

食物アレルギーの対応について

食堂では、食物アレルギーをお持ちの方についても、対応可能な範囲でお食事の提供をいたしますが、「安全性」を最優先とするため、下記の内容について、ご理解とご協力をお願いいたします。
また、施設は自然の中に位置しており、緊急受診が必要な場合も、医療機関まで、あるいは救急車の到着までに、相応の時間を要します。ご注意ください。

1. アレルギー対応に係る必要書類の提出について

施設HP掲載の「アレルゲン表」をご確認の上、対応が必要な場合は、以下をご一読いただき、「食物アレルギー事前確認票」をご利用日2週間前までにご提出いただき、対応を進めます。

2. 食堂での対応について

「安全性」を最優先とするため、食堂では以下の内容で、お食事をご提供しております。

(1) 食堂で使用しない食材について

食堂の食事では、以下のアレルゲンを含む食材を使用しません。

- ① 特定原材料のうち、「えび・かに・そば・落花生・くるみ」
- ② 特定原材料に準ずる品目のうち、「ごま」(ごま油は使用します)

(2) 対応方法について

対応方法を以下からご選択いただき、団体様ごとに「食物アレルギー事前確認票」(HPよりダウンロード可)のご提出をお願いいたします。

- (A) 自己除去 … ご自身での料理の選択
- (B) 持込み対応 … ご自身での食事の持込み
- (C) 代替食対応 … 特定原材料8品目(小麦・卵・乳・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・くるみ)を含まない「8大アレルゲン不使用メニュー」の提供

※ 野外炊事・弁当は(A)か(B)のみです。

※ 学校給食と同様の設備・人員体制ではないため、給食と同様の対応を行うことは難しく、安全性を最優先とし、対応可能な範囲にてお食事のご提供をさせていただきます。

※ 重篤なアレルギー症状を起こす可能性のある方、エピペンを所持されている方への代替食対応は行っておりません。

※ 対応方法の詳細等について確認したい場合は、下記問合せ先へご連絡ください。

(3) コンタミネーションについて

厨房では調理器具・食器・洗浄機器、揚げ油など、全てのメニューにおいて共通のものを使用しており、(C)代替食対応であっても、アレルギー物質の交差接触(コンタミネーション)は避けられません。またバイキング形式の場合、提供レーンにて隣の料理が混入する場合がございます。

※ ごく微量の摂取にて、アナフィラキシーショック等、重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事態を考慮し、(B)の持ち込み対応をいただきますよう、お願いいたします。

3. 各種対応の留意点とご利用日までの流れについて

食堂ご利用日 2週間前までに

前述の対応方法をご選択いただき「食物アレルギー事前確認票」(HPよりダウンロード可)を下記宛にご提出ください。

※ 提出後、必要に応じてこちらからご連絡させていただく場合があります。

※ 学校団体については、アレルギー情報が、学校生活管理指導票の内容と一致しているか、ご確認の上、ご提出をお願いいたします



(A) 自己除去の場合

- ・アレルギー表をご確認いただき、団体責任者立ち合いのもとに、ご自身でお料理の選択をお願いいたします。
- ・食材の変更が生じる可能性がございます。必ず、最新のアレルギー表をご確認ください。

(B) 持込み対応の場合

<事前対応>

- ・持込みの方法については、「当日持込み」「事前送付」のいずれかをご選択ください。

当日持込み：入所後すぐに食堂へお持ちください。

事前送付の場合：下記の住所に送付ください。

※ 冷凍/冷蔵品の場合は必ずクール便で送付ください。

※ 送付指定日については、必ず事前に食堂へご連絡ください。

- ・食事ごとに袋に入れ、【団体名・対象者氏名・日付・朝/昼/夕】をご記入ください。
- ・冷蔵庫・冷凍庫等での保管が可能です。

<食事の際の対応>

- ・食堂受け渡し口より食品をお渡しいたします。団体様にて加熱等の調理をお願いいたします。
- ・電子レンジ等をご利用頂けます。食器についても、食堂のものをご利用いただけます。
(ご利用いただく備品、及び食器においては、洗浄・保管を含め、通常食、及び他のご利用者様と共用のため、コンタミネーションについては防ぐことができません)
- ・持込み品の調理については、団体様にて実施をいただいております。食堂での調理は、安全性確保のためにもいたしかねますので、ご了承ください。

