

利用者各位

アレルギー対応について

近年、子どもたちを取り巻く社会環境の変化等から健康への影響が指摘されておりますが、中でも食物アレルギーのある児童生徒は全国的にも増加傾向にあり、当施設においても食物アレルギーのある利用者は増加傾向を示しております。

当社といたしましては、利用者の方々が有意義で思い出に残るような研修となるように、食事の面で可能な限りサポートをしていきたいと考えており、食物アレルギーを持つ利用者の方が安心してお食事ができるようできる限りの努力をして参りたいと思っております。

利用者の方が安心してお食事をとっていただくため、当社の対応状況についてお知らせいたします。

アレルギーを持つ利用者の方には別紙のアレルギーに関するアンケートを提出していただいております。アンケートの内容を基に、必要な場合は個別に電話等にて食事内容のご相談をお受けしております。

また、ごく微量の摂取にてアナフィラキシーショック等、重度の症状を起こす可能性のある方につきましては、万が一の場合を考慮し、厨房で調理したメニューの提供を控えさせていただいております。

その場合は、アレルギー対応レトルト食品、電子レンジ対応食品等をご持参くださいますようお願いいたします。(食品の保存、加熱調理についてはご相談ください。)

「蕎麦」に関しまして、当レストランメニューでは使用はございませんが、うどん麺、ラーメン麺は蕎麦と同じ工場にて生産されているため、成分が混入する場合がございます。また、揚げ物に関しましても基本的に全メニューを通して同じ油を使用しておりますので予めご留意願います。

なお、食事の内容等につきましては、団体の引率者の方にも責任を持って正確に把握いただいたうえでご利用いただきたいと考えております。恐れ入りますが、ご質問・ご相談は団体の代表者様を通してのご連絡をお願いいたします。

【連絡先】

ユーレストジャパン(株)岩手山店

TEL : 019-688-4417

FAX : 019-688-3197

ご参考：当交流の家でのレストランにおける食事方法

- ・バイキング形式となっており、ご利用の皆様各自で食べる量を考え自ら盛り付ける方式です。



おかずについて

- ・バイキングレーンに置かれた食材ごとの大皿から、各自がトングで盛り付けます。
大皿は隣り合っているため、隣の皿とトングが触れることもあります。



主食(ごはん・カレー)・汁物について

- ・各自で、ごはんはしゃもじ・カレーはお玉で盛り付けをします。
- ・汁物は各自お玉で盛り付けます。



ホットランチ(昼食のみ)について

- ・カウンターで利用者に手渡ししています。
- ・日によってラーメン、うどん、どんぶり物等の提供を行います。
- ・茹で釜・ザル・菜箸は使用の都度洗浄していますが、共用です。



【食物アレルギー事前確認票の提出先】

国立岩手山少年交流の家 レストラン (ユーレストジャパン(株)岩手山店)

電話：019-688-4417 FAX:019-688-3197

【ご利用に関するお問い合わせ】

国立岩手山青少年交流の家

電話：019-688-4221 FAX:019-688-5047

E-mail: iwate@niye.go.jp