

令和 4年5月23日

ご利用者(団体) 各位

コンパスグループ・ジャパン株式会社
国立岩手山青少年交流の家店
店長 村田 猛

アレルギー対応について

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は、万が一の事態を考慮し、厨房での調理は控えさせていただきます。

その場合は、「食物アレルギーに関する対応事項について」をご覧ください「食物アレルギーに関する対応確認表」をご提出いただいた上でご相談ください。

また、“蕎麦”に関しまして、当食堂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事もある為、成分が混入する場合がございます。その他、揚げ物に関しても、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。

ご相談は、団体代表者様からのご連絡をお願いいたします。(個別等のお問い合わせはご遠慮願います。)

【連絡先】

コンパスグループ・ジャパン(株)岩手山店

担当者：村田^{ムラタ}

TEL019-688-4417

FAX019-688-3197

(ホームページについての詳細は国立岩手山青少年交流の家へお問い合わせください。)

【食物アレルギーに関する対応確認事項について】

献立表・アレルギー表について

国立岩手山青少年交流の家ホームページよりご覧ください。
当月分と翌月分の献立表とアレルギー表を掲載しています。
※ただし食材変更等ある場合は更新します。

ご利用当日のお願い

食物アレルギーに関する対応の申込みをいただいた団体担当者の方は、
入所時に必ず食堂事務室にて対応内容の確認を行ってください。

料理の事前取り分けについて

団体担当者の方は、食事開始時間の10分前に食堂ホールにお越しください。
(入場方法については、入所時の対応内容の確認の際にお伝えします。)
料理の取り分けは、団体担当者またはご本人(保護者)の方が行ってください。

食材の持参について

●対応可能な調理方法と食材の準備について

- ・ 対応可能な調理方法は、**電子レンジでその他、お湯による調理(カップスープなど)**、となります。
- ・ 持参品の調理については団体様の方に対応していただきます。
※施設設備備品等
(冷蔵庫・電子レンジ・ポット(お湯用)・使い捨て食器・割り箸・スプーン等)
- ・ 詳しい調理方法については施設にお問い合わせください。
- ・ **食材は毎食ごとに袋にまとめ、『団体名、ご本人氏名、日付、朝・昼・夕食』を油性マジックで記入ください。**
- ・ 常温保存可能な食材は、当日ご持参ください。
- ・ 冷蔵・冷凍食品食材は、**宅配クール便の期日指定**で送付ください。
(指定日については、必ず事前にお電話でご確認ください。)

【届け先】

郵便番号 : 020-0601
電話番号 : 019-688-4417
住 所 : 岩手県滝沢市後292
国立岩手山青少年交流の家内
コンパスグループ・ジャパン(株)岩手山店

【依頼主】の欄には『**団体名、ご本人氏名、利用期間**』も明記ください。

●食材の保管について

入所時に**レストラン**にて食材と対応内容を確認し保管場所にご案内いたします。

野外炊事(カレーライス)の実施について

当店のカレールーをご利用いただけない場合は、アレルギー対応のカレールーまたはレトルトカレーをご持参ください。

当店カレールーの原材料は以下のとおりです。

小麦粉(国内製造)、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、コーンスターチ、ぶどう糖、ターメリック、オニオンパウダー、トマトパウダー、ガーリックパウダー、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
--

荒天による中止で食堂に調理委託をされる場合は、レトルトカレーの温めは団体様となります。

(荒天に備えて準備いただくことをお勧めします。)

※ カレーライス以外の対応については、事前に団体担当者よりお電話にてお問い合わせください。

※ 材料の一部持参等による野外炊事料金の値引きは基本できませんのでご了承ください。

弁当の対応について

●幕ノ内弁当 :おかずのメニュー変更はできません。おにぎり弁当への変更が可能な場合はご相談ください。

●おにぎり弁当 :具の変更は可能です。(例・鮭→梅、おかか→こんぶ)

※お弁当などの使用食材・アレルギーについては食堂事務室へお問い合わせください。

※変更内容の詳細は、事前に団体担当者よりお電話にてご相談ください。

コンパスグループ・ジャパン(株) 岩手山店

担当者 : 村田

FAX019-688-3197

TEL019-688-4417