

- 1 利用団体代表者は、当食堂のホームページに掲載してあるメニュー、原材料使用表を確認してください。
- 2 メニュー内に該当する食物アレルギーがある場合は、このシートに記載し、利用団体代表者が取りまとめ、ご利用日の7日前までに、メールかファックスで当食堂にご提出ください。
- 3 メニューの内容が変更になる場合がありますので、ご利用日の10日前にホームページで再度ご確認ください。

アレルギー対応方針

【食堂利用の場合】

当食堂はバイキング形式です。食物アレルギーがある利用者は事前に確認した成分表をもとに食べられる食品だけを取り分けてください。

【弁当の場合】

アレルギーに該当する食品を除去し、弁当のメニューの中で食べられる物を多く詰めることは可能です。

【食品の持ち込みについて】

メニューの中で食べられるものがない場合、食品の持ち込みをお願いします。食品の冷蔵冷凍保管、湯せん、

電子レンジによる温めは可能です。

団体名	美浜少年自然の家	利用期間	4月1日(月)～4月3日(水)
利用者氏名	(株)みはま	E-mail	svokudo@mihama.org
保護者氏名	株式会社みはま	緊急連絡先	0569-88-5585

アレルギー対応確認欄

利用日	食事内容	除去希望食品	アレルギー名	対応方法
4月1日	みはま弁当	玉子焼き	卵	他の食品をつめた弁当
4月1日	夕食	ハンバーグ	小麦	自分で除去
4月2日	野外炊飯	カレー	小麦	持ち込み
4月3日	朝食	すべて持ち込み	乳・小麦	その他（下記に記載）
				
各メニューに立札で7大アレルギーは記載してあります。				

【備考】※食品の持ち込みや冷凍保管と湯せんによる解凍など具体的にご記入ください。

4/3朝食時食べられる物が無い為、レトルト食品を持参致します。冷蔵冷凍庫貸し出しをお願いします。

朝食時レトルト食材の湯せんをお願いします。

フリーズドライ食品を持参します。お湯の提供をお願いします。

食物アレルギーの方

調理は十分注意しておりますが下記の項目について
ご留意くださいますよう、お願いいたします。

アレルギー発症には個人差がある為絶対に安全である保障は
できかねます。

- 1 厨房内では、さまざまな種類の食品を取り扱っております。
製造工場での製造時、弊社での調理過程で、本原材料に使用しない
食材が混入する可能性がございます。
- 2 調理器具、食器、揚げ油は共有しております。
- 3 弊社で使用する食材は共有の場所で保管しております。
- 4 食物アレルギーの方の食品持ち込みされる方は、冷蔵庫・冷凍庫
の貸出しをしております。
(食堂内電子レンジ完備、厨房内湯せん、お湯の提供可能)
- 5 食事内容を急きょ変更させていただく場合がございます。
入所10日前に再度ホームページで食事内容をご確認ください。

その他、食物アレルギー対応につきましては
株式会社 みはま までご連絡ください

(0569) 88-5585