

食物アレルギーへの対応について

これらのマークが表示されているメニュー・献立表には『特定原材料』が含まれています。

特定原材料	小麦	卵	乳	そば	落花生	かに	えび
マーク							

当センターでは、食物アレルギーのある方に対して、アレルギーの原因となる食品を除いた食事の提供に努めています。
アレルギーが心配な方や、医師等の診断により原因食品が特定されている方は、事前にセンターへご相談ください、上記主要アレルゲン（原因食品）をはじめ、可能な限り対応いたします。

また、研修期間中のメニューを事前にお知らせすることも可能です。

なお、研修初日のご相談でも対応いたしますが、できるだけご要望にお応えしたいと考えておりますので、早目（研修初日の一週間くらい）のご相談をお勧めします。

——— 以下の方をアレルギー対象者とします ———

- 医師の診断・検査により、食物アレルギーと診断されていること。
- アレルゲン（原因食品）が特定されており、医師から食事療法が指示されていること。
- 家庭において、アレルゲン（原因食品）の除去を行っていること。

『食物アレルギー』とは、食品を食べることで起こるアレルギーで『入ってきた食品に体が敏感に反応し、体に悪い影響を与えてしまうこと』をいいます。
アレルギーが起きるかどうかや、アレルギーの原因となる食品の種類や量には、個人差があります。

——— 献立づくりとアレルギー対処方法 ———

方法1 外観や栄養に配慮しながら、原因食材を使用しない食事に替えて提供します。

- 例：①牛乳→豆乳やジュース
②玉子スープ→コーンスープやワカメスープ
③魚フライ→焼き魚

方法2 調理過程で、アレルギー食品を加える前に取り除きます（除去法）。

*センターに掲示している献立表及び食堂入口の食事サンプルに、使用しているアレルゲンを表示しています。

*食堂では、調理・加工等の工程において細心の注意を払っておりますが、すべての食材を同一の環境で調理しており、調理器具や食器も共用しているため、表示以外のアレルゲン（原因食材）が微量に付着・混入する場合があります。ご要望に添えない場合もありますのでご了承ください。