 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(甘草) (一部に 小麦 乳成分 大豆 を含む)
豊海小板(かまぼこ)	魚肉(たら) でん粉 砂糖 食塩 みりん 酒精 調味料(アミノ酸等) ソルビット 炭酸塩(Ca K) (一部に 大豆 を含む)

食材	成分
いちごジョア	いちご果汁 脱脂粉乳 砂糖 乳酸Ca 安定剤(ペクチン) 香料 野菜色素 ビタミンD (一部に 乳成分 を含む)
御飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	具： 若布 麩 ねぎ 小麦粉 小麦グルテン 酸化防止剤(V.E.) いいちみそ箱根路(米みそ)： 大豆 (国産) 米(国産) 塩(国産) 酒精(ブラジル) いいちみそ糎つぶ(米みそ)： 大豆 (アメリカ カナダ) 米(国産 タイ アメリカ オーストラリア ベトナム他) 塩(国産) 酒精(国産他) ほんだし： 食塩 砂糖類(砂糖 乳糖) 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) (一部に 小麦 乳成分 大豆 を含む)

* **赤字** = 特定原材料 8 品目 **青字** = 特定原材料に準ずるもの21品目 **緑字** = 魚介類

『学生2泊目夕食メニュー 食材成分表』

食材	成分
牛サーロインステーキ	牛サーロイン(オーストラリア産)
人参	人参
フライドポテト	じゃがいも 植物油脂 ぶどう糖 ピロリン酸Na (一部に大豆を含む)
ブロッコリー	ブロッコリー
ステーキソース	大根(国産) しょうゆ アミノ酸液 砂糖 水あめ りんご酢 みりん たまねぎ 鰹エキス 食塩 香辛料 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム) 香料 カラメル色素 香辛料抽出物 (一部に小麦 大豆 りんごを含む)
スモークチキン中華	鶏肉 きくらげ 塩だれ(還元水あめ 発酵調味液 食塩 醸造酢 その他) 水煮山ぜり しょうが塩漬け 卵白加工品 ごま油 食塩 砂糖 出汁(宗田節 さば節 かつお節) 唐辛子 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 増粘剤(加工でん粉 増粘多糖類) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(硝酸K 亜硝酸Na) 香料 (一部に小麦 卵 乳成分 ごま さば 大豆 鶏肉を含む)
ビビンバ用もやし	大豆もやし ごま油 食塩 ごま こしょう 調味料(アミノ酸) 酸味料 (一部にごま 大豆を含む)
若鶏ホワイトグラタン	鶏肉 ペンネ(小麦 食塩) チーズ 小麦粉 ショートニング 玉ねぎ 生クリーム 食塩 バター 調味料 香辛料 牛乳 (一部に小麦 乳成分 鶏肉を含む)
酢豚	豚バラ肉 しょうゆ 酒 みじんしょうが 砂糖 醸造酢 濃縮パインアップル果汁 しょうゆ 食塩 トマトペースト たん白加水分解物 老酒調整品 発酵調味料 糊料(加工デンプン キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) パプリカ色素 酸味料 (一部に小麦 大豆を含む)
マカロニサラダ	マカロニ マヨネーズ 人参 たまねぎ 砂糖 調味液(還元水あめ 水あめ 食塩 卵黄 醸造酢 砂糖 酵母エキス) 食塩 醸造酢 香辛料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等) グリシン 香辛料抽出物 (一部に卵 小麦 大豆を含む)
豚たまねぎ串カツ	たまねぎ パン粉 豚肉 でん粉 小麦粉 食塩 大豆油 粉末状大豆たん白 砂糖 香辛料 調味料(アミノ酸) 増粘剤(キサンタンガム) ポリリン酸Na パプリカ色素 (一部に小麦 大豆 豚を含む)

