

館内食・野外炊飯メニュー 食物アレルギー対応シート

(枚数)／(総枚数)
／ 枚目

送信先: 京都府立るり溪少年自然の家 (FAX 0771-65-0191)
個人情報が含まれておりますのでお間違いのないよう番号を確認して送信してください。

送信日 年 月 日 ()

団体名:

送信者:

利用日: 月 日 () ~ 月 日 ()

連絡先: TEL

: FAX

ふりがな 氏 名		クラス名	
-------------	--	------	--

- ・医師により除去が必要と診断されている食材について、アレルギー除去該当欄のいずれかに ☒ を付けてください。
- ・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)。
- ・「洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない」に ☒ された場合は、食堂での対応ができないため全て持ち込んでいただくことになります。
- ・アレルギーの表記は、表示義務のある7品目と推奨表示となる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。また、そばを含む食材の使用はありません。

アレルギー物質	アレルギー除去該当欄(いずれかに ☒ を付けてください。)		
卵	☐ 除去が必要	☐ 除去は不要	☐ 洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない
牛乳	☐ 除去が必要	☐ 除去は不要	☐ 洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない
小麦	☐ 除去が必要	☐ 除去は不要	☐ 洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない
落花生 (ピーナッツ)	☐ 除去が必要	☐ 除去は不要	☐ 洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない
そば	☐ 除去が必要	☐ 除去は不要	☐ 洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない
えび	☐ 除去が必要	☐ 除去は不要	☐ 洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない
かに	☐ 除去が必要	☐ 除去は不要	☐ 洗浄済の調理器具・製造ラインの共有ができない

上記以外に、除去が必要とされる食品がある場合は、具体的な品目を下記に御記入ください。対応としては、除去が必要な食材を使用せず調理を行います。が、表示義務がない加工食品については確認ができないことがありますので、詳細は個別に御相談させていただきます。

◆食堂対応方法【栄養士記入欄】