

横浜市野島青少年研修センターの食事のあれ？これ？

当センターでは食材の準備、調理、片づけなど、すべてセルフサービスとなっております。
 基本的な調理器具や食器などをご用意がありますので、食材、食器用ふきん、台ふきん、ラップなどの
 消耗品をご持参いただくだけで調理が可能です。(詳しい調理器具は利用の手引きをご確認ください。)
 自炊が難しい場合は、給食サービス、近隣業者一覧、食材付きの食育プログラムなどをご活用ください。

作る時間がない&でも温かい食事を食べたい！ → 給食サービスはいかがですか？

関学サービスの食堂から温かい食事が届きます！(おおむね 20 人以上～)

メニューはカレーライス、ハヤシライス、ハンバーグ定食、からあげ定食、とんかつ定食、など。

～メリット～

◇当センターが窓口となります。費用は宿泊費と一緒に支払っていただけます。

◇保温性の高い容器で配達されるので温かい食事が届きます。

◇定食にはサラダやお味噌汁が付いてきます。

～デメリット～

◆朝・昼食の配達や、日曜日および長期休暇期間などにご利用いただけない場合があります。

◆配膳や皿洗いなどはセルフサービスとなります。



自分たちで調理を行いたいけど荷物が多くて大変！ → 食育プログラムはいかがですか？

お肉や野菜、調味料など必要な食材はすべて当センターがご用意いたします！カレー以外にも、ちらし寿司
 作りやシュウマイ作りなどのプログラムもございます。詳しくはお問い合わせください。

野島カレー：ルーから作る当センターオリジナルのカレーです。1 人 600 円。職員の指導あり*。

お得カレー：市販のカレールーを使って作るシンプルなカレーです。1 人 300 円。

ちらし寿司作り：乳・卵・小麦アレルギーに対応したメニュー。1 人 500 円。職員の指導あり*。

シュウマイ作り：手作りシュウマイを作ります。1 人 1,000 円(麻婆カレー付き)。外部講師の指導あり*。

海苔作り：冬季限定。海苔はお持ち帰りできます。1 人 500 円。外部講師の指導あり*。

・ふきん、エプロン、三角巾、マスクなどは各自でご用意をお願いいたします。

※繁忙期や土日祝など、予約状況によってご利用いただけない場合もございます。

お申し込み方法：『体験プログラム申込書』に必要事項を記入して、FAX・メールにてお申込みください。



食材やお弁当、ケータリングを頼みたい！ → 裏面の近隣業者一覧をご確認ください！

食材・お弁当の配達が可能なお店をご紹介します。詳しくは裏面の『横浜市野島青少年研修センター近
 隣の業者一覧』をご覧ください。取扱い品に関する質問や、ご注文などは直接業者へお問い合わせください。

例えば・・・

★調理以外に時間を使いたい！人数が多くて作るのも大変！ → ケータリング

配膳・片づけあり、おかわり自由、アレルギー対応など、要望をお願いできることもあります。

★食材やお弁当、お茶やジュースなどいろいろなものを頼みたい！ → 配達を依頼

朝ごはんやサンドウィッチ・バナナ・ジュース、昼ごはんやお弁当・お茶、など。

人数や予算などの要望に応じて対応可能な業者もあります。



・お品物の受け取り、及び保管は当センター職員はできません。必ず団体のみなさまが受け取りいただくようお願いいたします。
 ・余った食材・お弁当は衛生面を考慮して廃棄するなど、団体のみなさまで食材の管理をお願いいたします。



