

食物アレルギー等調査票・食事調査票の提出及び記入方法、その他注意事項について

食物アレルギーを有する方など、食事に特別な配慮が必要な方も安心して当施設で過ごしていただけるよう、事前に調査票の提出をお願いしています。特に**食物アレルギーを有する方がいるかどうかについては団体の代表者が必ずご確認ください。**

なお、調査を担当される方（担当者）は、食物アレルギー対応の確認だけではなく、当日の食事の受け渡しの際にも確認していただく必要があるため、できるだけ研修に参加される方をお願いします。（担当者の参加が難しい場合は、参加される方に**確実に引継ぎを行ってください。**）

※保護者からの要望等は担当者を通してご連絡いただくようお願いします。

○食物アレルギー等調査票（様式1）について

1. 「食物アレルギー等調査票（様式1）」は特別な配慮が必要な方（該当者）の有無に関わらず、**利用期日の6週間前までに**、担当者に取りまとめた上で、**メール、FAX または郵送**で提出をお願いします。該当者がいる場合は、食事調査票（様式2）を該当者ごとに1枚ずつ添付してください。

※複合団体の場合は、窓口となる担当の方が代表して記入し提出してください。

※期日を過ぎると対応できない場合があります。予めご了承ください。

○食事調査票（様式2）について

1. 「食事調査票（様式2）」は該当者がいる場合のみ、記入見本を参考に、該当者ごとに1枚ずつの記入を行うようお願いします。（**18歳未満の方は保護者の方が記入をお願いします。**）

※出来るだけ詳しく記入してください。

2. 宗教上の理由により食べられない食材がある場合等、特別な配慮が必要な場合も、調査票にその旨を記入してください。

当センターでは、食物アレルギー等特別な配慮が必要な方に対して、以下のように対応しています。

(1) ご自身で食べられない食材の除去が可能な場合

→問1は、ア)に回答してください。

2週間分の予定献立表を、社会教育総合センターのホームページ (<http://fsg.pref.fukuoka.jp/center/menu/kondate.html>) に掲載しておりますので、事前に確認をお願いします。（右のQRコードからご覧いただけます）

なお、「食事調査票（様式2）」により事前に詳細献立の送付を希望された方には、1週間前までに予定献立表とアレルギー一覧表を団体の担当者あて送付いたします。



(2) ご自身での食材の除去が困難で、除去食または代替食をご希望される場合

→問1は、ウ)に回答してください。

「食事調査票（様式2）」にて事前に申し込まれた方に限り、除去食または代替食を提供させていただきます。

ただし、誤食事故防止の観点から、①～⑤の場合には「持ち込み」による対応をお願いしています。「持ち込み」については、(★)をご覧ください。

① 調味料・だし・添加物の除去が必要な場合

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品についても対応が必要な場合は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、当センターでの除去食および代替食の対応はできかねます。

原因食物	基本的に除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖（本だし、コンソメ等）・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油（当センター使用）、しょうゆ、みそ
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
肉類	エキス

② 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示のあるものに除去指示がある場合

<注意喚起例>

○同一工場・製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

<コンタミネーションとは>

主原料としては入っていませんが、同じ調理場や生産工場内でアレルギー物資を使用しているため微量混入してしまう場合を言います。

③ 多品目の食物除去が必要な場合

④ 食器や調理器具、油の共用ができない場合

当センターでは、アレルギー専用の調理器具、食器はご準備できません。

⑤ 施設の設備状況や、その他当センターで対応できないと考えられる場合

※ 除去食・代替食による対応の可否につきましては、団体の担当者を通じて事前にご連絡いたします。なお、その際、より詳細に食物アレルギー等の状況をお伺いすることがありますのでご協力をお願いいたします。

(★) ①～⑤に該当し、除去食・代替食による対応が困難な場合

除去食や代替食での対応が困難な場合、ご家庭から弁当や冷凍・レトルト食品等の「対応食」の持ち込みが可能です。

持参された「対応食」は、レストランの冷蔵庫・冷凍庫にて保管したり、レトルト食品についてはレストランスタッフが厨房で加熱対応を行ったりすることも可能です。

※アレルギー物質混入防止のため、厨房での加熱対応は未開封・密封の物（レトルト食品）のみとさせていただきます。また、開封は各団体でお願いいたします。

また、弁当や冷凍食品については、喫茶コーナーに設置してある電子レンジを用いて、ご自身で（児童・生徒は付き添いの大人の方が）温め直しをすることができます。

持ち込みを希望される場合は、事前に団体の担当者を通じてご連絡ください。

※ご記入いただいた個人情報については、研修生の食事献立作成のためにのみ利用させていただきます。

お問合せ先 福岡県立社会教育総合センター

〒811-2402 福岡県糟屋郡篠栗町金出 3350-2

TEL:092-947-3511 FAX:092-947-8029