食材	成分
鶏肉野菜巻フライ	鶏肉 衣(パン粉 でん粉 小麦粉 食塩 粉末状大豆たん白 香辛料 大豆油) さやいんげん にんじん でん粉 大豆油 食塩 香辛料 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) ポリリン酸Na 着色料(カロチノイド) (一部に小麦 大豆 鶏肉を含む)
コーンクリームコロッケ	衣(パン粉 小麦粉 でん粉 食塩) コーン 牛乳 小麦粉 大豆油 たまねぎ 砂糖 マーガリン 食塩 バター 香辛料 増粘剤(グァーガム) 調味料(アミノ酸) 乳化剤 着色料(カロチノイド) 香料 (一部に乳成分 小麦 大豆を含む)
キャベツ	キャベツ
中濃ソース	野菜・果物(トマト デーツ にんじん その他) 醸造酢 糖類(砂糖 ぶどう糖 糖果糖液糖 ぶどう糖) 食塩 コーンスターチ アミノ酸液 香辛料 発酵調味料(一部に大豆 りんごを含む)
レモン	レモン
季節の果物	西瓜又はメロンまたは仕入れ状況に応じます。
いちご大福	つぶあん もち粉 砂糖 うるち粉(うるち米) ストロベリーソース コーンスターチ 食用油脂 加工でんぷん ソルビトール 香料 着色料(紅麴 赤102) 乳化剤 酵素 酸味料 安定剤(ペクチン) (一部に大豆を含む)
チョコブラウニー	液全卵 砂糖 小麦粉 マーガリン チョコレート ココアパウダー 水飴 乳等を主要原料とする食品 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 pH調整剤 酸化防止剤(V.E) カロテン色素 (一部に卵 小麦 乳成分 大豆を含む) 【添加物】 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 pH調整剤 酸化防止剤(V.E) カロテン色素
御飯	ご飯(国産米を使用)
野菜スープ	鶏ガラスープの素：食塩 デキストリン チキンエキス 食用油脂 野菜エキス(オニオンエキス キャベツエキス 人参エキス) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 人参 白菜 キャベツ 小松菜 (一部に鶏肉含む)

* 赤字 = 特定原材料 8 品目 青字 = 特定原材料に準ずるもの 21 品目 緑字 = 魚介類

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。 ※油は大豆油(食用大豆油 シリコン)を使用しております。

『学生2泊目朝食メニュー 食材成分表』

食材	成分
ウインナー	豚肉 豚脂 でん粉 食塩 砂糖 香辛料 ぶどう糖 pH調整剤 調味料(アミノ酸) ポリリン酸Na グリシン 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) (一部に豚を含む)
ブロッコリー	ブロッコリー
タラモサラダ	じゃがいも マヨネーズ たらこ 水あめ たまねぎ 米発酵調味料 かつお節エキス 還元水あめ 醸造酢 乳たんぱく 酵母エキスパウダー アミノ酸液 香辛料 魚醤(魚介類) 食塩 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(コチニール カロチノイド) 香辛料抽出物 (一部に卵 乳成分 大豆 魚醤 魚介類)を含む)
スクランブルエッグ	鶏卵(国産) 植物油脂(大豆油 なたね油) 食塩 バター 加工デンプン(小麦由来) トレハロース 増粘剤(キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等) ビロリン酸Na カロチン色素 (一部に卵 小麦 乳成分 大豆を含む)
チキンステーキ	鶏肉 小麦粉 ぶどう糖 砂糖 食塩 卵白粉(卵含む) 米粉 揚げ油(植物油脂) ポリリン酸Na キシロース 調味料(アミノ酸) (一部に卵 小麦 鶏肉 大豆を含む)
三角ポテト	ジャガイモ 食用植物油脂 大豆油 キャノーラ油 コーン油 サンフラワー油 ぶどう糖 食塩 ビロリンNa (一部に大豆を含む)
フルーツフロマージュ	乳等を主要原料とする食品(国産製造) 牛乳 油脂加工品 砂糖 ゼラチン パパイア パイナップル マンゴー ストロベリー ザボン レモン果汁 トレハロース 増粘剤(加工澱粉) pH調整剤 香料 安定剤(カラギナン) ポリリン酸Na 調味料(無機塩) 乳化剤 漂白剤(亜硫酸塩) 酸味料 着色料(赤40 黄4 青1) 保存料(メタ重亜硫酸Na) (一部に乳成分 卵 大豆 ゼラチンを含む)
肉だんご	肉だんご(鶏肉 たまねぎ 豚脂 パン粉 粒状大豆たん白 でん粉 豚肉 砂糖 食塩 大豆油 粉末状大豆たん白 ごま油 香辛料 乾燥卵白 揚げ油(大豆油) たれ(砂糖 しょうゆ 醸造酢 みりん トマトケチャップ 香辛料) 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 重曹 クエン酸鉄Na (一部に卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチンを含む)
鳴門金時甘露煮	さつまいも 砂糖 麦芽糖 水飴 食塩 着色料(クチナシ色素)

