

ご利用の1ヶ月前までに  
送信ください。  
(期限 月 日)

送信日: 年 月 日

(2026年 4月改定)

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 送信票

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 令和 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し込みについて

- ・ご利用の1ヶ月前までに「食物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。  
※「食物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・成分表はホームページでご確認いただけます。(必ずご確認ください。)  
<http://www.osaka-kaiyo.com/>⇒各種ダウンロード ⇒給食の献立表、給食・補食の成分表

※団体担当者様がアレルギーの方の症状と人数をご確認の上、FAX頂けますよう  
よろしく願いいたします。

### 2. アレルギー対応について

◎ 学校給食でアレルギー対応されている方のみの対応となります。(小学校・中学校でご利用の方)

- ・医師の診断により、学校給食を除去食にされている方。
- ・小麦・大豆(豆乳も含む)が原因食材の方または呼吸困難・アナフィラキシーショックを発症された方に  
つきましては厨房設備の都合上、アレルゲンの完全除去が難しい為対応を控えさせていただいております。  
誠に恐れ入りますが、安全を最優先に考慮し、お弁当持参をお願いします。

### 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。

# 大阪府立青少年海洋センター 食物アレルギー対応連絡表 (2026年4月改定)

※人数分コピーください。

利用日 年 月 日～ 月 日

団体名

## 1. アレルギー対応について

◎ 学校給食でアレルギー対応されている方のみの対応となります。(小学校・中学校でご利用の方)

- ・ 医師の診断により、学校給食を除去食にされている方。
- ・ 小麦・大豆(豆乳も含む)が原因食材の方または呼吸困難・アナフィラキシーショックを発症された方に  
つきましては厨房設備の都合上、アレルゲンの完全除去が難しい為対応を控えさせていただきます。  
誠に恐れ入りますが、安全を最優先に考慮し、お弁当持参をお願いします。

※団体担当者様をご確認して頂けますようよろしくお願いいたします。

(ふりがな) <b>お名前</b>		記入者名 (保護者の方がご記入ください)	
学校団体の場合は(学年組)を記入ください。		( 年 組) 本人との続柄( )	
アレルゲン	除去の対応法	対応に必要なことをご記入ください。	
(例) 玉子	<input type="radio"/> 全除去	生玉子のみ除去。つなぎや加工したものは食べれます。 マヨネーズは食べれます。オムレツは既製品なので食べれます。	
	<input type="radio"/> 加熱すれば喫食可		
	<input type="radio"/> 加工品は喫食可		
	<input type="radio"/> その他		
	<input type="radio"/> 全除去		
	<input type="radio"/> 加熱すれば喫食可		
	<input type="radio"/> 加工品は喫食可		
	<input type="radio"/> その他		
	<input type="radio"/> 全除去		
	<input type="radio"/> 加熱すれば喫食可		
	<input type="radio"/> 加工品は喫食可		
	<input type="radio"/> その他		
	<input type="radio"/> 全除去		
	<input type="radio"/> 加熱すれば喫食可		
	<input type="radio"/> 加工品は喫食可		
	<input type="radio"/> その他		
	<input type="radio"/> 全除去		
	<input type="radio"/> 加熱すれば喫食可		
	<input type="radio"/> 加工品は喫食可		
	<input type="radio"/> その他		
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 ( )		

※落花生・アーモンド・くるみ・カシューナッツ・そば・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。

※海洋センターホームページで献立表、成分表を必ずご確認ください。 <http://www.osaka-kaiyo.com/>

## 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. アレルギー対応について

◎ 学校給食でアレルギー対応されている方みの対応となります。(小学校・中学校でご利用の方)

- ・ 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。
- ・ 小麦・大豆(豆乳も含む)が原因食材の方または呼吸困難・アナフィラキシーショックを発症された方につきましては厨房設備の都合上、アレルゲンの完全除去が難しい為対応を控えさせていただいております。誠に恐れ入りますが、安全を最優先に考慮し、お弁当持参をお願いします。

### 2. 除去できる食材

- ・ 除去できる原因食材
  - 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・アーモンド・くるみ・カシューナッツ・そば・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。
- ※ 原因食材が複数の場合は提供できない場合があります。
- ※ お部屋の「枕」はそばがらを使用しておりません。

### 3. お弁当持参の方について

- ・ お弁当持参の方につきましてはアレルギー物質混入の恐れがございますので食器の貸し出しはできません。  
事前にご連絡いただければ電子レンジ対応の紙皿の購入は可能です。
- ・ 食堂にアレルギー専用電子レンジを備えております。
- ・ 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時まで事務所にてお預かりできます。それ以外のものは団体様で管理をお願いいたします。

### 4. 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。