

アレルギー対応について

下記留意事項をご勘案の上、お客様による最終的なご判断をお願いします。

留意事項

- ・ 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しています
- ・ 他のメニューと同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
※調理器具・洗浄機器などについても、他のメニューと共通のものを使用しています。
※アレルギー対象の食品については、使い捨て容器での提供も可能です。ご相談ください。

アレルギー対応についての打ち合わせ手順

- 1、アレルギーの有無・アレルゲンの種類をご連絡下さい。
- 2、当方よりご提供する食事の中で、該当アレルゲンを含む食品をご案内致します。
- 3、保護者様とご相談いただき以下対応より当日の対応をご決定いただきます。

対応 1

・ 軽度のアレルギーの場合は本人除去による対応が可能かもしれませんが、普段の給食での対応と合わせ保護者様にご確認下さい。食べられるとご判断いただいた場合は、通常通りご提供します。

対応 2

・ 除去・変更が可能な食品（から揚げ・ソーセージ・たまご焼など）は、該当する食品を別のものに
変更および除去致します。何に変更するかは当方よりご提案させていただきます。この場合、ほかの児童様とは別のメニューになる旨ご承知ください。

対応 3

・ ①～②で対応できない場合は、食べられるレトルト食品をご持参ください。
※レンジ調理・湯煎が可能なものに限る。

以下の場合にはレトルト食品のご持参をおすすめ致します。

※製造・調理過程上の二次混入など、極微量で重篤な症状が発症する可能性のある場合

※アレルゲン表示義務 7 品目・表示推奨品目 20 種以外のアレルゲンの場合

※アレルゲンの原因が特定できていない場合。（揚げ物がダメ・粘り気のあるものがダメなど）

- 4、前述の内容にて、当店で対応が必要な場合は決定した内容を書面にしてお渡しいたします。

奥日光湯元温泉 山の宿

TEL 0288-62-8081

FAX 0288-62-8082