

送信先：佐賀県波戸岬少年自然の家

MAIL info@hadousyou-saga.jp

TEL 0955-82-5507 FAX 0955-51-1036

新規 更新

利用日の20日前までに提出

食物アレルギー確認書（学校・一般団体・家族）

※食物アレルギー詳細シートを添付してご提出ください。

団体情報

団体名		記入日	月	日			
利用期間	月	日	曜日	～	月	日	曜日
担当者氏名		電話番号					
メールアドレスまたはFAX番号は必ずご記入ください							
メールアドレス		FAX番号					

食物アレルギー詳細シート情報

食物アレルギー該当者 (いずれかにチェック)	アレルギー対応人数
一般団体・ご家族様は、該当者ありの場合のみご提出ください。 <input type="checkbox"/> 該当者あり <input type="checkbox"/> 該当者なし	名
※人数と枚数は必ずご記入ください	食物アレルギー詳細シートの枚数 ※詳細シートにNoをつけてご提出ください
	枚

注意事項

- ・特定原材料7品目+特定原材料に準ずるもの21品目のみ対応いたします。
- ・利用期間中の食事メニューや野外調理などの食材・アレルギーは、佐賀県波戸岬少年自然の家ホームページ「食事メニュー・成分表」を必ずご確認ください、ご記入をお願いいたします。
- ・書類提出の期限が過ぎた場合はアレルギー対応いたしかねます。成分表をご確認いただき団体での対応をお願いいたします。

【個人情報について】

食物アレルギー詳細シートに記載された個人情報は、「個人情報保護方針」に基づき厳格に取り扱います。

目的：ご記入いただいた個人情報は食事献立作成のため利用させていただきます。

同意：食物アレルギー詳細シートのご提出とともに、同意されたものとさせていただきます。

【食堂への連絡事項欄】

施設記入欄	受理日		受理者	
-------	-----	--	-----	--

食物アレルギーの対応について

～引率指導者の方へ～

2022年6月改訂

食物アレルギーをお持ちのご利用者様には、出来る範囲での対応をさせていただきます。以下の点については、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

1、食物アレルギーについては特定原材料7品目+特定原材料に準ずるもの21品目のみ対応いたします。
※ その他食材については対応いたしかねますが、代替食にて必要となりますのでご記入をお願いしております。

2、食品や調理上のコンタミネーション不可・アナフィラキシー発症の可能性・エピペンやエピペンに類似する薬の使用など重篤な症状を起こす可能性がある場合万が一の事態を考慮して、お食事の提供及び厨房内での調理は控えさせていただいております。

