



山中湖秀山荘 教育旅行概要

フォレストリゾート山中湖秀山荘は教育旅行受入れのための設備の整った宿泊施設であるとともに、私どもスタッフもお子様受入れの豊富な経験がございます。

(敷地内でキャンプファイヤーもでき、50名以上の場合全館貸切対応も可能)
富士山の絶景と充実した設備の整った宿泊施設を是非ご利用ください。
思い出深い移動教室となりますよう、スタッフ一同、心よりおもてなしさせていただきます。



TEL : 0555-62-5481 / FAX : 0555-62-6071
e-mail: info@syuuzanso.com

【山中湖秀山荘 施設概要】



* 宿舎概要 *

旅館名	山中湖秀山荘
所在地	〒401-0502 山梨県都留郡山中湖村平野2505
事業者名	株式会社 フォレスト
代表者	代表取締役社長 石田 浩二
電話番号	0555-62-5481
FAX番号	0555-62-6071

* 建物概要 *

客室数	和室×18室、洋室×1室(バリアフリー仕様)、保健室×1室
畳数当りの収容数	定員86名(一人2.5畳)
貸切条件	人数に関係なくご相談ください(約50名様以上から)
貸切バス乗降	正面玄関前
Wifi	完備 (2021年4月～全館完備)
AED除細動装置	玄関に設置
館内避難経路案内	あり
館内放送設備	フロント事務所から全館放送可、

* 宿泊棟 *

部屋割り名簿	児童・生徒名記載のもの掲示可
ルームキー	各室手動
トイレ	全室・全館内ウォシュレット付、身障者対応1カ所
室内テレビ・ビデオ	使用可・ビデオなし
客室電話	内線電話のみ使用可(外線不可)
室内冷蔵庫	全客室にあり・使用可(中身なし)
寝具取扱い	各自セルフ対応、チェックアウト時はシーツ・枕カバー・包布を外し、種類ごとにまとめて部屋の隅へおいて下さい。
冷暖房設備	全客室

* 食堂・その他の施設 *

食事会場	レストラン
配膳・その他	ご飯盛付け・水コップは食事係りにて
ご飯・パンお替り	あり
食事後の片付け	テーブル毎に同じ食器をまとめる(残飯等指定の容器へ処理)
自動販売機	ソフトドリンク:1F・2F廊下、アルコール類:フロント販売
ランドリー	1F洗濯室
その他	1F加圧ルーム(40名可)、2F多目的ホール(60名可)、キャップファイト広場