食材	成分
パン	【クロワッサン】小麦粉 バター 砂糖 全卵 イースト 果糖卵黄 食塩 還元水あめ クリーム 小麦グルテン 脱脂粉乳 酵母エキス 乳化剤 ビタミンC (一部に小麦 卵 乳成分を含む) 【ロールパン】小麦粉 砂糖 鶏卵 バター 脱脂粉乳 食塩 酵母 マーガリン(大豆を含む) でん粉 乳化剤 イーストフード 香料 着色料(β-カロテン) (一部に乳成分 卵 小麦 大豆を含む)
いちごジャム	糖類(砂糖 水飴) いちご 洋酒 酸味料 ゲル化剤(ペクチン)
バター	生乳 食塩
コーンスープ	スイートコーン 小麦粉 デキストリン クリーミングパウダー 砂糖 でん粉 食塩 乳糖 食用加工油脂 チーズ 酵母エキス 香辛料 酵母エキス調味料/調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グアーガム) 香料 (一部に小麦 乳成分 牛肉 大豆を含む)
ヨーグルト	乳製品(国内製造又はドイツ製造又はその他) 砂糖 乳たんぱく質 ココナッツオイル ゼラチン 甘味料(スクラロース) (一部に乳成分 ゼラチンを含む)
オレンジジュース	オレンジジュース 香料

* 赤字 = 特定原材料 8 品目 青字 = 特定原材料に準ずるもの21品目 緑字 = 魚介類

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。 ※油は大豆油 (食用大豆油 シリコーン)を使用しております。

宿泊行事で必ず調査が必要な『食物アレルギー』ですが、近年多様なアレルギーがあり、対応が様々です。食物アレルギーのある生徒が、宿泊施設や食事提供施設で安全に安心して、美味しく食事を摂るために、保護者、学校、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設が情報を共有する必要があります。当館では事故を未然に防ぐために食物アレルギーに関するアンケートを実施し、献立成分表を基に調理担当者のみならず複数の従業員で内容を確認し、代替品目の提供に努めております。また、旅行当日は先生方や添乗員と一緒に除去食・代替食メニューを目視チェックを行う等万全の体制を敷いております。

返送先 箱根高原ホテル FAX 0460-84-9488

ご返送用書類

※ご宿泊10日前までにお知らせください

食物アレルギーに関するアンケート

1. ご宿泊日

_____ 月 _____ 日 (_____ 曜日)

2. 学校名

_____ 学校様

2. お名前

_____ 組 _____ 番 _____ 様

3. アレルギー品目

該当品目に○印をつけて下さい。

【特定原材料8品目】

卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば
落花生	くるみ				

【特定原材料に準ずるもの20品目】

あわび	イカ	イクラ	オレンジ	キウイフルーツ	
牛肉	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン
カシューナッツ	ごま		アーモンド		

