

食物アレルギーの対応について

◆対応方針について

自然の家において対応できるアレルギー物質は食品衛生法における表示義務がある以下の7品目となります。

除去対象となるアレルギー物質(7品目)				
卵	牛乳	小麦	そば	落花生
えび	かに			

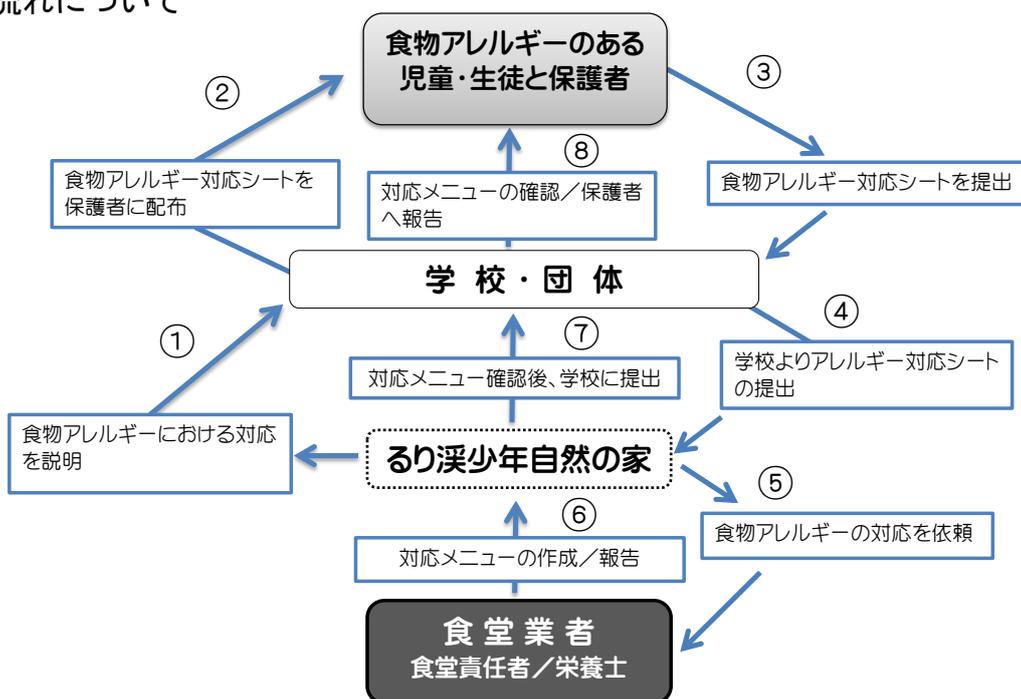
※「**そば**」については食材そのもの、もしくは調味料中においても使用していません。

表示義務のある上記の7品目は、食材ならびに調味料中の成分についても対応いたします。ただし、製造ラインもしくは同一工場における過程でのアレルギー物質の確認等は対応いたしかねますのでご了承ください。

また、以下の**推奨品目**は、加工食品の表示義務がありませんので、原則として食材そのものを除去ならびに包装時の表示記載のみでの対応とさせていただきます。詳細はアレルギー対応シートにご記入の上、個別にご相談ください。

推奨表示となるアレルギー物質(20品目)				
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

◆対応の流れについて



①食物アレルギーについての対応を自然の家より説明します。



②食物アレルギーの対応の説明と対応シートを学校(団体)より配布していただきます。



③ご家庭で対応シートを記入後、学校(団体)に提出していただきます。



④学校(団体)から自然の家に提出していただきます。

※対応が必要な児童・生徒がいる場合は、必ず 1人1枚ずつの記入でご提出ください。

※アレルギー対応の内容もしくは対応の人数が多い場合は、メニュー作成に時間が必要となります。できる限りお早めにご提出ください。



活動初日の1ヶ月前まで



⑤自然の家にて確認後、食堂業者へ対応を依頼します。



⑥食堂業者は確認後、対応メニューを作成し、自然の家に報告します。

<対応方法について>※以下の対応が基本となります。

◆メインメニューの場合は、代替メニューを提案します。

◆副菜などの場合は、メニュー内で食べられるメニューの増量もしくは代替メニューの提案となります。

※対応が困難な場合は、ご持参いただく場合があります。ご了承ください。

※提出していただいた対応シートにおきまして、不明な点がありましたら栄養士より保護者へ連絡をさせていただく場合があります。その場合は、自然の家より学校(団体)担当者へ連絡し、保護者から了承をいただいた後での連絡となります。



⑦自然の家にて確認後、学校(団体)へ提出します。



⑧学校(団体)よりご家庭に連絡していただき、確認をお願いします。

◆活動当日の流れについて

①入所後のミーティングにおいて、提供方法の打ち合わせを行います。

②食事の配膳、材料の提供の際には、食堂カウンターにて、食堂責任者と自然の家担当者、学校(団体)担当者と再度の確認を行い、アレルギー対応の児童・生徒に直接お渡しします。