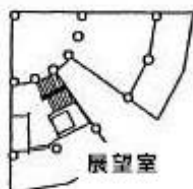
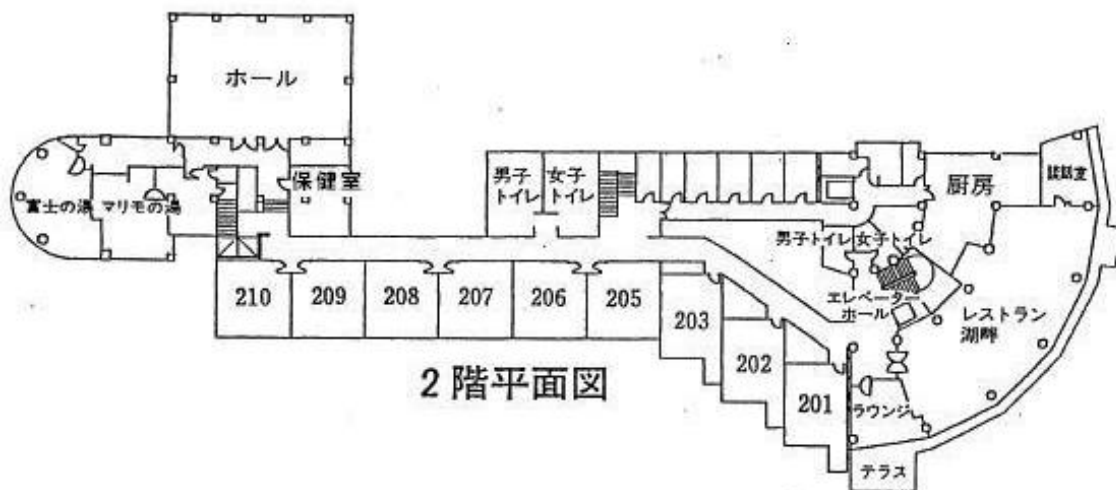
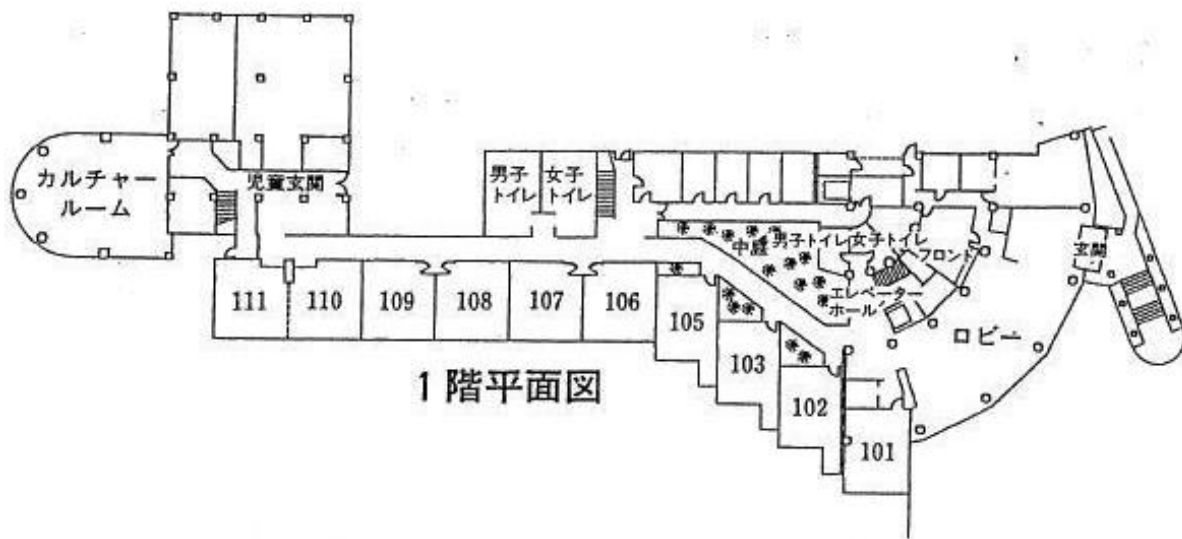
* 入浴・洗面について *

大浴場	男女供最大20名、脱衣かご20個、カラン・シャワー10箇所
入浴時間	夜24時まで、朝5時30分より (9時～12時清掃時間)
女子の生理時の入浴	バス付の客室にて対応可
洗面所	各客室・1F・2F共用トイレ入口にあり
ドライヤーの使用	大浴場に2台設置可

* 班会議等 *

班長会議	1Fカルチャールーム、1Fロビー、
教職員会議・反省会	客室対応

【各階平面図】



【お部屋案内一覧表】

客室番号	客室名	畳数	定数 (一人当り2.5畳)	備考
101	やまぶき	洋室	2	バス付(バリアフリー仕様)
102	ふじざくら	10	4	バス付
103	つつじ	10	4	バス付
105	あざみ	10	4	バス付
106	こけもも	12.5	5	
107	ききょう	12.5	5	
108	すずらん	12.5	5	
109	ゆり	12.5	5	
110	すみれ	12.5	5	
111	はぎ	12.5	5	
小計			44	
201	おおるり	10	4	バス付
202	うぐいす	10	4	バス付
203	やまどり	10	4	バス付
205	かっこう	12.5	5	
206	ほおじろ	12.5	5	
207	ひばり	12.5	5	
208	つぐみ	12.5	5	
209	ほととぎす	12.5	5	
210	せきれい	12.5	5	
211	保健室	和洋室		トイレなし
小計			42	
合計			86	全室ウォレットトイレ付