卵 ⇒ つなぎも含めて不可 or 生たまごのみ不可

大豆 ⇒ 調味料可 or 調味料不可

エビ・カニ ⇒ 出汁、エキス可 or 出汁、エキス不可

フルーツ ⇒ ドレッシング・ソース類 可 or ドレッシング・ソース類不可

小麦 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：パン粉NG

乳製品 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：脱脂粉乳など全て

ナッツ類 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：アーモンドのみNG

※上記以外に該当品目がある場合は右空欄に記載願います。

アレルギーの内容は、なるべく詳しい記載をお願い致します。

宗教上の理由による献立変更についても、詳しく詳細をお願いいたします。

4. 献立表の中で、アレルギー品目が含まれる理由により、変更を希望される場合は該当する献立に、○印をお付けください。

1 泊目 夕食	・煮込みハンバーグチーズ乗せ ・ブロッコリー ・オーシャンマリネ ・豚肉柔らかか煮 ・ブロッコリー ・鶏肉と春雨の煮物 ・イカフライ ・エビフライ ・鶏肉唐揚げ ・キャベツ ・レモン ・ソース ・ポテトサラダ ・季節の果物 ・マカロン ・クリームチーズ ・御飯 ・味噌汁
2 泊目 夕食	・牛ステーキ ・ステーキソース ・ポテト ・ブロッコリー ・人参 ・スモークチキン ・ビビンバもやし・若鶏ホワイトグラタン ・酢豚 ・マカロニサラダ ・豚玉ねぎ串カツ ・鶏肉野菜巻フライ ・コーンクリームコロッケ ・キャベツ ・レモン ・ソース ・季節の果実 ・梅大福 ・チョコブラウニー ・御飯 ・野菜スープ

1 泊目 朝食	・野菜サラダ ・プチトマト ・ブロッコリー ・青じそドレッシング ・オニオンコールスロー ・オレンジ ・パイン ・厚焼玉子 ・鮭 ・のり佃煮 ・ササミム ・菜の花と筍のつが胡麻和え ・かまぼこ ・いちごジョア ・御飯 ・味噌汁
2 泊目 朝食	・ウインナー ・ブロッコリー ・タラモサラダ ・スクランブルエッグ ・チキンステーキ ・三角ポテト ・肉団子 ・鳴門金時甘露煮 ・フルーツフロマージュ ・オレンジジュース ・ヨーグルト ・クロワッサン ・ロールパン ・バター ・ジャム

