令和2年4月1日 青森県立種差少年自然の家 三八五グリーンネット 統括責任者 北村 義文

いつも大変お世話になっております。当種差少年自然の家では利用者全員に食物アレルギーの調査をしております。皆様がより安全に利用していただくためご理解とご協力をお願いいたします。

記

## アレルギー調査について(ご依頼)

### 1 食物アレルギー調査票について

- ・事前打ち合わせ終了後、**食物アレルギーのある方がいる団体は必ずご提出**ください。ご提出されない場合、食物アレルギーの方はいないと判断いたします。事前打ち合わせカードの「9 その他」の欄に記入するのでなく、必ず「食物アレルギー調査票」にご記入ください。
- ·提出期限は利用日 2 週間前の 17 時(午後 5 時)までとなります。

(例: 平成 2 年 4 月 15 日 (水) 利用の場合  $\rightarrow$  令和 2 年 4 月 1 日 (水) 17 時まで となります。) 期限を過ぎて提出された際、対応できない場合があります。ご注意ください。

#### 2献立詳細について

〈例〉

#### 4月5日 昼食

メニュー名	材料	原材料	アレルゲン	使用調味料
麺バイキング	(生)ラーメン	小麦粉、かんすい、プロピレングリコール、食塩、食	小麦·大豆	
		物油(大豆を含む)、小麦たんぱく、清酒、着色料(ク		塩・醤油・みり
		チナシ、V.B2)		ん・酒・うま味
	(生)玉うどん	小麦粉、食塩、pH調整剤、でんぷん、植物油脂	小麦·大豆	調味料
		(大豆由来)		

- ・献立詳細とはメニュー、材料、原材料、アレルゲン、使用調味料を献立ごとにまとめた用紙となります。使用調味料の原材料、アレルギー対応については別紙にまとめ献立詳細とお送りいたします。献立詳細は食物アレルギー調査票提出後にお送りいたします。お送りするまで最低 2~3 日お時間をいただきます。ご了承ください。
- ・献立詳細は必ずご本人または保護者にご確認をお願いします。ご確認後、問題がある場合は食事数変更締め切りと同様の日時(利用開始 7 日前の正午)までにご連絡ください。
- ・当施設では加工食品を使用する場合があります。その際、商品規格書をご希望の方は利用する 2~3 か月前にはご相談ください。外部より取り寄せるため、すべての書類が届くまで最低 1 か月かかります。

# 3アレルギー対応について

- ・当施設にはアレルギー対応の調理室、調理器具はありません。そのため別室での調理や新しい器具での調理を希望される方には対応できませんので、ご理解の程よろしくお願いいたします。
- ・除去食や代替食を希望の方はお早めにご連絡下さい。内容により、こちらで対応しきれない場合があります。 特に**繁忙期(5月~10月)の代替食対応は内容によっては対応しきれない場合があります。**ご理解いただけますと幸いです。
- ・当施設は予算の関係上、市場に出回っているアレルギー対応食の購入はできません。各団体で代替食を用意される場合、事前にお知らせください。

以上