

送信日： 年 月 日

(2019年)

ご利用の1ヶ月前までに
送信ください。

(期限 月 日)

大阪府立青少年海洋センター

※本紙を含めて

合計 枚

アレルギー対応 送信表

Fax 072-494-1735

(この用紙を1枚目にして、ご利用日の1ヶ月前までにFAX願います)

※ 提出期限(1ヶ月前)を過ぎた場合は、対応いたしかねますのでご注意ください。

ご利用日 平成 年 月 日～ 月 日

(ふりがな)

団体名

ご担当者名

TEL() FAX()

1. アレルギー対応のお申込について

- ・ご利用の1ヶ月前までに「アレルギー対応連絡表」を団体責任者様で取りまとめてFAX願います。
※ 「アレルギー対応連絡表」はご本人が記入してください。ご本人が未成年の場合は保護者の方がご記入ください。
- ・給食の献立表はホームページにアップします。
- ・成分表は当センターのホームページよりご確認ください。(必ずご確認ください。
<<http://www.osaka-kaiyo.com/>>⇒各種ダウンロード⇒成分表1・2

※団体担当者様がアレルギー症状ご確認の上、FAX頂けますようよろしくお願いいたします。

2. アレルギー対応について

- ・医師の診断により、小麦・大豆以外の原因食材(アレルゲン)が特定されていること。
- ・除去できる原因食材 (アレルギー物質・特定原材料7品目・推奨品目20品目より小麦・大豆を除く)

小麦・大豆が原因食材の方または呼吸困難・アナフィラキシーを発症された方
につきましては、お弁当持参をお願いしております。

- ・食堂にアレルギー専用電子レンジを備えておりますので、団体様でご利用いただけます。
- ・お弁当をご持参いただいたときは、入所時に事務所へお伝えください。
- ・前もってご連絡いただいたものに関しては、宿舎にご案内できる
15時まで事務所でお預かりできますが、それ以外のは団体様で管理を
お願いいたします。事務所でお預かりするお弁当は冷蔵のみで冷凍はできません。

3. アレルギー対応者様の配膳について

- ・食事開始時間の10分前に、食堂窓口にてご担当者様に一括でお渡しいたします。
- ※ すべてのアレルギー食をお取りいただいてから、団体様の配膳を行ないますので
毎食、最初にアレルギー食の受取りをお願いいたします。

※人数分コピーください。

利用日 年 月 日～ 月 日

団体名

小麦・大豆が原因食材または呼吸困難・アナフィラキシーを発症された方につきましては厨房設備上アレルギー対応ができませんのでご了承ください。

- ・ 医師の診断により、小麦・大豆以外の原因食材(アレルゲン)が特定されていること。
- ・ 除去できる原因食材 (アレルギー物質・特定原材料7品目・推奨品目20品目より小麦・大豆を除く)

※団体担当者様をご確認して頂きますようよろしくお願いいたします。

①

(ふりがな) お名前 学校団体の場合は(学年組)を記入ください。			記入者名 (保護者の方がご記入ください)
	(年 組)		本人との続柄()
制限が必要な食品と 食べたときの症状	食品名	食べた時の症状	
症状が出たときの応急処置 その他、配慮を要する事項	<input type="checkbox"/> 休ませ、様子を見る <input type="checkbox"/> 常備薬を飲ませ様子を見る <input type="checkbox"/> すぐに病院へ搬送する <input type="checkbox"/> 常備薬を飲ませ、すぐに病院へ搬送する []		

② ①を記入の上、下記食品のアレルギーをお持ちの方は、あてはまる項目の番号に○をつけてください。

① 卵類	② 乳製品類	③ 甲殻類	④ ごま	⑤ 果物
1. 玉子全除去 2. 生玉子のみ除去 3. マヨネーズ除去 4. その他	1. 牛乳・乳成分全除去 2. 牛乳そのもののみ除去 3. 微量はOK(50ml程度) 4. その他	1. えび全除去 2. かに全除去 3. その他	1. ごま全除去 2. その他	1. 果物全除去 2. その他

⑥ 魚類	⑦ 肉類	⑧ イカ・タコ・貝	⑨ トマト	油の共有について
1. さけ全除去 2. さば全除去 3. いわし全除去 4. 出汁については大丈夫 5. その他	1. 鶏全除去 2. 豚全除去 3. 牛全除去 4. 出汁については大丈夫 5. その他	1. いか全除去 2. 出汁については大丈夫 3. その他 ※たこ・貝につきましては提供していません。	1. トマト全除去 2. 生トマトのみ除去 3. ケチャップは大丈夫 4. トマト缶は大丈夫	1. 揚げ油の共有 × 2. その他

※落花生・ナッツ類・山芋・里芋の提供はございません。

※海洋センターホームページで成分表を必ずご確認ください。

<http://osaka-kaiyo.com/>

団体担当者様

給食における食物アレルギー対応について

大阪府立青少年海洋センター

海洋センター給食における「食物アレルギー対応」につきましては、極力お客様のご要望にお応えすべく鋭意努力しておりますが、安全面に配慮し、事故を未然に防止するため、以下のとおりアレルギー対応を実施しております。

1. 除去できる食材

- ・ 医師の診断により、小麦・大豆以外の原因食材(アレルゲン)が特定されていること。
- ・ 呼吸困難・アナフィラキシーを発症していないこと。
- ・ 除去できる原因食材 (アレルギー物質・特定原材料7品目・推奨品目20品目より小麦・大豆を除く)
 - ① 卵
 - ② 乳
 - ③ 甲殻類 (かに・えび)
 - ④ ごま
 - ⑤ 果物 (オレンジ・りんご・バナナ・桃)
 - ⑥ 魚介類 (さば・さけ・イカ)
 - ⑦ 肉類 (牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン)
- ※ 落花生・くるみ・カシューナッツ・そば・山芋・アワビ・いくら・まつたけ・キウイフルーツの提供はございません。
- ※ 大麦アレルギーの対応はできません。
- ※ 原因食材が複数の場合は提供できない場合があります。
- ※ 宿泊室の「まくら」にもそばがらは使用していません。
- ※ 豆乳は大豆アレルギーに含まれますので対応はできません。

2. アレルギー対応について

- ・ 医師の診断により、小麦・大豆以外の原因食材(アレルゲン)が特定されていること。
- ・ 除去できる原因食材 (アレルギー物質・特定原材料7品目・推奨品目20品目より小麦・大豆を除く)

小麦・大豆が原因食材の方または呼吸困難・アナフィラキシーを発症された方
につきましては、お弁当持参をお願いしております。

- ・ 食堂にアレルギー専用電子レンジを備えておりますので、団体様でご利用いただけます。
- ・ お弁当をご持参いただいたときは、入所時に事務所へお伝えください。
- ・ 前もってご連絡いただいたものに関しては、宿舎にご案内できる15時まで事務所でお預かりできますが、それ以外のは団体様で管理をお願いいたします。事務所でお預かりするお弁当は冷蔵のみで冷凍はできません。

3. アレルギー対応者様の配膳について

- ・ 食事開始時間の10分前に、食堂窓口にてご担当者様に一括でお渡しいたします。
- ※ すべてのアレルギー食をお取りいただいてから、団体様の配膳を行ないますので毎食、最初にアレルギー食の受取りをお願いいたします。