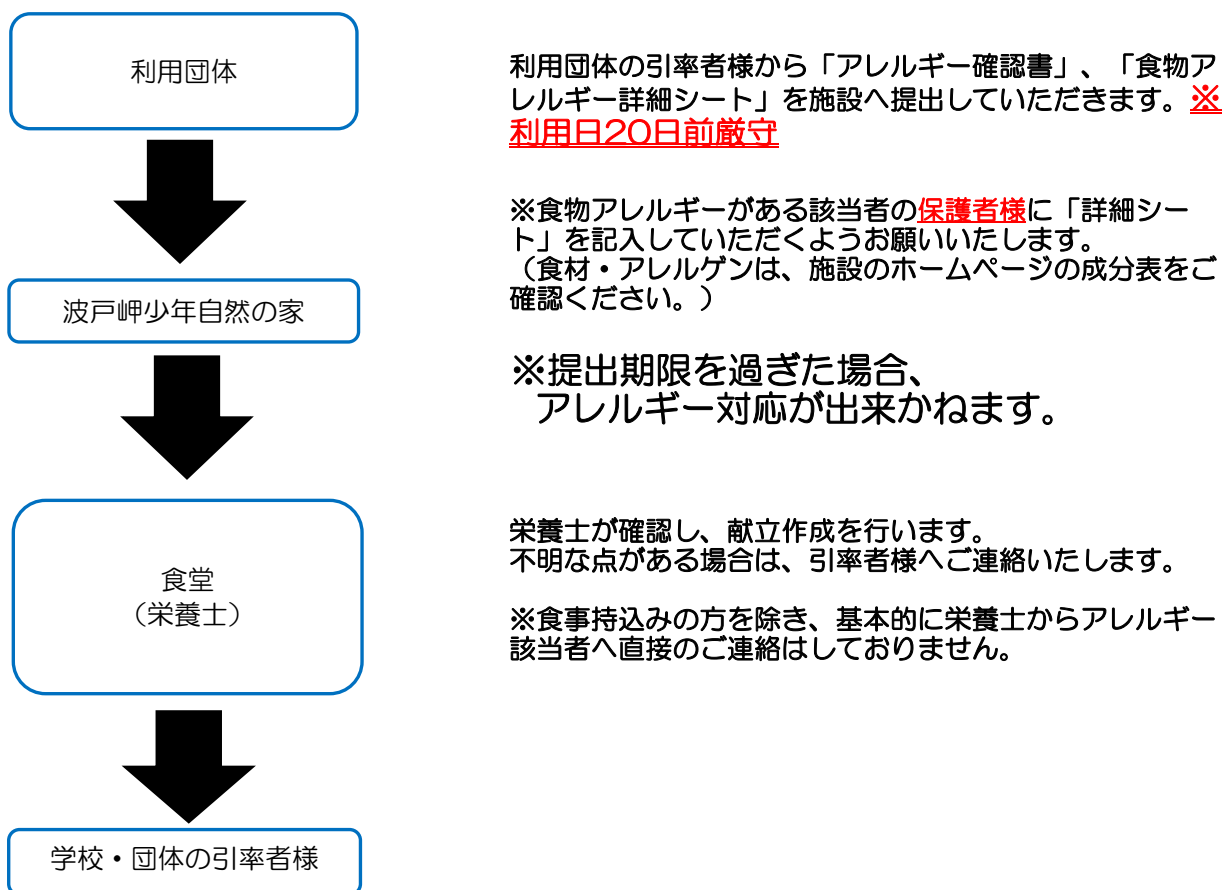
◆基本的な対応方法

①一般食	通常メニューが食べられる
②代替食	依頼のあったメニュー・食材のみ変更し、除去または代替で提供する
③食事持込み（施設で冷蔵保存します）	学校で弁当等を持参している場合は、ご利用者様で加熱対応をする

「除去食」：メニューの一部食材のみ外すこと 「代替食」：メニュー内容をアレルギーがないメニューに変更すること

※ アナフィラキシー、コンタミネーション等についての問いで、「はい」の回答がある場合には、当社の規定により、お食事提供等対応できかねます。恐れ入りますが、必ず全食「③食事持込み」をご選択ください。

◆お申込みから対応までの流れ



※提供の際は、アレルギー食をトレーにのせて、ご本人様に手渡しいたします。
また、食事の持込みがある場合には、食堂スタッフから引率者様へご連絡いたします。

食物アレルギーの対応について

～保護者様へ～

2022年6月改訂

食物アレルギーをお持ちのご利用者様には、出来る範囲での対応をさせていただきます。以下の点については、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

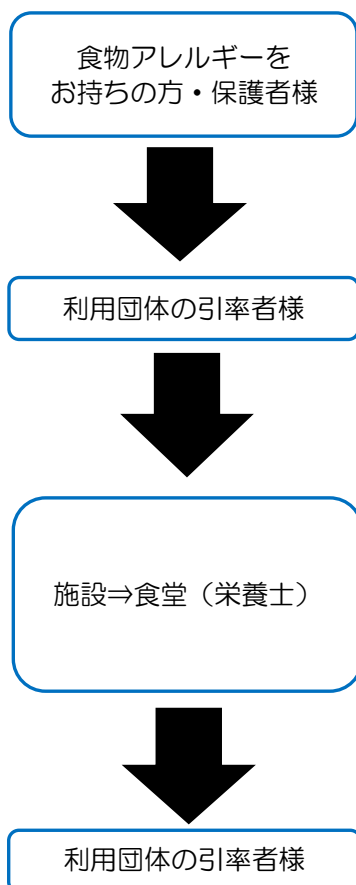
1、食物アレルギーについては特定原材料7品目+特定原材料に準ずるもの21品目のみ対応いたします。
※ その他食材については対応いたしかねますが、代替食にて必要となりますのでご記入をお願いしております。

