

## 食物アレルギーの対応について

### ◆ 対応方針について

- ・ 少年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。

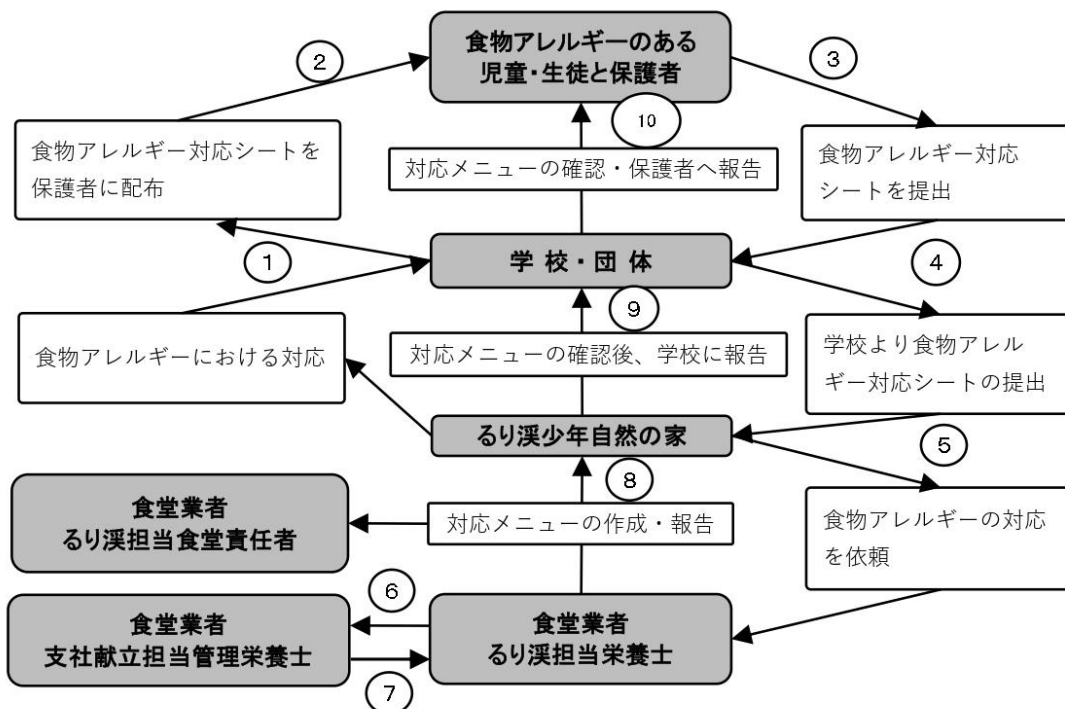
表示義務があるアレルギー物質（7品目）						
卵	牛乳	小麦	落花生（ピーナッツ）	そば	えび	かに

※ 「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7品目の除去が必要なアレルギー対応については、食材の変更及び代替食の対応とさせていただきます。（調味料に含まれる場合も同様の対応になります）
- ・ 製造ラインもしくは同一工場における工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御了承ください。
- ・ 洗浄済の調理器具での調理および製造ラインの共有ができない場合は、食堂での対応ができないためすべて持ち込んでいただくこととなります。
- ・ アレルゲンの表記は、表示義務のある7品目と以下の推奨表示となる21品目のみで、推奨品目は包装時の表示のみでの対応とさせていただきます。

推奨表示となるアレルギー物質（21品目）							
アーモンド	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少年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食物アレルギー対応シートを学校・団体より対象者に配布していただきます。

↓

③ 御家庭で食物アレルギー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・団体から少年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枚ずつ記入して御提出ください。

※ アレルギー対応の内容や対応人数によっては、対応メニュー作成に時間を要する場合がありますので、できる限りお早めに御提出ください。

↓

↓ 活動初日の1ヶ月前まで

↓

⑤ 少年自然の家にて確認後、食堂業者へ対応を依頼します。

↓

⑥ ⑦ ⑧ 食堂業者は確認後、対応メニューを作成し、少年自然の家に報告します。

※ 対応方法については、以下が基本となります。

▽ 除去が必要なアレルギー対応については、食材の変更及び代替食の対応とさせていただきます。(調味料に含まれる場合も同様の対応になります)

※ 対応が困難な場合は、御持参いただく場合があります。御了承ください。

※ 提出していただいた対応シートの内容に不明な点があれば、少年自然の家より学校・団体担当者に確認する場合があります。

その場合は、御家庭に確認の上、少年自然の家へ回答をお願いします。

↓

⑨ 少年自然の家にて確認後、対応方法を学校・団体へ報告します。

↓

⑩ 学校・団体より「該当なし」の方も含めて、対応の有無・方法について各御家族に御連絡していただき、記入された対応方法で問題がないかどうかの御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、再度、提供方法の確認を行います。

② 食事の配膳の際には、食堂カウンターにアレルギー対応食を準備しますので、食堂責任者、少年自然の家担当者、学校・団体担当で最終確認をお願いします。

学校・団体担当者から、アレルギー対応の児童・生徒に直接お渡しください。