■商品に関する質問・ご注文などは直接お問い合わせください。

<p>(有)武(たけ)牛乳店 TEL : 045-701-9120 / FAX : 045-353-9173 Mail : take-milk@voice.ocn.ne.jp H P : http://takemilk.main.jp/</p>	<p>(株)関学サービス 食堂部 TEL : 045-701-2259 / FAX : 045-701-8755 Mail : fukawa@kk-ks.co.jp</p>
<p>朝食 昼食 夕食 平日 土日祝 弁当 オードブル 食材・飲料 日用品 請求書可 配達条件有 アレルギー対応相談</p>	<p>夕食 平日※ 土曜日※ お弁当 オードブル 飲料 配達条件有 アレルギー対応不可</p>
<p>★研修センターの売店を運営している、地域の牛乳店です。 食材、サンドウィッチ、おにぎり、飲み物、お弁当等を販売。 薪・炭・氷の販売や鉄板の貸出など、バーベキュー用品も充実。 ※配達予約は3週間前までをお願いいたします。</p>	<p>★関東学院大学の学食を運営しています。 カレーライス・各種定食は、あつあつのまま保温容器で配達。 盛り付けるだけでできたての給食が食べられます。 ※学校休業日(長期休暇期間・祝日等)は注文を受けられない場合があります。</p>
<p>お弁当 惣菜の店 あしな TEL : 045-742-6141 / FAX : 045-742-6141 ※担当: 小林 様</p>	<p>カレーハウス CoCo 壱番屋 京急追浜駅前店 TEL : 046-869-4544 / FAX : 046-869-4544 Mail : keikyu-oppama@outlook.jp</p>
<p>朝食 昼食 夕食 平日 土日祝 弁当 惣菜 オードブル ケータリング デザート・飲料 請求書可 配達条件有 アレルギー対応可能</p>	<p>朝食 昼食 夕食 平日 土日祝 ケータリング 配達条件有 アレルギー対応可能</p>
<p>★国産米を使用した手作りのお弁当・お惣菜のお店です。 お替わり自由の手作りカレーのケータリングや、お弁当など。 予算に応じておかずやご飯の量なども増減が可能。 昼食等、センター以外の目的地への配達もご相談ください。</p>	<p>★「CoCo 壱」でおなじみのカレー屋さんです。 地域限定「よこすか海軍カレー」等、カレーライスの出張販売。 サラダなどのサイドメニューも豊富に取扱あり。 (ケータリングは配膳・片付け・ゴミ回収があります)</p>
<p>かつ久(きゅう)弁当 TEL : 045-352-8801 / FAX : 045-353-8667 Mail : katsu9good@gmail.com (注文申し込みは不可)</p>	<p>Pain d' ile (パンドイル) TEL : 045-781-8137 / FAX : 045-781-8137</p>
<p>昼食 夕食 平日 土日祝 お弁当 オードブル アレルギー対応不可</p>	<p>朝食 昼食 平日※ 土日祝 パン アレルギー対応相談</p>
<p>★地域のとんかつ屋さんです。 定番のとんかつ弁当や栄養満点 40 品目の日替わり弁当など。 当日 10 時までの注文で、お弁当 1 個から配達可能(電話のみ)。 大量注文の場合は 2 週間前を目安に事前予約をお願いします。</p>	<p>★野島島内の手作りパン屋さんです。 調理パンや菓子パンなど、種類豊富な手作りパンを販売。 注文数・配達について、アレルギー対応などは要相談。 お店については『ぱど パンドイル』で検索を。※店舗は月・火定休。</p>
<p>渡辺青果店 TEL : 045-701-1201</p>	<p>伊藤商店 TEL : 045-781-8237</p>
<p>昼食 夕食 平日 土曜日 食材 アレルギー対応不可</p>	<p>夕食※ 平日※ 土曜 食材 日用品 アレルギー対応不可</p>
<p>★研修センターから徒歩3分、野島町内の八百屋さんです。 市場から仕入れた新鮮野菜や果物などを販売。 事前予約でカレーライスに使うお肉などの用意や、配達も可能。 ※日曜・祭日定休日。</p>	<p>★シーサイドライン「野島公園」駅近くの食料品店です。 食材(米・野菜・肉など)、調味料、お菓子などを販売。 事前予約でカレー材料やバナナ、ヨーグルトなどの配達も可能。 ※日曜・月曜定休日。夕食は昼頃に材料配達。</p>
<p>省エネスーパー しんゆー TEL : 046-866-0106 / FAX : 046-866-0106</p>	<p>【ご注意ください】</p>
<p>昼食 夕食 平日※ 土日祝※ 食材 お惣菜 オードブル 飲料 日用品 アレルギー対応不可</p>	<p>・提供メニューや受け渡し日時などの確認・調整は、直接各店 にご連絡をお願いいたします。</p>
<p>★地域に根ざした、「ご近所のスーパー」です。 生鮮食品から日用品まで、幅広い取り扱いが自慢のお店。 キャンプ・会合向けのオードブルや、各種食材は配達も可能。 ※店舗は水曜・日曜定休日。</p>	<p>・お品物の受け取り、及び保管は当センターはできません。必 ず各団体で受け取りいただくようお願いいたします。 ・余った食材・お弁当は衛生面を考慮して廃棄するなど、各団 体で食材の管理をお願いいたします。</p>