2、食品や調理上のコンタミネーション不可・アナフィラキシー発症の可能性・エピペンやエピペンに類似する薬の使用など重篤な症状を起こす可能性がある場合万が一の事態を考慮して、お食事の提供及び厨房内での調理は控えさせていただいております。

3、基本的な対応方法は、①一般食（通常メニュー） ②代替食 ③食事持込み となります。

※ アナフィラキシー、コンタミネーション等についての問いで、「はい」の回答がある場合には、当社の規定により、お食事提供等対応できかねます。恐れ入りますが、必ず全食「③食事持込み」をご選択ください。

4、お申込みから対応までの流れ



「食物アレルギー詳細シート」は、ホーム・ズ掲載の成分表をご確認の上、ご記入をお願いいたします。

「食物アレルギー詳細シート」を学校・団体の引率者様へ提出していただきます。

利用団体の引率者様から施設へ提出していただきます。提出期限を過ぎますと、対応できかねますので、あらかじめご了承ください。

※利用日20日前厳守

栄養士が確認し、献立作成を行います。不明な点がある場合は、引率者様へご連絡いたします。

※提供の際は、アレルギー食をトレーにのせて、ご本人様に手渡しいたします。
また、食事の持込みがある場合には、食堂スタッフから引率者様へご連絡いたします。

食物アレルギー詳細シート(保護者用)

※大人該当者は本人で記入可

佐賀県波戸岬少年自然の家

【基本情報】※ご記入いただいた個人情報については、食事献立作成のみに使用させていただきます。

No.

団体名	波戸岬小学校		利用日	△/△()~▲/▲()
クラス	1組	ふりがな	はとみさき たろう	
		氏名	波戸岬 太郎	

アレルギーがある食材は口にレ点、エキスも不可の場合は色付きにレ点をつけてください。

エビ <input checked="" type="checkbox"/>	カニ <input type="checkbox"/>	小麦 <input type="checkbox"/>	そば <input type="checkbox"/>	卵 <input checked="" type="checkbox"/>	乳 <input checked="" type="checkbox"/>	落花生 <input type="checkbox"/>
あわび <input type="checkbox"/>	いか <input type="checkbox"/>	いくら <input type="checkbox"/>	オレンジ <input type="checkbox"/>	カシューナッツ <input type="checkbox"/>	キウイ <input type="checkbox"/>	牛肉 <input type="checkbox"/>
くるみ <input type="checkbox"/>	ごま <input type="checkbox"/>	さけ <input type="checkbox"/>	さば <input type="checkbox"/>	大豆 <input type="checkbox"/>	鶏肉 <input type="checkbox"/>	バナナ <input type="checkbox"/>
豚肉 <input type="checkbox"/>	まつたけ <input type="checkbox"/>	もも <input type="checkbox"/>	やまいも <input type="checkbox"/>	りんご <input type="checkbox"/>	ゼラチン <input type="checkbox"/>	アーモンド <input type="checkbox"/>

その他、アレルギーを引き起こす食材を下記の欄にご記入ください。(原則、対応は致しておりませんが代替食が必要となります)

牡蠣(エキスも×)、鯉(エキスは○)鯉だし○そのものが×、レモン(エキスも×)

アナフィラキシーショックを起こしたことがありますか?	<input checked="" type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> はい → 対応不可、 全食◎を選択
コンタミネーションは、避ける必要がありますか?	<input checked="" type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> はい → 対応不可、 全食◎を選択
揚げ油には様々な食品が混入します。避ける必要がありますか?	<input checked="" type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> はい → 対応不可、 全食◎を選択

※食品や調理上のコンタミネーション不可・アナフィラキシー発症の可能性・エピペンやエピペンに類似する薬の使用など重篤な症状を起こす可能性がある場合万が一の事態を考慮して、お食事の提供及び厨房内での調理は控えさせていただいております。