*各部屋とも定数+1名対応可

【お打ち合わせ書】

打合せ日/ 年 月 日

山中湖秀山荘/担当:

学校団体下見打ち合わせ確認書

団体名	人数	生徒	先生	写真	添乗	合計			
宿泊日	年 月 日 () ~ 年 月 日 ()					泊 日			
引率 責任者	先生	クラス別 人数	クラス	1	2	3	4	5	計
学校 担当者			先生	男子					
			女子						
			計						

お打ち合わせ事項

1 入館式	有 ・ 無	場所: 玄関前 ・ ロビー ・ その他
2 履物	玄関にてスリッパに履き替え部屋番号の靴箱に入れる(児童玄関使用可)	
3 寝具	押し入れ(入りきらない場合は部屋の隅)に用意。各自セルフ。 ※片づけはシーツ・枕カバー・布団カバーを外し、まとめて部屋の隅へ置いてください。	
4 室長会・班長会	1Fカルチャールーム・ロビー・予備の客室にて可能。	
5 貴重品	フロントに手、各部屋ごとの貴重品袋をご用意できます。 フロント渡し ・ 部屋入れ	
6 ルームキー	各部屋ごとにご用意できます。(フロント渡し) 使用する ・ 使用しない	
7 客室電話	あらかじめカット(電話機除去)可能。※外線は元々使用できません	
8 客室テレビ	取り外し及び電源カット不可。※アンテナ線を除去し、移らなくすることは可能。	
9 非常口	各部屋の入り口ドアに掲載あり。	
10 部屋割り	別紙参照	
11 部屋前表	B5・A4サイズにて対応可能。※事前にご送付ください。	
12 エレベーター	11名乗り1基 ※生徒さんは階段をご利用ください。	
13 入浴	男女とも大浴場脱衣かご10個、カラン10個。最大20名同時入浴可能。 ※原則、生徒さんの部屋風呂使用は不可	
14 水筒	補充は麦茶。110、111号室前にある黄色いケースに夕食時までに入れる。 朝食終了後、出発時に持っていくようお願いいたします。 水筒補充の有無: 有 ・ 無	
15 各部屋給茶	各部屋に1本(2ℓ)設置可能。※コップは各部屋に用意 利用する ・ 利用しない	
16 自販機	1Fに1基、2Fに1基 使用する ・ 使用しない	
17 売店	利用する ・ 利用しない	
18 食事会場	2Fレストラン(別紙参照)	
19 夕食・朝食	別紙参照	
20 食後の片づけ	同じ種類の食器を重ねてテーブル隅に置いてください。 残飯はバケツへ入れてください。	
21 食物アレルギー	ご相談ください。	
22 館内放送	客室、廊下に入る。	
23 キャンプファイヤー	有 ・ 無	

