

食物アレルギーの対応について

食堂では、食物アレルギーをお持ちの方について「安全性」を最優先とするため、下記の内容についてご理解とご協力をお願いいたします。

記

1 アレルギー対応に係る必要書類の提出について

「食物アレルギー事前確認表」をご利用日の10日前までにご提出ください。

学校行事でご利用の団体様について

アレルギー対応については、「学校生活管理指導票」に基づいて、対応をいたします。

申請頂くアレルギー情報が、学校生活管理指導票の内容と一致しているかご確認をお願いいたします。

2 食堂での対応について

「安全性」を最優先とするため、食堂では以下の内容で、お食事をご提供しております。

1) 食堂で使用しない食材について

食堂の食事では、以下のアレルゲンを含む食材を使用しません。

- ① 特定原材料のうち、「えび・かに・そば・落花生・くるみ」
- ② 特定原材料に準ずる品目のうち、「ごま」※ごま油は除く

2) コンタミネーションについて

厨房では調理器具・食器・洗浄機器、揚げ油など、共通のものを使用しており、アレルギー物質の交差接触は避けられません。

またピュッフェ形式のため、提供レーンにて隣の料理が混入する場合がございます。

3) 対応方法について

食堂では、「除去食」「代替食」のご提供は実施しておりません。

施設ホームページに掲載の「アレルゲン表」をご確認の上、(A)・(B)のどちらかをご選択ください。

- (A) 自己除去
- (B) 持ち込み対応

ご利用日の10日前までに食堂へ「食物アレルギー事前確認表」のご提出をお願いいたします。

ご注意点

- ・食堂では調理・提供時のコンタミネーションの可能性がございます。
ごく微量の摂取にて、アナフィラキシーショック等、重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事態を考慮し、(B)の持ち込み対応を頂きますよう、お願いいたします。
- ・施設は自然の中に位置しており、緊急受診が必要な場合も、医療機関まで、あるいは救急車の到着までに、相応の時間を要します。
- ・学校給食と同様の設備・人員体制ではないため、給食と同様の対応を行うことは難しく、安全性を最優先とし、対応可能な範囲にてお食事のご提供をさせていただきます。
- ・食堂のご利用人数に応じて、提供方法を変更させて頂く場合がございます。
その場合は、事前に団体責任者の方にアレルギー対応の方法をご相談させていただきます。

4) 対応方法 (A) (B) について

(A) 自己除去

- ・アレルゲン表をご確認頂き、対象者ご自身でお料理の選択をお願いいたします。
- ・食材の変更が生じる可能性がございます。必ず、最新のアレルゲン表をご確認ください。

(B) 持ち込み対応

- ・当食堂では、冷凍庫・冷蔵庫・電子レンジをご利用頂けます。食器についても、食堂のものをご利用頂けます。
ご利用頂く備品、及び食器においては、洗浄・保管を含め、通常食、及び他のご利用者様と共用のため、交差汚染については防ぐことができません。
- ・持ち込み品の加熱については、団体様にて実施を頂いております。食堂での調理、加熱は、安全性確保のためにもいたしかねます
ご了承ください。
- ・お持ち込みの方法については、「当日持ち込み」「事前送付」等、事前に食堂へお知らせください。

3 野外炊飯・弁当の対応について

野外炊飯、弁当についても、ウェブサイト掲載のアレルゲン・材料表をご確認の上、

- (A) 自己除去
- (B) 持ち込み対応

のいずれかでのご対応をお願いしております。食堂での除去・代替は実施しておりません。

アレルギー対応に関する問い合わせ先：コンパスグループ・ジャパン（株）那須甲子店

TEL：0248-36-2531（受付時間：午前10時～午後17時）