対応方法

①一般食	通常のメニューが食べられる
②代替食	依頼のメニューのみ変更し、除去又は代替で提供する
③食事持込み(施設で冷蔵保存します)	学校で弁当等を持参している場合は、ご利用者様で加熱対応をする

見本

下表にご記入ください。(食事区分・希望対応にレ点をつけてください)

◎の方は食堂から学校・団体の引率者様へご連絡いたします。

※ただし②については除去食品が多数ある場合はご希望の対応が難しい場合もございます。

利用日	食事区分	希望対応	食べられないメニュー	除去する材料名
月 日 ()	昼	<input type="checkbox"/> ① 食堂食	卵スープ	卵
		<input type="checkbox"/> ② 野外調理	クリームシチュー	クリームシチューミックス
		<input type="checkbox"/> ③	ブロッコリーのマヨ和え	牛乳、マーガリン
		<input type="checkbox"/> ④		マヨネーズ
月 日 ()	夕	<input type="checkbox"/> ① 食堂食		食べられる場合は空白をお願いいたします
		<input type="checkbox"/> ② 野外調理		

<ご記入にあたってのご注意>

- ◆食物アレルギー詳細シートは学校・団体の引率者様へご提出ください。
- ◆食べ物の好き嫌いは該当しません。
- ◆記入漏れがないようお願いいたします。
- ◆エキスとは、つなぎと同様の意味としておりますので、不可の場合はレ点のご記入忘れがないようお願いいたします。
- ◆食べられないメニューなどを記入する際は、ホームページ掲載の材料表をご覧くださいの上、ご記入をお願いいたします。
- ◆お問い合わせは、利用団体の引率者様を通じてからお願いいたします。
- ※保護者様と直接の対応は原則いたしておりません。

2泊3

※ホームページに掲載の「成分表」を必ずご覧ください、ご記入をお願いいたします。

食物アレルギー詳細シート(保護者用)

※大人該当者は本人で記入可

佐賀県波戸岬少年自然の家

【基本情報】※ご記入いただいた個人情報については、食事献立作成のみに使用させていただきます。

No.1

団体名		利用日	
クラス	ふりがな		
組	氏名		

アレルギーがある食材は口にレ点を、エキスも不可の場合は色付きにレ点をつけてください。

エビ	<input type="checkbox"/>	カニ	<input type="checkbox"/>	小麦	<input type="checkbox"/>	そば	<input type="checkbox"/>	卵	<input type="checkbox"/>	乳	<input type="checkbox"/>	落花生	<input type="checkbox"/>
あわび	<input type="checkbox"/>	いか	<input type="checkbox"/>	いくら	<input type="checkbox"/>	オレンジ	<input type="checkbox"/>	カシューナッツ	<input type="checkbox"/>	キウイ	<input type="checkbox"/>	牛肉	<input type="checkbox"/>
くるみ	<input type="checkbox"/>	ごま	<input type="checkbox"/>	さけ	<input type="checkbox"/>	さば	<input type="checkbox"/>	大豆	<input type="checkbox"/>	鶏肉	<input type="checkbox"/>	バナナ	<input type="checkbox"/>
豚肉	<input type="checkbox"/>	まつたけ	<input type="checkbox"/>	もも	<input type="checkbox"/>	やまいも	<input type="checkbox"/>	りんご	<input type="checkbox"/>	ゼラチン	<input type="checkbox"/>	アーモンド	<input type="checkbox"/>

その他、アレルギーを引き起こす食材を下記の欄にご記入ください。(原則、対応は致しておりませんが代替食が必要となります)

アナフィラキシーショックを起こしたことがありますか?	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい →対応不可、 全食◎を選択
コンタミネーションは避ける必要がありますか?	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい →対応不可、 全食◎を選択
揚げ油には様々な食品が混入します。避ける必要がありますか?	<input type="checkbox"/> いいえ	<input type="checkbox"/> はい →対応不可、 全食◎を選択

※食品や調理上のコンタミネーション不可・アナフィラキシー発症の可能性・エピペンやエピペンに類似する薬の使用など重篤な症状を起こす可能性がある場合万が一の事態を考慮して、お食事の提供及び厨房内での調理は控えさせていただきます。