その他

※事前に、しおり・部屋割り・食事内容・館内行程表を送付ください。

【修学旅行用学校団体食事メニュー表(一例)】



【夕食】

お刺身(鮭・忍野サーモン)・ハンバーグのホイイル包み
ポテトグラタン・ミックスフライ&生野菜
野菜けんちん・ごはん・水菓子 温州みかんプリン



【朝食】

納豆・味付のり・忍野サーモンマヨ焼き・玉子焼き
ベーコン巻・ポテトサラダ・ほうれん草とじゃこのおひたし
わかめと豆腐の味噌汁・御飯・ヨーグルト

※食物アレルギー等をご相談下さい。除去食又はメニューの変更も致します。
※上記はイメージ写真です。食材仕入れの都合等で変更になる場合もあります。

【アレルギー食品リスト】

献立名	材料名
刺身	まぐろ 忍野サーモン 大根 大葉 【さけ】
醤油	脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）小麦、食塩、大豆（遺伝子組み換えでない）アルコール 【大豆 小麦】
ハンバーグのホイル包み	玉葱 食肉（豚肉・牛肉） 豚脂 つなぎ（パン粉 卵白） 牛脂 粒状大豆たん白 馬鈴薯でん粉 食塩 香辛料 調味料（アミノ酸等） 着色料（紅麹 ラック） （原材料の一部に乳を含む） バターズプレー（なたね油 レシチン（大豆由来） 香料（原材料の一部に乳成分を含む）） ミネストローネ（トマト、玉ねぎ、にんじん、ズッキーニ、なす、キャベツ、赤ピーマン、黄ピーマン） 砂糖、レンズ豆、コンソメ、食塩、ポークエキス、乳脂肪、香辛料、バター、 全粉乳、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、クエン酸（原材料の一部に大豆、小麦、鶏肉、りんごを含む） 菜園グリルミックス（パプリカ赤・黄 ズッキーニ なす） 【卵 乳 小麦 豚肉 牛肉 鶏肉 大豆 りんご】
エビフライ	衣（パン粉（小麦を含む）小麦粉 タピオカでん粉 コーンフラワー 食塩 砂糖 卵白粉（卵を含む）） えび、/加工でん粉 増粘剤（グアーガム） 調味料（アミノ酸等） 乳化剤 リン酸塩（Na） 【小麦 卵 えび 乳】
クリームコロッケ	とうもろこし（アメリカ）牛乳 小麦粉 ショートニング 乳等を主要原料とする食品（バター 植物油脂 その他）食塩 砂糖 香辛料 衣〔パン粉、フライミックス粉（小麦粉 コーンフラワー）粉末状植物たん白、油脂加工品（植物油脂、コーンシロップ）〕/加工デンプン、乳化剤 香料 （一部に小麦、乳成分、大豆を含む） 【小麦 乳 大豆】
鶏のから揚げ	健美鶏もも 醤油（脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）小麦、食塩、大豆（遺伝子組み換えでない）アルコール） 片栗粉 【鶏肉 小麦 大豆】
タルタルソース	半固体ドレッシング（食用植物油脂、たまねぎ、ビュル、醸造酢、卵、砂糖、食塩、シーズニング、乾燥バセリ/増粘多糖類 調味料（アミノ酸）酸味料、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦、卵、大豆を含む） 【小麦 卵 大豆】
中濃ソース	野菜果実（トマト りんご 人参 たまねぎ） 醸造酢 砂糖類（砂糖 ぶどう糖加糖液糖）食塩 澱粉 たん白加水分解物（大豆を含む） 香辛料 / 増粘剤（加工澱粉） カラメル色素 【大豆 りんご】
ポテトグラタン	野菜マカロニ（強力小麦粉 チュラム小麦のセリナ） ホワイトソース（小麦粉 全粉乳 ショートニング たまねぎ 生クリーム とうもろこし油 食塩 バター 脱脂粉乳 たん白加水分解物 バターオイル たん白加水分解物調製品 香辛料 / 増粘剤（加工デンプン） 調味料（アミノ酸等） メタリン酸 Na 香料（一部に小麦・乳成分・大豆を含む） 塩 コショウ じゃがいも ミックスチーズ（ナチュラルチーズ 食用植物油 乳たん白 でん粉 食塩 チーズパウダー 加工でん粉 セルロース リン酸 Na バセリ Ph調整剤 増粘多糖類 調味料（アミノ酸） 着色料（カロテン） 【乳 小麦 大豆】
ごはん	白米
