

鴨川青年の家 食物アレルギー対応について

給食委託業者 月 芝

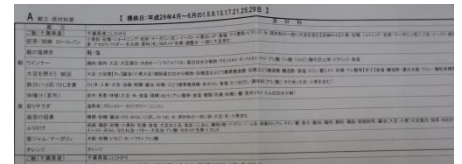
鴨川青年の家では、食物アレルギーをお持ちの方に対してできる限りの対応を心掛けておりますので、以下の内容についてご理解・ご協力をお願いいたします。

《事前にご確認いただくこと》

① 当日の献立をご確認ください。

・ホームページや事前打ち合わせで利用日の献立・原材料をご確認ください。

② 食堂の配置と流れをご確認ください。



『おかず(配膳台)コーナー』

おかずは、それぞれの容器から各自がトングで取ります。3~4種類のおかずが隣り合っているのも、隣のアレルギー食材が混入したトングが別の容器に入ったりする場合も考えられます。

※ご飯と汁物も各自でよそいます。



『調理・調理場について』

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。

味噌汁や炒め物等、大型の釜でまとめて調理します。その都度洗って使用しています。

調理は、一室で全て行います。間仕切り、個室は、ありません。



『食物アレルギーによる個別配膳サービス(要申込み)』※《対応プラン》別紙参照

食事の前に必ず、該当者の方を引率して厨房へお越しください。厨房カウンターより事前にご相談いただいた献立を盛付け、調理師もしくは指示を受けた配膳係が団体名とお名前を確認してお出しいたします。



『食物アレルギー表示コーナー』

食堂内壁面に特定アレルギー 27 品目表示を掲示してあります。

特定アレルギー 27 品目表示は、食堂入口掲示板と食堂内カウンター前の壁に掲示



メインの配膳台にもアレルギー表示



調味料は、テーブル側面に特定アレルギー 25 品目を表示

③ ご希望の対応プラン A~E(別紙参照)をお選びいただき、対応票をご提出ください。

・事前打ち合わせの際、食事担当者に提出していただくか入所日の 1 週間前までに FAX でお送りください。

※十分な対応をさせていただくためにも、必ず期日までに FAX ください。前日や当日では、対応できない場合がありますのでご理解ご了承ください。(プラン A を除く)

④ ご相談・ご連絡(お食事のご提案・確認)

・対応票をもとに、個別のご相談をお受けしたり、ご連絡をさせていただいたりしております。

・対応プラン B~ をご希望の方へは、ご連絡の後 食事のご提案をさせていただいております。弊社から連絡がない場合は、対応票が届いていない可能性がありますので、一度ご連絡をお願いいたします。

《対応プラン》・・・食物アレルギー配膳サービス(B/C/D/E/F プラン)は、事前申し込みが必要です。

対応にあたりご理解、ご了承ください

厨房では、献立そのものを変更することはできませんが、調理過程で一部除去できるものや対象期間中のバイキングメニュー内での差し替えなど可能な限り対応させていただきます。ただし、止むを得ず対応をお断りする場合がございます。例えば、除去食品が極めて多い場合や別の食材で調理すること、ハンバーグなどの規格食品からはアレルギーを除去することができません。また、ごく微量の摂取でも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、万が一のことを考慮して厨房での調理は控えさせていただきますのでご容赦ください。その場合は、ノンアレルギー食品やお弁当をご持参くださいますようお願いいたします。

プラン	対応等
A	原材料表を事前にご確認の上、利用者(ご本人)様または引率者様が、ご自身で献立(アレルギー)を確認しバイキングメニューの中から気を付けて配膳し、食堂で食べます。※トングの貸し出しもできます。

※B～Dは、厨房職員が対応票をもとに配膳しカウンターからお渡しするプランとなります。(要申込)※厨房では、大豆油を使用

B	[AプランとCプラン]を組み合わせたプランです。 バイキングを利用しながら一部差し替え献立の提供を希望。※期間中のバイキングメニューの中から食べられる献立と除去献立を差し替えし、カウンターから提供。その他の食事は、バイキングを利用し食堂で食べます。
C	献立の中から該当しないメニューを選んでいただき個別に盛付した食事をカウンターから提供します。また、期間中のバイキングメニューの中であれば一部差し替えも可能です。ご希望があれば、おかわりもカウンターから提供いたします。
D	持参された食品を厨房で預かり、指示に従い温めるなどして、食堂で食べます。また、持参された食品(一部持参)とAやCプランとの組み合わせも可能です。※初期油での揚げ物対応も可能です。別室で食べることもできます。(要予約)
E	持参された食品や調理器具等を厨房で預かり、指示に従い温めるなどして、食堂または別室で食べます。

※お弁当対応

F	「低アレルギー弁当」をご用意しています。お弁当原材料表を参照ください。また、場合によっては、一部のおかずを除いたお弁当の提供もできますので、ご相談ください。
----------	--

※対応票への記載・ご相談は、ご自身又は保護者の方・養護教諭の方等、アレルギーの状況を熟知した方が代表でお願いいたします。

※その他、個別のご相談も電話にて承っております。

給食委託業者「月芝」:TEL04-7093-3946/Fax04-7093-2007 受付時間:平日(9:00~17:00)土日・祝は除く

【記載例】や【よくあるお問い合わせ】もご参考ください。

食物アレルギー対応プラン記載例

※原材料表をもとに、利用される食事ごとの該当食物アレルギー物質とその症状・ご希望対応を具体的にご記入ください。

夕食	希望対応プラン	一部持ち込みの食事と別の日の献立のフライドポテトを差し替え提供希望
10日	B	その他の食事は、自分で判断してバイキングで食べます。
朝食	希望対応プラン	自身での判断が心配なので、鰹の塩焼き・納豆・ウインナー・オレンジを盛り付けて個別配膳希望
11日	C	
昼食	希望対応プラン	お弁当のロール玉子のみ除去希望
11日	F	

