

## 食物アレルギー対応について

鴨川青少年自然の家 HP 上に食事の献立、原材料を掲載しています。

食物アレルギーのある場合は原材料を確認して、食堂での対応の有無をご確認ください。

食堂で可能な対応は、アレルギー対応献立の提供（個別トレーで配食）と持参食の保管・加熱とさせていただきます

食堂での対応を希望する場合は「アレルギー調査票」に必要事項を記入し FAX：04-7093-5490 または Eメール：kamo08@echiba-sports.org 宛に提出をお願いします。

利用日の14日前までに届くようにしてください。

食堂での対応が不要な場合、「アレルギー調査票」は提出不要です。

自己除去を含めて利用団体での対応をお願いします。

### アレルギー対応献立の提供

○アレルギー対応献立として特定アレルゲン食品の一部（卵・乳・落花生（ピーナッツ）・そば・えび・いか・さば・くるみ・カシューナッツ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイフルーツ・もも・まつたけ）を使用しない。また、一部献立によっては、上記以外にも含まない献立【食物アレルギー対応献立】をご用意いたしました。

※全てのアレルギーに対応はしていません。ご了承ください。

※詳しくは、ホームページより「食物アレルギー対応献立・原材料表」をご確認ください。

※食堂の利用時間内で 5名以内 の場合は、可能な範囲内で対応をさせていただきます。

### 【アレルギー対応が困難なケース】

●厨房では、植物油（大豆）と醤油（小麦・大豆）を使用しているほか、多くの献立に大豆・小麦が含まれております。調味料（醤油等）調理油の使用が難しい場合、除去する献立が多数になりますので安全を考慮して、できる限り食事をお持ち込みいただける様ご協力をお願いしております。

その場合は、厨房でお預かりして、指示に従って温めるなどして提供いたします。また、初期油対応・重度のアレルギー対応が必要な方は、誤食・誤配の危険性が非常に高くなりますので対応を控えさせていただきます事、何卒ご了承ください。

# アレルギー対応の流れ