対応方法

①一般食	通常メニューが食べられる
②代替食	依頼のあったメニュー・食材のみ変更し、除去又は代替で提供する
③食事持込み(施設で冷蔵保存します)	学校で弁当等を持参している場合は、ご利用者様で加熱対応をする

下表にご記入ください。(食事区分・希望対応にレ点をつけてください)

◎の方は食堂から学校・団体の引率者様へご連絡いたします。

※ただし②については除去食品が多数ある場合はご希望の対応が難しい場合もございます。

利用日	食事区分	希望対応	食べられないメニュー	除去する材料名
月 日 ()	昼	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> ①	
		<input type="checkbox"/> 野外調理	<input type="checkbox"/> ②	
			<input type="checkbox"/> ③	
	夕	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> ①	
<input type="checkbox"/> 野外調理		<input type="checkbox"/> ②		
		<input type="checkbox"/> ③		
月 日 ()	朝	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> ①	
			<input type="checkbox"/> ②	
			<input type="checkbox"/> ③	
	昼	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> ①	
<input type="checkbox"/> 野外調理		<input type="checkbox"/> ②		
		<input type="checkbox"/> ③		

2泊3日の場合は、次のページもご記入ください。2ページ目も必ず氏名のご記入をお願いいたします。

※ホームページに掲載の「成分表」を必ずご覧いただき、ご記入をお願いいたします。

食物アレルギー詳細シート(保護者用) ※大人担当者は本人で記入可

佐賀県波戸岬少年自然の家

【基本情報】※ご記入いただいた個人情報については、食事献立作成のみに使用させていただきます。

No.

団体名		利用日	
クラス	組	ふりがな	
		氏名	

1泊2日以降は、こちらにご記入ください。氏名のご記入もお願いいたします。

利用日	食事区分	希望対応	食べられないメニュー	除去する材料名
月 日 () 夕	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)		
	<input type="checkbox"/> 野外調理	<input type="checkbox"/> (B)		
		<input type="checkbox"/> (C)		
月 日 ()	朝	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)	
			<input type="checkbox"/> (B)	
			<input type="checkbox"/> (C)	
	昼	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)	
		<input type="checkbox"/> 野外調理	<input type="checkbox"/> (B)	
			<input type="checkbox"/> (C)	
夕	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)		
	<input type="checkbox"/> 野外調理	<input type="checkbox"/> (B)		
		<input type="checkbox"/> (C)		
月 日 ()	朝	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)	
			<input type="checkbox"/> (B)	
			<input type="checkbox"/> (C)	
	昼	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)	
		<input type="checkbox"/> 野外調理	<input type="checkbox"/> (B)	
			<input type="checkbox"/> (C)	
夕	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)		
	<input type="checkbox"/> 野外調理	<input type="checkbox"/> (B)		
		<input type="checkbox"/> (C)		
月 日 ()	朝	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)	
			<input type="checkbox"/> (B)	
			<input type="checkbox"/> (C)	
	昼	<input type="checkbox"/> 食堂食	<input type="checkbox"/> (A)	
		<input type="checkbox"/> 野外調理	<input type="checkbox"/> (B)	
			<input type="checkbox"/> (C)	

※ホームページに掲載の「成分表」を必ずご覧いただき、ご記入をお願いいたします。

◆当日の流れ

1、食堂入室前

食物アレルギー該当者は、各団体の先頭に並んでいただきます。

2、食堂入室後

並んでいただいた後、アレルギー対応食用カウンターまでお越しいただきます。ご本人様の確認後、食事の説明を行ったうえ食堂スタッフから手渡しいたします。

アレルギー対応食の受け渡しを確実にを行うため、他のご利用者様はアレルギー食の対応が終わるまで食堂の入室をお控えいただいております。

◆食堂運営会社

コンパスグループ・ジャパン(株)

佐賀県波戸岬少年自然の家 店

〒847-0401 佐賀県唐津市鎮西町名護屋5581-1

TEL : 0955-51-1150 070-1548-8099 (栄養士 原田)

※お問い合わせは、お電話にてお願いします。