

食品のアレルギーを持つご利用者様への対応方針

大原ビガークラブご利用の学校様の生徒様に、食品アレルギーを待つ方がいた場合の対応方針です。

- 1 メニューの作成 大原ビガークラブで提供する食事メニューを作成します。
- 2 成分表の取寄せ 作成した食事メニューの食材の成分表を食品納入業者より取寄せます。
- 3 アレルギー成分表の作成 取寄せた食品成分表を基に、食事メニューのアレルギー成分表を作成します。
(アレルギー成分表)
- 4 メニューの送付 学校様より宿泊予約を受け、利用申込書をお送りする時に食事メニューと一緒に
お送りします。
- 5 問い合わせ 学校様よりアレルギーに関する問い合わせが合った場合、アレルギー成分表をお
送りします。
- 6 アレルギー成分表の配布 学校様よりアレルギー成分表を、アレルギーを持つ生徒様の保護者様に配布して
戴き、内容の確認をして戴きます。
- 7 報告 学校様より生徒様のアレルギーの状況をビガークラブに報告して戴きます。
- 8 対応策の打合せ ビガークラブにて対応策の検討を行い、学校様とお打合せをさせていただきます。
状況に応じて、直接保護者様とお打合せさせていただきます場合もあります。
- 9 代替メニュー 対応できる代替メニューを検討、作成し学校様に提案をします。
代替メニューを確認戴き、了承戴ければ代替メニューの確定をし、生徒様に提供
を行います。

アレルギーによっては極めて対応が難しい場合もあります。その場合、ご自宅でご用意されているお食事を冷凍、レトルトの状態でお持ち戴き、解凍、加熱をして提供させていただきます。

アレルギー成分表

●:原材料(揚げ油を除く)として使用しています。 ○:調理用揚げ油の原材料として使用しています。 ◇:調理で揚げ油を共有しています。
 ▲:厨房での調理過程で接触があります。 △:工場で製造ラインを共有しています。 ×:原料として使用していません。

品名	法令:7品目							推奨:18品目															魚介類			
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	やまいも	まいたけ	くるみ	オレンジ	キウイ	バナナ		もも	りんご	ゼラチン
かけナポリタン(粉チーズを振りかけ無い場合です。)			●										●	●	●	●										●
やわらかたまご	●	●	●													●									●	
サラダ(インゲン・ズッキーニ・人参・カリフラワー)																										
イタリアン ドレッシング(ベーコン入り)	●		●											●		●								●		
スープ	●	●	●										●	●	●	●										
白桃																								●		

1
日
目
昼



アレルギー成分表

●:原材料(揚げ油を除く)として使用しています。 ○:調理用揚げ油の原材料として使用しています。 ◇:調理で揚げ油を共有しています。
▲:厨房での調理過程で接触があります。 △:工場で製造ラインを共有しています。 ×:原料として使用していません。

品名	法令:7品目							推奨:18品目														魚介類				
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	やまいも	まいたけ	くるみ	オレング	キウイ		バナナ	もも	りんご	ゼラチン
ハンバーグ	●	●											●			●										
ハンバーグソース(おろしソース)			●													●								●		
白スバゲティ (さばき油)			●													●										
ミックスベジタブル																										
フライドポテト				◇												●										
えびす南瓜チーズ焼き		●	●											●		●								●		
サラダ																										
4種きのこのクリーミードレッシング	●		●													●										
ライス																										
オニオンスープ		●	●										●		●	●										
ケーキ	●	●	●													●										

1
日
目
夕



◇ 揚げ油等にふくまれます

アレルギー成分表

●:原材料(揚げ油を除く)として使用しています。 ○:調理用揚げ油の原材料として使用しています。 ◇:調理で揚げ油を共有しています。
▲:厨房での調理過程で接触があります。 △:工場で製造ラインを共有しています。 ×:原料として使用していません。