野菜けんちん	混合野菜（だいこん 里いも 玉ねぎ 人参 ごぼう） 油揚げ こんにやく 干し椎茸 風味調味料（かつお） 食塩 砂糖類（砂糖 乳糖）風味原料（かつおぶし粉末 かつおエキス） 酵母エキス/調味料（アミノ酸等）（一部に乳製品を含む） 米味噌1 大豆（遺伝子組み換えでない）米 食塩 酒精 米味噌2 大豆（国産）米（国産）食塩（国産）酒精 【乳 小麦 大豆】
温州みかんプリン	牛乳 果糖ぶどう糖液糖 加糖練乳 みかん果肉 砂糖 ヘスベリジナーゼ 酸味料（クエン酸） 原料水 乳等を主要原料とする食品 植物油脂 乳製品 粉あめ 乳化剤 pH調整剤 香料 安定剤（増粘多糖類）濃縮みかん果汁 濃縮りんご果汁 ゲル化剤（増粘多糖類）カラギナン ローカストビンーガム リン酸二水素ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル 食品素材（ぶどう糖）カロブピンガム 食品素材（乳糖）pH調整剤（クエン酸Na） オレンジ ホイップ 【乳 大豆 オレンジ りんご】
納豆	大豆（遺伝子組み換えでない） 納豆菌 たれ（しょうゆ 植物性たん白加水分解物 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 みりん かつおエキス 砂糖 調味料（アミノ酸等）（水））【大豆 小麦】
醤油	脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）小麦、食塩、大豆（遺伝子組み換えでない）アルコール 【大豆 小麦】
味付海苔	乾のり（国内産） 味付のり調味液（砂糖 みりん たまりしょうゆ こいくちしょうゆ 食塩 水あめ 米発酵調味料 混合厚煎り節（さば節 むろあじ節） だし（干えび 昆布、その他）/ 調味料（アミノ酸等） 甘味料（カンゾウ）香辛料抽出物（一部に小麦・えび・さば・大豆 を含む） 【小麦 えび 大豆 さば】
忍野サーモンマヨ焼き	忍野サーモン マヨネーズ（食用植物油脂 菜種油 大豆油 コーン油 パーム油） 糖類（水あめ ぶどう糖）卵黄 醸造酢 食塩/調味料（アミノ酸） 香辛料抽出物（一部に卵 大豆を含む） 【大豆 さけ】
玉子焼き	鶏卵 砂糖 食塩 醤油 かつおぶしエキス 醸造酢 みりん かつおぶし /加工でん粉 グリシン pH調整剤 増粘多糖類（一部に卵・小麦・大豆を含む） 【卵・小麦・大豆】
ベーコン巻き	グリーンアスパラガス ベーコン（豚肉）バラ肉 糖類（ぶどう糖 水あめ）食塩 植物性たん白 ガセインNa リン酸塩（Na） 調味料（アミノ酸） 酸化防止剤（ビタミンC） 増粘剤（カラギナン）発色剤（亜硝酸Na）着色料（コチニール ラック）原材料の一部に乳成分を含む 【卵 大豆 豚肉】
ポテトサラダ	ばれいしょ 人参 玉ねぎ ドレッシング（食用植物油脂 鶏卵 醸造酢 砂糖 食塩 乳たんぱく） 砂糖 香辛料 グリシン 酢酸Na 調味料（アミノ酸等） 増粘多糖類 香辛料抽出物 ミニトマト 【小麦 卵 乳 さけ 大豆】
ほうれん草とじゃこのおひたし	ほうれん草 ちりめんじゃこ 人参 椎茸 油揚げ つゆ（食塩 砂糖 しょうゆ（本醸造）（小麦・大豆を含む）アミノ酸液（大豆を含む） 濃縮だし（煮干し 昆布 かつおぶし 干し椎茸） 魚介エキス 粗削りかつおぶし/調味料（アミノ酸等） 酸味料 【小麦 大豆】
ふりかけ	調味顆粒（ぶどう糖 食塩 とうもろこしでん粉 砂糖 鮭パウダー 鮭エキス 酵母エキス 昆布粉 デキストリン 抹茶（校内製造） 海苔 鮭フレーク（鮭 パーム油 麦芽糖 ばれいしょでん粉 食塩 鮭エキス 酵母エキス）/貝カルシウム セルロース 酸化防止剤（ビタミンE） 【さけ】
ごはん	白米
豆腐とわかめの味噌汁	豆腐（丸大豆 凝固剤（塩化マグネシウム）消泡剤）わかめ 風味調味料（かつお） 食塩 砂糖類（砂糖 乳糖）風味原料（かつおぶし粉末 かつおエキス） 酵母エキス/調味料（アミノ酸等）（一部に乳製品を含む） 米味噌1 大豆（遺伝子組み換えでない）米 食塩 酒精 米味噌2 大豆（国産）米（国産）食塩（国産）酒精 【乳 小麦 大豆】
フルーツヨーグルト	フルーツカクテルシラップづけ（ライト） 果実（黄桃 梨 バインアップル） ぶどう さくらんぼ /砂糖 /酸味料 酸化防止剤（ビタミンC） 着色料（赤色3号） ヨーグルト（生乳 乳製品） 【もも 乳】

