

食物アレルギーへの対応について

(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→「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】へ直接御提出ください。
御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、御相談させていただく場合がありますので、御了承ください。
- ◇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御提出ください。

(2) 御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、御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。

(3) 当交流の家でのレストランにおける食事方法 (参考)

バイキング形式

バイキング形式となっており、御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。



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、汁物・カレーの鍋は隣り合っています。



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ので、隣の皿とトングが触れることもあります。



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、そば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。



【御利用に関するお問い合わせ】

国立大雪青少年交流の家 事業推進係
電話 0166-94-3121
FAX 0166-94-3223
E-mail taisetsu-suishinshitsu@niye.go.jp

メールアドレス QR



【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
電話 0166-94-3253
FAX 0166-94-3054
E-mail: taisetsu_syokuji@heart.ocn.ne.jp

メールアドレス QR

