

(2) 希望対応について *食物アレルギー調査票に記載欄あり

- A 対応：食堂より送られてきた「アレルギー表」を見て、保護者・本人と引率者等が事前に食材を確認します。実際の利用に当たっては、本人と引率者が食材を確認しながら、本人が配膳し、食堂で食べます
- B 対応：食材によっては、アレルギー反応を起こす可能性があるため、バイキング形式で配膳せず、あらかじめ配膳されたものを、食堂のカウンターで受け取り、食堂で食べます。揚げ物の油の対応も行います（要申込）。
- C 対応：食材によっては、強いアレルギー反応を起こす可能性があるため、バイキング形式で配膳せず、あらかじめフードバックに配膳されたものを引率者が食堂カウンターで受取り、別室で食べます。揚げ物の油の対応も行います。

B 対応、C 対応をご希望の場合はコンタミネーションに関わる食材が召し上げられるかどうか食物アレルギー調査票に記入してください。コンタミネーションの情報がない場合、別メニューを作成できませんので必ずご連絡ください。

コンタミネーション：食品を生産する際に原材料として使用していないにも関わらず、アレルギー物質が微量に混在してしまうこと

(3) 食物アレルギー調査票の記入について

- 特定原材料等（28 品目）に該当するアレルギーはアレルギー表を作成し対応していますがそれ以外の食材につきましては成分表では確認できないためアレルギー表を作成することができません。重度のアレルギーの方のみアレルギー表を作り対応いたします。また A 対応希望で特定原材料等（28 品目）以外のアレルギーの方につきましては成分表の送信をすることは対応していません。
- フルーツ・魚など、大まかなくくりでの表示では、こちらでアレルゲンが判断できません。具体的な食材の表示を記入し提出してください。
- B 対応、C 対応をご希望の方はコンタミネーションの情報を食物アレルギー調査票に記入していただいた後、提出をお願いします。

(4) 対応できないケース

食堂の調理室は別室で調理をする環境はありません。調理器具は洗浄した後の器具を使っていますが、特定の食材専用の器具はありません。よって、小麦や卵など様々な調理器具に使用される食材や、微量でもアレルギー反応が出てしまう場合には対応できないことがあります。詳細については、食堂にご相談ください。

(5) 注意事項

①調理について

- 揚げ油は定期的に交換していますが、同じフライヤーを使用しています。
- ゆで釜、ザル、菜箸は共用です。

②料理の配置について

[おかずコーナー]

- 皿は隣り合っているため、隣の皿とトンゴが触れることもあります。
- メニューによってはアレルギー食材が隣り合っている場合もあります。



[アレルギー 28 品目の表記]

- おかずコーナーに明記されています

アレルギー 28 品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、
キウイ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、
バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、
ゼラチン、アーモンド



『献立表』・『アレルギー調査票』は、当施設ホームページで確認できます。

HP : <https://myoko.niye.go.jp>

献立表：トップページ/ご利用案内/食事について ※ご利用の前月 10 日頃までにアップされます

アレルギー調査票：トップページ/ダウンロード/申込書類

問い合わせ先（食堂事務室直通）

TEL : 0255-82-4185 FAX : 0255-82-4186

アドレス : z00677@kbd.biglobe.ne.jp

※アレルギー対応の可否等の詳細については、自然の家事務室ではお答えできません。
食堂事務室に直接お問合せください。