【レストラン座席表】

団体名 ()

日時 (月 日 ~ 日まで)

レストラン座席表 (14名×5列 12名×2列 10名×1列 最大104名)

*アレルギーの生徒の席は必ず明記して下さい。

窓側

入口

壁側

① (名)

② (名)

③ (名)

ベ
ラ
ン
ダ

④ (名)

⑤ (名)

⑥ (名)

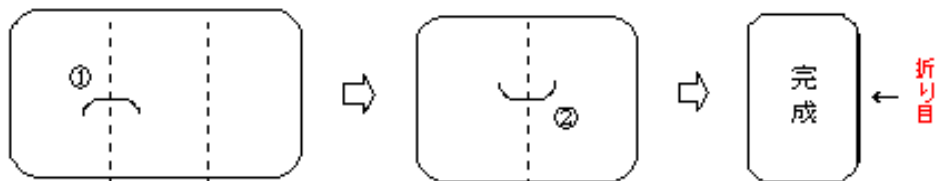
⑦ (名)

⑧ (名)

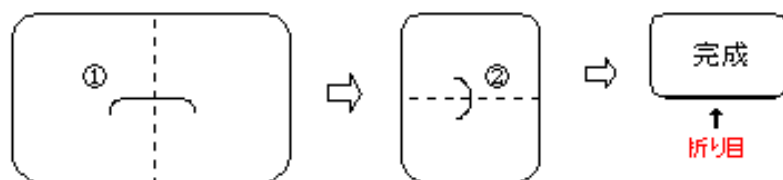
厨房及びサービススペース

▼ふとんの片づけ方

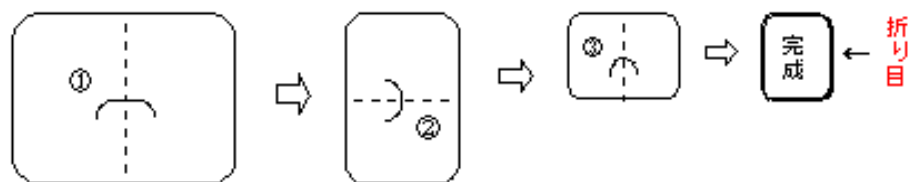
○敷ふとん(三つ折り)…巻き込むように2回折る ⇒ 部屋の隅っこへ



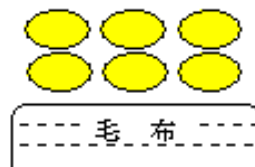
○掛ふとん(四つ折り)…たて、横に2回折る ⇒ 部屋の隅っこへ



○毛布(八つ折り)…たて、横に3回折る ⇒ 敷ふとんの上へ重ねる



○まくら ⇒ 毛布の上に2段に重ねる



数えやすいように、**折り目**を手前にして重ねてください。

【所轄官庁・医療機関リスト】

【所轄官庁】

- ・富士吉田警察署
 - 電話番号／0555-22-0110
 - 所在地／〒403-0012 富士吉田市旭1-5-1
- ・富士五湖消防本部
 - 電話番号／0555-22-0119
 - 所在地／〒403-8599 富士吉田市下吉田6-2-6
- ・富士東部保健所
 - 電話番号／0555-24-9032
 - 所在地／富士吉田市上吉田1-2-5（〒403-0005）

