

食物アレルギーへの対応について

国立大雪青少年交流の家

1 交流の家での対応

◇ レストランメニュー及びアレルギー情報は、レストランホームページで公開しております。

＜レストランメニュー・アレルギー情報＞

当交流の家ホームページ→左側のバナーボタン「レストランについて」→

(外部サイト)雪印パーラー大雪店のページ

http://www.snowbrand-p.co.jp/shop/06_taisetsu_food.html

→ 「メニュー内容」及び「アレルギー情報」

◇ 「そば」及び「果物」は、アレルギーを引き起こすケースが多いため、学校利用団体の多い4～10月は提供しないこととしています。

◇ 食物アレルギーをお持ちの方の情報について、「**食物アレルギー対応連絡表**」に必要事項を記載の上、ご利用の1週間前までに【レストラン】へ直接ご提出ください。

ご利用直前に提出されますと、食材調達・調理準備の都合上、対応ができない場合があります。

なお、レストラン担当者から連絡の上、ご相談させていただく場合がありますので、ご了承ください。

◇ 連絡表はできる限り、栄養教諭や保護者などのアレルギー状況を熟知した方に確認し、記入いただいた上でご提出ください。

＜食物アレルギー連絡表＞

交流の家 HP → ダウンロード

<http://taisetsu.niye.go.jp/pdf/index.html>

2 ご利用当日の食事の提供方法

◇ 当交流の家の食事提供はバイキング形式となっておりますが、食物アレルギーをお持ちの方の食事は、ご本人であることを確認し、直接お渡ししています。

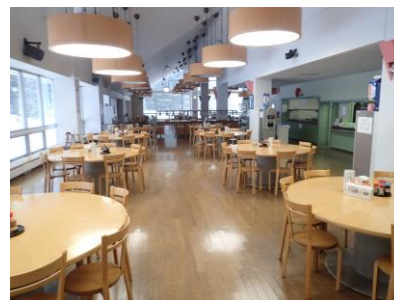
◇ 他の調理器具や盛り付け用の皿とは別に準備し、十分な消毒を行った上で、調理・盛り付けを行っています。調理作業も、他の食材が混ざらないよう、別の場所で専用の調理員が調理を行っています。

【裏面もご覧ください】

＜ご参考＞

当交流の家でのレストランにおける食事方法＞

- ◇ バイキング形式となっており、ご利用の皆様各自で
食べる量を考え自ら盛り付ける方式です。



おかずコーナー

- ・バイキングレーンに置かれた食材ごとの大皿から、各自がトングで盛り付けます。
- 大皿は隣り合っているため、隣の皿とトングが触れることもあります。



主食(ごはん・汁物・カレー)

- ・各自で、しゃもじやお玉で盛り付けます。
- ごはん、と、汁物・カレーの鍋は隣り合っています。



主食(麺コーナー)

- ・カウンターで希望者に手渡ししています。
- ・日によってラーメン、うどん等の提供を行います。
- ・茹で釜・ザル・菜箸は使用の都度洗浄していますが、共用です。



【食物アレルギー対応連絡表 提出先】

国立大雪青少年交流の家 レストラン
(株)雪印パーラー大雪店)

電話 0166-94-3253 / FAX 0166-94-3054

E-mail: taisetsu_syokuji@heart.ocn.ne.jp

↑ 「アンダーバー」です。

【ご利用に関するお問い合わせ】

国立大雪青少年交流の家 事業推進室

電話 0166-94-3121 / FAX 0166-94-3223

E-mail: taisetsu-suishinshitsu@niye.go.jp