(C) 代替食対応の場合

<事前対応>

- ・特定原材料8品目を含まないメニュー提供を検討し、ご連絡させていただきます。

<食事の際の対応>

- ・食堂受け渡し口にて、事前に申請いただいた代替食メニューをお渡しいたします。必ず、スタッフまでお声がけください。
- ・代替食であっても、前述のとおりコンタミネーションの影響は避けられません。ご心配のある方は、(B)の持込み対応をいただきますよう、お願いいたします。

【アレルギー対応に関する問い合わせ先・持込み品送付先】

〒949-2235 新潟県妙高市関山6323-2

国立妙高青少年自然の家内食堂 コンパスグループジャパン(株) 妙高店

TEL: 0255-78-7267 (受付時間: 午前10時~午後5時) MAIL: 21747@compass-jpn.com

7・8・9月メニュー



国立妙高青少年自然の家



	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5	NO.6
妙高	7月 (1. 7. 13. 19. 25. 31)	7月 (2. 8. 14. 20. 26)	7月 (3. 9. 15. 21. 27)	7月 (4. 10. 16. 22. 28)	7月 (5. 11. 17. 23. 29)	7月 (6. 12. 18. 24. 30)
	8月 (6. 12. 18. 24. 30)	8月 (1. 7. 13. 19. 25. 31)	8月 (2. 8. 14. 20. 26)	8月 (3. 9. 15. 21. 27)	8月 (4. 10. 16. 22. 28)	8月 (5. 11. 17. 23. 29)
	9月 (5. 11. 17. 23. 29)	9月 (6. 12. 18. 24. 30)	9月 (1. 7. 13. 19. 25)	9月 (2. 8. 14. 20. 26)	9月 (3. 9. 15. 21. 27)	9月 (4. 10. 16. 22. 28)
朝食						
おかず	蒸し焼売	チキンナゲット	ポイルウィンナー	蒸し焼売	チキンナゲット	ポイルウィンナー
おかず	オムレツ	さつま揚げ煮	スクランブルエッグ	オムレツ	さつま揚げ煮	スクランブルエッグ
おかず	切干大根	ひじき煮	卵の花	切干大根	ひじき煮	卵の花
汁物	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
共通	ごはん ・ パン ・ 漬物 ・ コールスロー ・ 納豆 ・ ジャム ・ ドリンクサーバー ・ コーヒー					
昼食						
麺類	豚汁ラーメン	ミートソースパスタ	豚汁ラーメン	梅しそパスタ	豚汁ラーメン	ナポリタンパスタ
おかず	フライドチキン	ピーマン肉詰めフライ	揚げ餃子	フライドチキン	ピーマン肉詰めフライ	揚げ餃子
おかず	ジャーマンポテト	野菜とウィンナーの炒め	野菜ときのこのスチーム蒸し	ジャーマンポテト	野菜とウィンナーの炒め	野菜ときのこのスチーム蒸し
おかず	もやしの香味和え	青菜のお浸し	花野菜のイタリアンサラダ	もやしの香味和え	青菜のお浸し	花野菜のイタリアンサラダ
汁物	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
デザート	ゼリー（ぶどう&りんご）	みかんゼリー	ゼリー（ぶどう&りんご）	みかんゼリー	ゼリー（ぶどう&りんご）	みかんゼリー
共通	ごはん ・ 漬物 ・ コールスロー ・ サラダトッピング（コーン&枝豆） ・ ドリンクサーバー ・ コーヒー					
夕食						
主食	ゆかりごはん	菜めし	ひじきご飯	ツナの混ぜごはん	五目まぜご飯	コーンライス
おかず	ソース焼きそば	あんかけ皿うどん	ソース焼きうどん	醤油やきそば	チャブチェ	醤油焼きうどん
おかず	ハムカツ	鶏肉の竜田揚げ	コーンフライ	一口とんかつ	鶏肉の竜田揚げ	白身魚フライ
おかず	大根のそぼろあん	塩肉じゃが	甘酢肉団子	大根のそぼろあん	塩肉じゃが	甘酢肉団子
おかず	ポテトサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ	マカロニサラダ
汁物	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
デザート	プリン	クレープ（チョコまたはイチゴ）	ミニたい焼き	プリン	クレープ（チョコまたはイチゴ）	ミニたい焼き
共通	ごはん ・ 漬物 ・ コールスロー ・ ドリンクサーバー ・ コーヒー					

*食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

*ご利用日の食堂の利用者数が規定数に満たない場合は、提供方法を変更させて頂く場合がございます。