【緊急・夜間対応期間】

- ・富士・東部地域 小児救急医療センター（富士吉田市）

* 中学生以下の生徒はこちらが夜間救急対応先となります。

- 対応時間
 - 平日／20:00～24:00
 - 土曜日／15:00～24:00
 - 休日／9:00～24:00
- 所要時間／車で約25分
- 電話番号／0555-24-9977
- ・富士吉田市立病院（富士吉田市）
 - 所要時間／車で約20分
 - 電話番号／0555-22-4111
- ・山梨赤十字病院（河口湖町）
 - 所要時間／車で約30分
 - 電話番号／0555-72-2222

※富士五湖地域の
夜間救急対応をしています。

【山中湖村医療機関】

- ・平野診療所（内科・外科・小児科）
 - 対応時間
 - 月・火・水・木・金／9:00～12:00、13:30～17:00
 - ※（土・日・祝日休診）
 - 所要時間／車で5～10分
 - 電話番号／0555-65-8229

【忍野村医療機関】

- ・あまの診療所（内科・小児科）
 - 対応時間
 - 月・火・水・木・金／9:00～12:00、15:00～18:00
 - ※（水：午後・土：午後・日・祝日 休診）
 - 所要時間／車で15分
 - 電話番号／0555-84-8383

【モデルコース案】

1日目

学校 ⇒ 氷穴・風穴 ⇒ 河口湖畔 ⇒ 忍野八海 ⇒ 湧水の里水族館 ⇒ ホテル

2日目

ホテル ⇒ 富士山世界遺産センター ⇒
富士スバルライン ⇒ 富士山五合目 ⇒ 山梨県環境科学研究所 ⇒ 学校

【周辺の見どころ】

- 氷穴・風穴
天然記念物に指定されている溶岩流が流れ下って出来た洞窟です。真夏でも氷柱が見られます。
- 河口湖畔
シッコゴ公園・大石公園等、富士山を眺めながら湖畔を散策出来ます。
- 忍野八海
富士山の雪解け水が湧き出て出来た8つの池。天然記念物であり、名水百選にも選ばれています。
- 湧水の里水族館
森の中にある淡水魚の水族館です。
- 富士山世界遺産センター
富士山の歴史・自然を学べるセンターです。
- 富士山スバルライン
料金所から終点五合目迄約25kmの有料道路。五合目の標高は2305m。奥庭の散策も出来ます。
- 富士山五合目
眼下に絶景が広がるスバルラインの終点。簡易郵便局からはがきの投函も出来ます。
- 山梨県環境科学研究所
自然環境学習やネイチャーゲーム等が出来る山梨県営の施設です。

【その他の見所】

- 河口湖フィールドセンター
クラフト体験等が出来る施設です。
- 山中湖畔
山中湖畔から見る富士山は大きく見えて、迫力があります。
- 秀山荘館内
中庭ではキャンプファイヤーが出来ます。3階展望室からは雄大な富士山を楽しめます。

【キャンセルについて】

お取消し等については、下記の表のキャンセル料を頂戴いたします

		契約解除の通知を受けた日												
		不泊	当日	前日	2日前	3日前	5日前	6日前	7日前	8日前	14日前	15日前	20日前	30日前
契約 申込 人数	14名まで	100%	100%	50%	20%	20%	20%	20%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	15～30名まで	100%	100%	50%	20%	20%	20%	20%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	31名～100名まで	100%	100%	50%	20%	20%	20%	20%	20%	10%	10%	0%	0%	0%
	101名以上	100%	100%	50%	20%	20%	20%	20%	20%	15%	15%	10%	10%	10%

(注) 1. %は、基本宿泊料に対する違約金の比率です。

2. 契約日数が短縮した場合は、その短縮日数にかかわらず、1日分(初日)の違約金を収受します。

3. 団体客(15名以上)の一部について契約の解除があった場合、宿泊の10日前(その日より後に申込みをお引き受けした場合にはそのお引き受けした日)における宿泊人数の10%(端数が出た場合には切り上げる。)にあたる人数については、違約金はいただきません。