5. その他

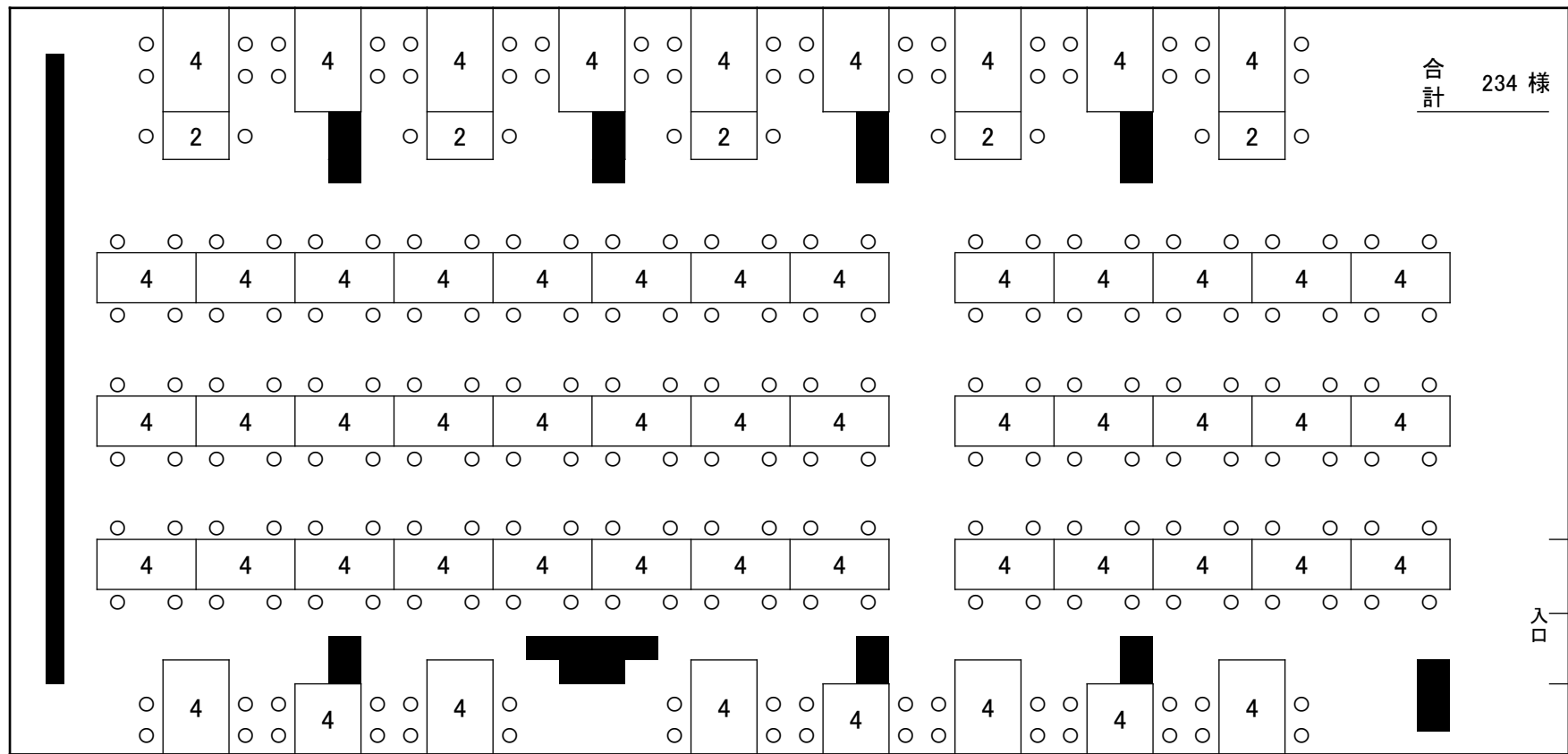
お客様のご心配な点又は質問事項などございましたらご記入ください。

※ 調理器具、食器等の交換、変更は対応出来ませんので予めご了承下さい。

『食事会場配列』一例 大食堂【姫しやら】



生徒215名 + 先生15名 + その他4名 の例



ホテル名	箱根高原ホテル			
住所	〒250-0522 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根164 TEL0460-84-8595 FAX0460-84-9488			
バス配車場所・台数	・玄関前に4台まで可能			
下足処理法	・下足のまま入室			
部屋の設備	冷蔵庫	・元々空の状態		
	テレビ	・有り：無料		
	ビデオ	・設置なし		
	室内電話	・内線・外線ともにカット可		
	電話の掛け方	外線	・0発信	
		部屋から部屋	・部屋番号そのまま	
		フロント	・6番	
	部屋風呂	・なし		
室内金庫	・有り、無料			
ポット	・有り			
各部屋の鍵	・シリンダー鍵にて施錠			
AED	・有り			
	設置場所	・フロント1台 ・体育館1台(レクチャーホール)		
アルコール自販機	・全館カット可			
	設置階	2・3・4階		
タバコ自販機	・設置なし			
ゲームコーナー	・設置なし			
貴重品処理法	・各部屋(班)毎にフロント預かり			
館内放送	・室内および廊下			
大浴場	男子浴場(乙女湯)	最大30名, 蛇口17個		
	女子浴場(金時湯)	最大30名, 蛇口22個		
	・男子・女子浴場共に貸切可			
	貸切時間	・応相談		
	設置階	・1階		
大浴場オープン時間	・朝(5:30-9:00) 夜(12:00-24:00)			
食事	夕食	18:00～	場所 1階「大食堂または中食堂」	
	朝食	07:00～	場所 1階「大食堂または中食堂」	
	・開始時間に関しては担当営業とご相談下さい。			

ルームキーの利用	・部屋内セット	
マスターキーの利用	・不可	
エレベーターの利用	・不可(原則)	
部屋にセットされているもの	・ハンドソープ・ドライヤー・スリッパ・湯茶セット	
スリッパの利用	・館内利用OK	
ドライヤー	・部屋セット有(1台)	
枕の種類	・非そば殻枕利用	
寝具の準備	・生徒が準備	
寝具の片付け方	・シーツと枕カバーを外して室内の隅に重ね置く、他の寝具も種類毎に重ねて部屋の隅に置く	
部屋の清掃(※連泊時)	・なし	
寝具の交換(※連泊時)	・なし	
水筒補給の可否	・可	夕食時お預かり、朝食時返却
先送り荷物	・クラス毎にロビーに並べる	
モーニングコール	・フロント一括セット	
売店開店時間	・3階 ご希望時間で対応	
班長・室長会議実施場所	・各階ロビー	
先生ミーティング実施場所	・客室または小食堂	

