

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「食物アレルギー調査票」に必要事項を記入し、**下記宛に提出をお願いします。**

FAX：04-7093-5490 または

Eメール：kamo08@echiba-sports.org

利用日の**2週間**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、「食物アレルギー調査票」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。

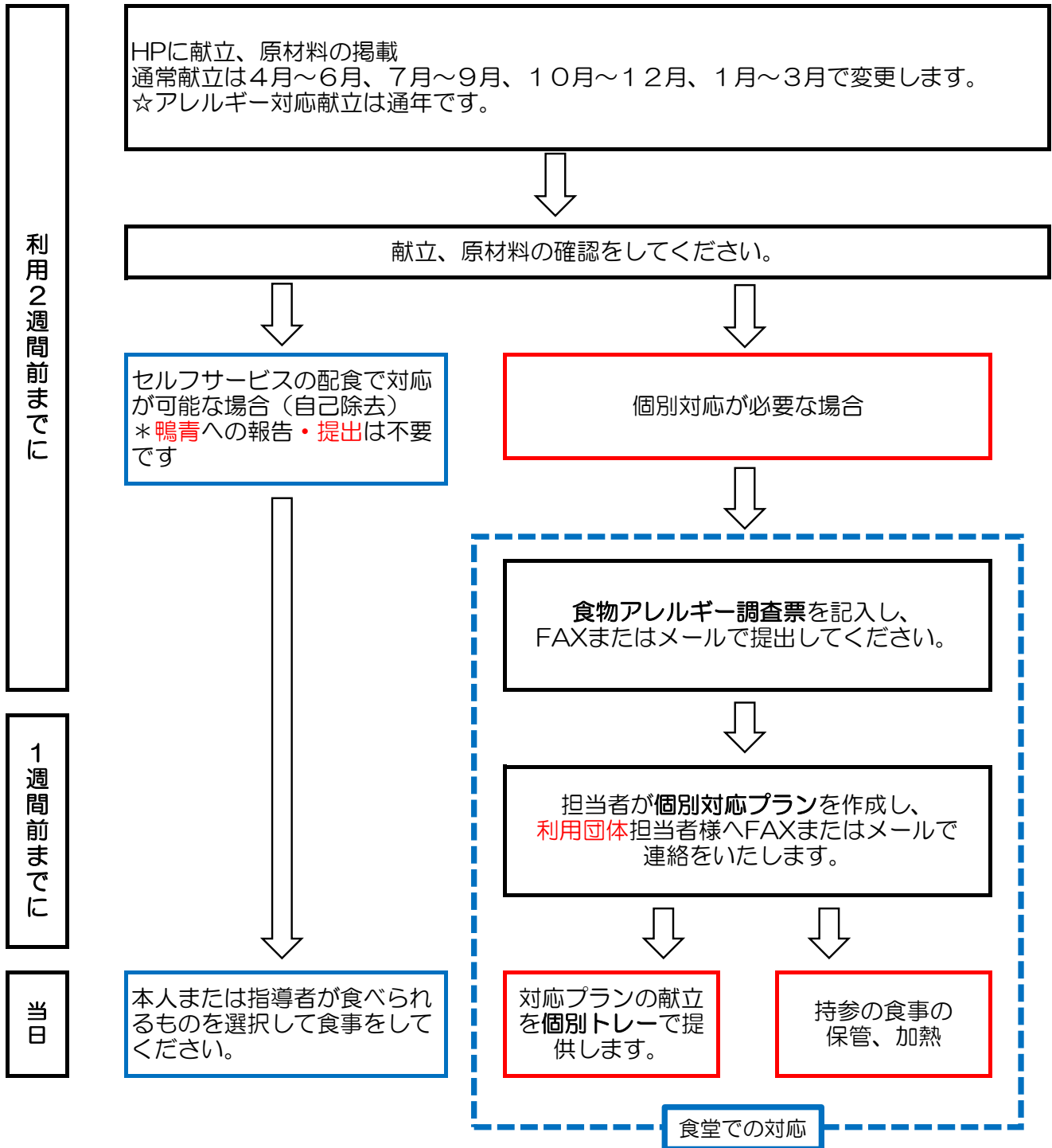
【アレルギー対応が困難なケース】

●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。

食物アレルギー対応の流れ



食物アレルギー調査票

■ご相談内容や本票は、目的以外は、一切使用いたしません。また、個人情報保護方針に則りお取り扱いいたします。

同意される方は☑を入れてください。

同意します

■持参（持込み）食、自己除去の場合は提出不要です。

【症状によっては対応ができない場合がありますので、以下の内容を確認してください】
 以下の場合には安全な食事提供は困難であり、持参食の対応のみとさせていただきます。誠に申し訳ございませんが、ご了承ください。
 ・極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
 （ア）調味料・だし・添加物の除去が必要 （イ）加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある
 （ウ）多品目の食物除去が必要 （エ）食器や調理器具の共用ができない （オ）油の共用ができない
 （カ）その他、上記に類似した食事で対応が困難と考えられる状況

団体名		ご担当者名	
利用日	月 日（ ） ～ 月 日（ ）	連絡先 TEL：	FAX：
フリガナ 該当者名	学年（年齢）	食物アレルギーの 種類（原因食物）	

Q1. 普段の学校給食の提供は受けていますか？（提供を受けていない場合、食事の提供はできません） 受けている 受けていない

Q2. エピペンを所持していますか？（該当する方へ☑をしてください） 所持している 所持していない

Q3. 食物アレルギーの程度（当てはまる欄に○と具体的な食品名をご記入ください）

※1 [落花生・そば] は、使用しておりませんので記入項目は、ありません。

※2 厨房では、調理油は（大豆）醤油（小麦・大豆）由来の物を使用しています。※醤油も使用不可の場合除去食が多数の為、持参食にご協力ください。

アレルギー強度 アレルギー種類	加熱してあれば 食べられる。	食品（一次製品）そのものだけ食べられない。	その食品を使った加工食品も食べられない。	成分として使用されている調味料や食品まで食べられない。（つなぎ等での使用も不可）
卵		（例：生卵・半熟卵）	（例：厚焼き玉子・マヨネーズ）	（例：ハンバーグ：コロック）
乳		（例：牛乳）	（例：ヨーグルト）	（例：ウインナー・カレールー・乳糖）
小麦		（例：焼うどん・スパゲティ・パン）	（例：カレールー・フライ・シチュー）	（例：味噌・醤油・調味料全般）
大豆		（例：豆腐・納豆）	（例：納豆・厚揚げ）	（例：味噌・醤油・マーガリン・食用油）
エビ			（例：エビチリ）	（例：焼きそばソース・調味料・エキス）
カニ				（例：ひじき煮等共有生存在した食品）
その他の食品				
その他の食品				

Q3. 食堂での対応についてご記入ください。※通常献立、アレルギー対応献立の原材料表をご確認ください。

ご希望の対応に ○を付けてください	①アレルギー対応献立を希望	➡	個別トレイ（黄色）でカウンターより配食します
	②弁当を持参	➡	食堂で保管、加熱などします

Q4. 食事ごとの対応希望を記入してください。 * 欄が不足の場合は用紙をコピーして下さい。

記載例 11日 朝食	<記載例1> アレルギー対応献立（ハ）の朝食を希望	<記載例2> 冷蔵庫で保管の弁当を加熱希望
日		
昼食		
日		
夕食		
日		
朝食		
日		
昼食		
日		
夕食		
日		
朝食		
日		
昼食		

■特記事項 ※特に厨房等に、伝えたい内容などがございましたらご記入ください。