《食物アレルギーQ&A》…【よくあるお問い合わせ】

〔食堂利用バイキングメニュー〕

Q 献立表(バイキングメニュー)、原材料表はどこで見られますか？

A ホームページからご覧いただく方法や事前打ち合わせでお渡しする方法または、FAX でお送りすることもできます。

※ホームページの「利用の案内」→「食事について」→「献立と原材料表」又は「食物アレルギー対応について」でご覧いただけます。

Q ドレッシングの原材料表は、わかりますか？

A 現在 8 種類のドレッシングをご用意しています。献立表同様にホームページからご覧いただけます。また、当日食堂でも特定アレルゲン 25 品目を表示してありますので、ご使用前にご確認いただけます。

Q 卵アレルギーで完全に火が通っていれば食べられるのですが、生卵や半熟卵はありますか？

A 全て加熱調理したものをご提供しています。

Q 卵アレルギーで、フライのつなぎの卵が食べられません。

A 規格食品でなければ素揚げや焼き物に変更することも可能です。※規格食品の場合は、差し替え食で対応いたします。

Q バイキングを利用したいのですが、トングは別にできますか？

A 厨房でトング又は取り箸をご用意いたします。

Q 卵アレルギーで炒り卵を朝食①のウインナーに差し替えられますか？

A 差し替えできます。献立①～④の中からお希望があれば、差し替えは可能です。

Q 献立の副菜は食べられるがメインを持ち込みたいです。温めて一緒に盛り付けて出してもらえますか？

A 温めて一緒に盛り付けて厨房カウンターからご提供いたします。

Q 基本的には、自身で判断して食べられるので対応 A のバイキングでお願いしたいのですが、曜日によっては食べられない献立が多い日があり、その日だけは、持ち込み食品を温めて提供してもらえますか？

A 可能ですので一度、ご相談ください。

Q 献立内のどの食事でもサラダとご飯以外は、アレルゲンが含まれていて食べられません。

A ご持参いただいたお食事を温めるなどしてお出しいたします。ご飯だけのご提供もできます。

Q そばアレルギーで、うどんの製造ラインでそばを製造していないか確認できますか？

A 業者に確認いたします。少しお時間がかかりますので、ご了承ください。場合によっては、2 週間ほどかかることもあります。また、食品によっては一部製造工程の確認が取れないケースもございました。

Q 固形食が食べられません。ミキサー又はフードプロセッサーや小さなスプーン小鉢などは貸してもらえますか。また、したくに時間がかかるので少し先に入って準備することは、可能ですか？

A ミキサー・フードプロセッサー・スプーン・小鉢の貸出は、可能です。また、先にお入りになり準備されることも可能ですので一度、ご連絡ください。

〔野外炊事〕

Q 野外炊事でカレーを作ります。原材料はどこで見られますか？

A ホームページからご覧いただく方法や事前打ち合わせでお渡しする方法または、FAX でお送りすることもできます。

※ホームページの「利用の案内」→「食事について」→「野外炊事」でご覧いただけます。

Q 野外炊事でカレーを作りますが、豚肉が食べられません。

A 野外カレーは、煮込みカレーです。野菜を煮込んだ後、豚肉を入れる前に、小鍋に野菜を取り分けて野菜カレーにすることができます。※小鍋は、お貸しすることができます。

Q 乳製品アレルギーなのですが、野外炊事カレーのルーには、乳製品が含まれていますか？または、市販のアレルゲンカットカレールーを持ち込んで温めて食べることは可能ですか。

A 平成 30 年 4 月以降の野外炊事用カレールーは、乳製品を含まない物を使用いたします。

また、市販のカレールーのお持ち込みも可能です。飯盒炊飯の容器で温める事ができます。その場合は、アレルギー対応票にご記載ください。また、ご利用人数(班分け人数)もご確認ください。

Q 野外炊事で焼きそばを作りますが、大豆アレルギーでもやしを食べられません。

A もやしの代わりに刻んだキャベツ等をご用意できます。

〔お弁当〕

Q お弁当の原材料表は、どこで見られますか。

A ホームページからご覧いただく方法や事前打ち合わせでお渡しする方法または、FAX でお送りすることもできます。

※ホームページ「利用の案内」→「食事について」→「お弁当」でご覧いただけます。

Q イカアレルギーでお弁当のイカフライが食べられません。

A イカフライの代わりに他の副菜を増量したり、チキンカツなど別の食材に差し替えたりすることもできます。

Q 卵と乳製品アレルギーで低アレルゲン弁当を 2 日間注文しますが内容を少し代えられますか。

A 2 日目のメインを鶏の塩焼きに代えるなどして、ご提供できます。

〔その他〕

Q 保護者の方と直接ご相談いただくのは可能ですか。

A 可能でございます。ご連絡をお待ちしております。但し、必ず団体責任者の方と情報を共有してください。

Q 対応票を送ったのですが、御社から連絡はありますか？または、連絡した方が宜しいでしょうか？

A 対応票をお送りいただいた場合は、必ずご連絡をさせていただいております。入所日の 5 日前になっても弊社から連絡がない場合、届いていない可能性がありますので、一度ご連絡をお願いいたします。

《お問い合わせ》

給食委託業者「月芝」:Tel04-7093-3946 / Fax04-7093-2007

受付時間:平日(9:00~17:00) 土日・祝は除く