建築構造・階数	鉄筋鉄骨コンクリート造り 地上5階・地下0階		
開業・改装年度	開業:昭和37年4月 改装:平成29年4月		
耐震補強工事	実施済み	外壁構造	モルタル構造
館内窓ガラス	地震時：破損の恐れあり		
エレベーター	地震感知機能有り		
緊急放送	全館(客室内含む)		
事業者向け緊急地震速報	システム導入済み		

停電時非常灯	有り	非常口	13ヶ所
地域避難指定	有り	非常ベル	5ヶ所
自家発電	有り	消火器	40ヶ所
備蓄品食糧他	有り	消火栓	11ヶ所
避難誘導訓練	実施(年1回)	避難経路図	有り
避難場所	ホテル敷地内高台	室内懐中電灯	有り
	広場 徒歩2分	夜間警備員	有り

『地元関係機関一覧のご案内』

保健所	●小田原保健福祉事務所 〒250-0042 神奈川県小田原市荻窪350-1 ☎0465-32-8000
医療機関	右記参照
消防署	●箱根町消防本部箱根町消防署 〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町 宮ノ下467-1 ☎0460-82-4511
警察署	●小田原警察署 〒250-0042 神奈川県小田原市荻窪350-1 ☎0465-32-0110 ●高原駐在所 〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1246-247 ☎0460-84-8042
輸送機関	●J R 東日本小田原駅 〒250-0011小田原市栄町1-1-1 ☎0465-22-4604 ●箱根登山鉄道箱根湯本駅 〒250-0311 神奈川県足柄下郡箱根町湯本707-1 ☎0460-85-5033 ●箱根登山鉄道強羅駅 〒250-0408 神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300-329 ☎0460-82-2049
その他	●箱根町役場 〒250-0398 神奈川県足柄下郡箱根町湯本256 ☎0460-85-7111 ●箱根町観光協会 〒250-0311 神奈川県足柄下郡箱根町湯本256 ☎0460-85-5443 ●箱根町総合観光案内所 〒250-0311 神奈川県足柄下郡箱根町湯本706-35 ☎0460-85-5700 ●宮ノ下観光案内所 〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下113-1 ☎0460-82-1311 ●仙石原乙女観光案内所 〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1236-27 ☎0460-84-3500 ●箱根峠観光案内所 〒250-0521 神奈川県足柄下郡箱根町箱根381-22 ☎0460-83-7310

『医療機関・受入体制のご案内』

- ①ホテルから最短の病院（ホテルから車10分程度）
対応病院：仙石原永井病院（内科、外科）
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原984 バス停仙石原小学校 ☎0460-84-8295
通常診察時間 平日 09:00～12:00・14:00～17:00
土曜 09:00～12:30 休日休診
- ②仙石原地区から最寄りの休日および夜間診療機関（ホテルから車30分程度）
対応病院：御殿場市救急医療センター（休日・夜間診療のみ）4・8・12月第2木曜日休診
静岡県御殿場市西田中237-7 ☎0550-83-1111
通常診察時間 平日18:00～翌朝08:00
（土曜12:00～翌朝08:00 日曜祝日 08:00～翌朝08:00）
電話で受入確認後、タクシー等の利用で受診
- ③箱根町での休日診療体制（昼間09:30～17:00の場合）
対応病院：箱根町休日急患担当医（以下のHPで該当日の担当医が確認可能）
http://www.town.hakone.kanagawa.jp/hakone_j/info/duty_view.html
担当医に受入確認後タクシー利用で受診
- ④休日・夜間での診療体制
対応病院：以下の広域二次病院群
（輪番制で2病院が担当し、内科系・外科系の診療を行っている）
小田原消防署（電話0465-49-0119）24時間体制で当日の担当病院は確認可能
緊急の場合は救急車を呼んで搬送、または担当病院を確認後タクシー利用で受診

