

アレルギー対応の流れ

アレルギー対応が必要か？

はい

いいえ

- ・重篤なアレルギー
- ・アレルゲン食材が多い

必要情報（氏名、アレルギーなし）のみ回答してください。

あり

なし

お食事の持ち込み

【アレルギー詳細シート】記入

食物アレルギー該当者の保護者様が、
当施設ホームページ記載の
食事メニュー⇒材料表をご確認の上、ご記入ください。

【食材お預かりシート】提出

【アレルギー詳細シート】の

ご提出もお願いします。

※【食材お預かりシート】のご提出が
ない場合、食堂でのお預かりは
致しません。

【食物アレルギー確認書】【アレルギー詳細シート】

提出

- ・養護師が、アレルギー詳細シートを集約し、
【食物アレルギー確認書】と併せて栄養士に提出。

献立作成

当日対応

- ・㉔㉕㉖対応者：1番最初に対応食をお渡しします。
- ・㉗㉘対応者：食堂から特にお声掛けはいたしません。

食堂のアレルギー対応について

食品や調理上のコンタミネーション（調理過程において原材料に使用していないにも関わらずアレルギー物質が混入すること）による

アナフィラキシー反応にて重篤な症状を起こす可能性のある方につきましては、万が一のことを考慮し、

厨房内での調理は控えさせていただき、野外調理を含む全食のお持ち込みをお願いいたしております。

ただし、アナフィラキシーショックの症状にも個人差がございますので対応可否につきましては別途事前にご確認をさせていただきます。

食物アレルギー詳細シートの下記項目に該当する方が対象となります。

①過去にアナフィラキシーショックを起こしたことがある方

②エピペンを所持している方

- ・当店の揚げ油は、様々な食材を揚げています。アレルゲンが微量に混入する可能性があります。
- ・当食堂はビュッフェ形式のため、トングの入れ間違えなどで隣の食材が混入する可能性があります。
- ・おかずコーナーには8大アレルゲンが明記されています。
- ・8大アレルゲン以外（特定原材料に準ずる20品目）の対応につきましては、ご相談ください。
- ・提供の際は、食堂スタッフよりご担当者様、ご本人様に説明をいたします。

① 本人対応	本人が料理を見て判断する。
② 引率者対応	食事担当者と本人で確認しながら料理をとる。
③ 8大アレルゲン未使用メニューご提供	8大アレルゲン未使用メニューの特別食を個食盛にてご提供 （8大アレルゲン未使用メニューは通常メニュー同様のボリュームとなっております）
④ 全食事持ち込み	持ち込み食材を温め、盛り付け、カウンターにてお渡しします。
⑤ ご飯のみ提供	持ち込みの食材を温め、盛り付け。ご飯のみ食堂食を提供します。 カウンターにてお渡しします。

野外調理のアレルギー対応について

- ・アレルギー用のカレールウを使用しております。
- ・宗教食の対応につきましては、ハラルの鶏肉はご用意できます。ご相談ください。

弁当のアレルギー対応について

- ・アレルギー食材が多い場合やアレルギー該当者が多い場合、安全のためホームページ掲載のメニューからアレルギー専用のお弁当メニューに変更になる場合がございます。

宗教食の対応について

- ・調味料(酒、コンソメ等)が食べられない場合、揚げ油に抵抗がある場合(様々な食材を同じ油で揚げています)、持ち込みをお願いしています。ハラルの鶏肉はご用意できます。ご相談ください。

食物アレルギー、宗教食のお客様にはできる範囲での対応をさせていただきます。ご協力ください。

海の中道青少年海の家店 コンパスグループ・ジャパン(株)

✉hp-inquiry@uminaka.fukuoka-shizennoie.jp ☎092-603-2700

〒811-0321 福岡市東区大字西戸崎海の中道海浜公園内