

食物アレルギーの対応について

レストランでは、食物アレルギーをお持ちの方についても、対応可能な範囲でお食事の提供をいたしますが、「安全性」を最優先とするため、下記内容について、ご理解とご協力をお願いいたします。

記

1. アレルギー対応に係る必要書類の提出について

ご提供のお食事に配慮が必要な場合は、「食物アレルギー事前確認票」を入所日の2週間前までにご提出ください。

アレルギー対応については、「学校生活管理指導票」に基づいて、対応をいたします。
ご申請いただくアレルギー情報が、「学校生活管理指導票」の内容と一致しているか、ご確認の上、弊社指定の「食物アレルギー事前確認票」のご提出をお願いいたします。

2. レストランでの対応について

「安全性」を最優先とするため、レストランでは以下の内容でお食事を提供しております。

1) レストランで使用しない食材について

レストランの食事では、以下のアレルゲンを含む食材を使用しません。

- ① 特定産原材料のうち、「えび・かに・そば・落花生・くるみ」
- ② 特定原材料に準ずる品目のうち、「ごま」※ごま油は除く

2) コンタミネーションについて

厨房では調理器具・食器・洗浄機器・揚げ油など、すべてのメニューにおいて共通のものを使用しており、アレルギー物質の交差接触は避けられません。

また、バイキング形式の場合、提供レーンにて隣の料理が混入する場合がございます。

3) 対応方法について

食物アレルギーをお持ちの方については、ホームページに掲載しております、[「アレルゲン表」](#)をご確認の上、対応方法を以下からご選択いただき、団体様ごとに「食物アレルギー事前確認票」のご提出をお願いいたします。

- (A) 自己除去 (B) 代替食対応 (C) 除去食対応

- ・ レストランでは調理・提供時のコンタミネーションの可能性がございます。
- ・ ごく微量の摂取にて、アナフィラキシーショック等、重篤な症状を起こす可能性のある方は、「食物アレルギー事前確認票」をご提出の上、事前に対応についてご相談ください。
- ・ 施設は自然の中に位置しており、緊急受診が必要な場合、医療機関まで、あるいは救急車の到着までに、相応の時間を要します。
- ・ 学校給食と同様の設備・人員体制ではないため、給食と同様の対応を行うことは難しく、安全性を

最優先とし、対応可能な範囲にてお食事のご提供をさせていただきます。

(A) 自己除去

- ・アレルギー表をご確認いただき、対象者ご自身でお料理の選択をお願いいたします。
- ・食材の変更が生じる可能性がございます。必ず、最新の[アレルギー表](#)をご確認ください。

(B) 代替食対応

- ・「食物アレルギー事前確認票」をご提出の上、事前に対応についてご相談ください。
- ・対応内容については、ご相談いただいて、後日お知らせいたします。

(C) 除去食対応

- ・レストランでは、「安全性」確保のため、アレルギーの原因物質をすべて除いた「完全除去を基本とした対応」を行います。
- ・除去希望のアレルゲンについて、摂取可能な範囲が指定されている場合や、家庭で喫食している場合においても、食物の分量や過熱による部分除去は控えさせていただきます。

※ただし、以下表の「完全除去の例外とするもの」に規定する2項目は、原因食物の特性や、食物アレルギーの原因物質が含まれていても、ごく微量であり、基本的には摂取可能なことや、重症な食物アレルギーでなければ、除去の必要がないことから、完全除去の例外対応とします。

※ 完全除去の例外とするもの

項目	内容		備考
調味料等の取り扱い	調味料は原則使用します。		左欄の調味料等の除去が必要な場合は、 (A) 持ち込み対応をお願いしております。 事前に レストラン までお知らせください。
	原因食物	食品項目	
	鶏卵	卵殻カルシウム	
	牛乳・乳	乳糖・乳清焼成カルシウム	
	小麦	醤油・酢・味噌・ぼん酢・麺つゆ	
	ごま	ごま油	
	魚類	かつおだし・いりこだし・魚醤	
	肉類	エキス	
	大豆	大豆油・醤油・味噌・ぼん酢・麺つゆ	
コンタミネーション	限られた厨房設備や人員で食事提供を行うため、調理工程及び洗浄の際に微量混入の可能性があり、防ぐことはできません。 また加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）についても、除去の対象としません。		微量の混入でも症状が出る場合は、 事前に レストラン までお知らせください。

- ・除去食対応については、除去対象のアレルゲンを含む「メニューそのもの」を除去してご提供をさせていただきます。
- ・通常メニューから「対象の食材のみ」を個別に除去する対応は控えさせていただきます。

3. 野外炊飯・弁当の対応について

ご利用日の野外炊飯、弁当の提供内容については、事前にお問い合わせください。

提供内容をご確認いただいた後「食物アレルギー事前確認票」をご提出の上、対応についてご相談ください。

対応内容については、ご相談いただいて、後日お知らせいたします。

4. 入所までの流れについて

上記をお読みいただき、以下のご対応をお願いいたします。

レストラン入所日 2 週間前まで

「食物アレルギー対応について」

[レストランアレルゲン表](#)を確認の上、対応方法をご選択いただき、「食物アレルギー事前確認票」を提出する。

また、ご利用期間でご注文予定の弁当、野外炊飯メニューの提供内容については、レストランにお問い合わせの上、「食物アレルギー事前確認票」を提出する。



(A) 自己除去の場合

当日は、アレルゲン表示をご確認の上、ご自身でお料理の選択をお願いいたします。

(B) 代替食 (C) 除去食の場合

当日は、食堂受け渡し口にて、事前にご申請いただいた除去食、または、代替食メニューをお渡しいたします。

必ず、レストランのアレルギー対応食受け渡し口までお越しいただき、レストランスタッフまでお声がけください。

アレルギー対応に関する問い合わせ先

コンパスグループ・ジャパン株式会社 江田島店 (レストラン)

Mail : 35502@compass-jpn.com Tel : 0823-42-1495 Fax : 0823-42-1507

(受付時間：午前9時～午後5時 ご連絡の際、休業日の場合がございます。ご了承ください。)