病院名	所在地	電話番号
小林病院	小田原市栄町1-14-18	0465-22-3161
小澤病院	小田原市本町1-1-17	0465-24-3121
間中病院	小田原市本町4-1-26	0465-23-3111
西湘病院	小田原市扇町1-16-35	0465-35-5773
丹羽病院	小田原市荻窪406	0465-34-3444
山近記念総合病院	小田原市小八幡3-19-14	0465-47-7151
小田原市立病院	小田原市久野46	0465-34-3175
大内病院	南足柄市中沼594-1	0465-74-1515
県立足柄上病院	足柄上郡松田町松田惣領866-1	0465-83-0351
湯河原胃腸病院	足柄下郡湯河原町土肥4-3-1	0465-62-7181

- ⑤その他
・医療機関へは昼夜を問わずホテルの車での搬送はいたしかねます。
・タクシー利用または救急車での対応をお願いいたします。
・ご旅行の計画は無理をなさらず、参加者の体調管理にご配慮戴くようお願いいたします。

～箱根山の噴火を想定した「箱根高原ホテル」避難誘導マニュアル～

1 目的

本マニュアルは、箱根山で噴火が発生、または発生する恐れがある場合（以下「噴火時等」という。）に、箱根高原ホテル施設内の宿泊客、入浴客、ホテルへの緊急避難者、ホテル従業員、ホテルでの仕事従事者の命を守ることを目的とする。

2.基本方針

- (1) ホテル施設内のすべての人命を守ることを最優先とする。
- (2) 想定外を排除し、あらゆる事態に対処できるようにする。
- (3) 勤務中、勤務外に関係なくすべての従業員が総力で避難誘導にあたる。
- (4) 箱根町、箱根温泉旅館協同組合、仙石原温泉旅館協同組合、湖尻自治会等と連携して対処する。

3 避難の考え方

避難行動に伴う混乱を防止するため、避難については「一次避難」及び「二次避難」の2段階避難を原則とする。敷地内の館外にいる施設利用者等については最寄りの施設に屋内退避させ（一次避難）、その後の状況によりさらに安全な場所に避難させる（二次避難）噴火箇所の方向に問題がない場合、二次避難場所をレクチャーホールとし、常に情報の伝達共有、健康状態の確認が取れる状態を保つ。

※レクチャーホール収容人数体育館400名：レクチャー室420名

4 想定される事態

- (1) 箱根山で突発的に噴火が発生した場合
- (2) ホテル施設エリアに気象庁から「火口周辺警報」が発表された場合
- (3) ホテル施設エリアに気象庁から「火山に関する解説情報」が発表された場合
- (4) 気象庁からの「火口周辺情報」や「解説情報」の発表が無い中で、箱根山やホテル施設エリアで異常現象が発生した場合

5 対処の流れ

- (1) 情報の入手
ホテルは、前項4（1）から（4）にかかる情報を、気象庁、箱根町などから入手する。
- (2) 措置の決定と伝達
ホテルは5（1）の情報を踏まえ、避難誘導の実施を決定する。
貸切利用団体がある場合は、団体責任者と協議の上決定する。
ホテル自衛消防隊・地震防災隊の組織により伝達する。
- (3) 避難誘導の実施
ホテルの自衛消防隊・地震防災隊の組織により誘導する。
貸切利用団体がある場合は、団体引率者と協力のうえ誘導する。
※ホテルの自衛消防隊・地震防災隊編成表は別紙

6 具体的対処の手順

(1) 箱根山で突発的に噴火が発生した場合

① 情報の入手
従業員が直接、またはお客様や住民からの通報で噴火の発声を認知した場合、電話により箱根町に、110番通報により神奈川県警に、119番通報により箱根町消防署に、噴火の発生を伝達する。
社内においては、管理権原者または総務部長に伝達する。

