

アレルギー対応について

対応が必要な場合は、アレルゲンも合わせてご相談ください。
 ※アレルギー対象の食材によりご用意が出来ない場合もございます。

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。

【特定表示義務7品目】

「卵」、「乳」、「小麦」、「えび」、「かに」、「そば」、「落花生(ピーナッツ)」

【表示推奨18品目】

「アワビ」、「イカ」、「イクラ」、「オレンジ」、「キウイ」、「牛肉」、「クルマシ」、「サケ」、「サバ」
 「大豆」、「鶏肉」、「バナナ」、「豚肉」、「マツタケ」、「モモ」、「ヤマイモ」、「リンゴ」、「ゼラチン」

品目	アレルゲン		
	除去不可	変更可	除去可
メンチカツ		卵・乳・小麦・大豆・牛肉・豚肉	
ウインナー		卵・乳・小麦・大豆・豚肉・鶏肉	
ハンバーグ		卵・乳・小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉	
から揚げ		卵・乳・小麦・大豆・鶏肉	
カレーライス	小麦・乳・落花生・鶏肉・豚肉 大豆・バナナ・リンゴ・オレンジ・ごま		豚肉(一部除去可)
福神漬け			小麦・大豆

- ・ カレーのルーに含まれるアレルゲンは除去できません。保護者様とご検討いただき下記対応をご検討ください。

- 対応 1 ・ 軽度のアレルギーの場合は食べられるかもしれませんが、普通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 ・ **トッピングについては変更が可能です。アレルゲンの該当する食品を別のものに変更致します。** 何に変更するかは当方よりご提案させていただきます。
- 対応 3 ・ ①～②で対応できない場合、当方でレトルトカレーのご準備が可能です。この場合食べ放題にはなりません。対応が必要な場合は、ご準備するレトルト商品の品目と成分表をお送りいたします。
- 対応 4 ・ ①～③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。

商品変更例

	代替品目	アレルゲン
トッピング	鶏肉ソテー	しょうゆ(小麦・大豆)
	フライドポテト	大豆
	ゆで卵	卵
カレー	レトルト対応	

湯滝レストハウス 担当 高橋

TEL 0288-23-3501

FAX 0288-50-3006