② 措置の決定と伝達

5（2）のとおりただちに伝達する。

③ 避難誘導の実施

5（3）のとおり避難誘導を実施する。

誘導にあたり、宿泊者名簿を確認し、要介護者、高齢者、乳幼児、入浴客、屋外施設利用者にも十分配慮する。

(2) ホテル施設エリアに気象庁から「火口周辺警報」が発表された場合

① 情報の入手

箱根町に直接電話、防災有線連絡網等により確認する。

② 措置の決定と伝達

5（2）のとおりただちに伝達する。

③ 状況に応じ6（1）③のとおり誘導する。

また、当日来館予定のホテル利用者（団体、個人）にも伝達する。

(3) ホテル施設エリアに気象庁から「火山に関する解説情報」が発表された場合

<6（2）と同様の手順で対処する>

(4) 気象庁からの「火口周辺情報」や「解説情報」の発表が無い中で、箱根山やホテル施設エリアで異常現象が発生した場合

<6（1）と同様の手順で対処する>

7 具体的な避難誘導の手順

(1) 一次避難

勤務中、勤務外に関係なく寮・社宅を含めすべての従業員に連絡を取り（貸切利用団体の場合はその引率者とも連携し）協力を得て屋外にいる施設利用者等に屋内待機を呼びかける。（従業員も状況を見ながら屋内施設に避難する）

(2) 二次避難

その後の状況によりさらに安全な場所に避難させる。
噴火箇所の方向に問題がない場合、二次避難場所をレクチャーホールとし、常に情報の伝達共有、健康状態の確認が取れる状態を保つ。

ホテルは、箱根町、町消防等へ連絡。避難者の救出救助と健康の維持管理に努める。

○避難手段とそれぞれの避難対象者と避難方法については別紙「箱根町の避難誘導マニュアル」に準ずる

『箱根高原ホテル体験学習料金表』

※料金はすべて消費税込です。(10%)

体験名	箱根寄木づくり体験	体験名	キャンプファイヤー	体験名	オリエンテーリング *要確認
イメージ画像		イメージ画像		イメージ画像	
概要説明	寄木細工とは、その名前の通り、木を寄せて作る工芸品のことです。多種ある木から、色合いやしなやかさ、削りやすさなどを考慮しながら木材を選び、100以上の文様を作り出す。白や赤褐色、緑、黄、と木ごとによって異なる色味をそのまま生かしているのが特徴です。	概要説明	マイナスイオンの澄んだ空気の下でキャンプファイヤーを楽しめます。都会では味わえない非日常を、仲間といっしょに体験して、最高の思い出を残しましょう！あかあかと燃える炎を中心に語り合う輪は、友情を深める絶好のチャンス。深い印象と感銘を呼び起こしてくれます。	概要説明	ハイキングを楽しみながら、登山やアウトドア活動に必要な地図読みやナビゲーション技術の練習には最適です。集中力・精神力・チームワークを養うのにゲーム地図を利用し、進路を判断するオリエンテーリングは、学校の野外活動にも適しています。
体験内容	箱根の伝統工芸のひとつ寄木細工。寄木づくりの学習で伝統の技、手作りの良さを学びます。講師1名を派遣して技と歴史を学びます。	体験内容	夜はみんなでキャンプファイヤーをお楽しみください。感動的な夜を過ごせます。17:00～20:00の間で約1時間を想定。スタッフが薪組立て、点火補助、消火を行いますのでご安心してお楽しみ頂けます。	体験内容	日本オリエンテーリング協会公認のパーマネントコース。箱根高原ホテルを出発点として10個のチェックポイントを地図とコンパスを使って探し歩き時間を競うゲームです。
所要時間	約1時間半	所要時間	約1時間	所要時間	標準的な走破時間は約2時間30分
料金	・講習料金（講師代）17,600円 ・材料代金 コースター 770円	料金	・1セット 18,700円	料金	・マップ 110円 ・コンパス 110円 ・施設使用料 110円
備考	研修室使用 無料 1室60名収容可能 ※予約は2週間前までをお願い致します。	備考	※雨天時の代替行事としてキャンドルファイヤーが可能です。	備考	軽い運動のできる服装に、必要に応じて水などのドリンクや雨具などをバッグに詰めて用意するといいいでしょう。

**箱根高原ホテル**
HAKONE KOGEN HOTEL