品名	法令:7品目							推奨:18品目															魚介類			
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	やまいも	まいたけ	くるみ	オレンジ	キウイ	バナナ		もも	りんご	ゼラチン
塩鮭										●																
厚揚げ煮			●													●										
ミートボール(魚醤)	●	●	●												●	●										●
温泉卵(つゆをかけた場合、魚介エキス)	●		●											●		●									●	●
大根サラダ																										
エルトレッシング 胡麻クリーミー	●		●													●								●		
納豆(たれをかけた場合)			●								●			●		●								●		●
味付け海苔				*	*																					
ふりかけ	●	●	●												●	●										
ご飯																										
味噌汁(麩・わかめ)			●	*	*											●										

2
日
目
朝



* 海苔・わかめは、えびやかに等の生息する海域で採取しています。

アレルギー成分表

●:原材料(揚げ油を除く)として使用しています。 ○:調理用揚げ油の原材料として使用しています。 ◇:調理で揚げ油を共有しています。
▲:厨房での調理過程で接触があります。 △:工場で製造ラインを共有しています。 ×:原料として使用していません。

品名	法令:7品目							推奨:18品目															魚介類				
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	やまいも	まいたけ	くるみ	オレンジ	キウイ	バナナ		もも	りんご	ゼラチン	
牛肉													●														
豚肉														●													
フランク														●													
いか半割									●																		
ホタテ																											●
ピーマン																											
かぼちゃ																											
エリンギ																											
玉ねぎ																											
焼肉のたれ(魚介エキス)		●	●													●							●	●			●
富士宮焼きそば(そば・ソース)	●	●	●										●	●		●											●
富士宮焼きそば(紅生姜)			●																								
富士宮焼きそば(だし粉)																											●

2日目 BBQ



アレルギー成分表

●:原材料(揚げ油を除く)として使用しています。 ○:調理用揚げ油の原材料として使用しています。 ◇:調理で揚げ油を共有しています。
▲:厨房での調理過程で接触があります。 △:工場で製造ラインを共有しています。 ×:原料として使用していません。

品名	法令:7品目							推奨:18品目														魚介類				
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	やまいも	まいたけ	くるみ	オレノジ	キウイ		バナナ	もも	りんご	ゼラチン
ミックスフライ(エビ2品・油)	●		●	●												●										●
ミックスフライ(白身魚・油)	●		●	◇												●										●
タルタルソース	●	●	●													●								●	●	
とんかつソース			●																					●		
グリルチキン	●		●												●	●										
コールスロー																										
しそ梅ドレッシング(ほたてエキスパウダー)		●	●											●		●										●
ゴボウもやしサラダ	●		●													●								●		
おくら・かにかま和え	●			●	●											●										●
ご飯																										
赤だし(なめこ・ねぎ)																●										
コーヒーゼリー		●																							●	

2
日
目
夕



アレルギー成分表

●:原材料(揚げ油を除く)として使用しています。 ○:調理用揚げ油の原材料として使用しています。 ◇:調理で揚げ油を共有しています。
▲:厨房での調理過程で接触があります。 △:工場で製造ラインを共有しています。 ×:原料として使用していません。

品名	法令:7品目							推奨:18品目														魚介類					
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	やまいも	まいたけ	くるみ	オレンジ	キウイ		バナナ	もも	りんご	ゼラチン	
チーズオムレツ(魚介エキス)	●	●	●									●				●								●		●	
ウインナー			●											●													
ハッシュドポテト																											
ケチャップ			●																								
サラダ																											
シーザー ドレッシング(エルドレ)	●	●	●													●											●
半バナナ																						●					
ヨーグルト		●																									
アップルジュース																								●			
パン	●	●	●													●											
ブルーベリージャム&マーガリン		●														●										●	
イチゴジャム&マーガリン		●														●										●	
ポタージュース(ホタテエキスパウダー)		●	●											●	●												●

3
日
目
朝



アレルギー成分表

●:原材料(揚げ油を除く)として使用しています。 ○:調理用揚げ油の原材料として使用しています。 ◇:調理で揚げ油を共有しています。
 ▲:厨房での調理過程で接触があります。 △:工場で製造ラインを共有しています。 ×:原料として使用していません。

品名	法令:7品目							推奨:18品目														魚介類				
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	やまいも	まいたけ	くるみ	オレンジ	キウイ		バナナ	もも	りんご	ゼラチン
カレーライス		●	●				●						●	●	●	●						●		●		
メンチカツ	●	●	●	◇									●	●		●										
温泉玉子	●																									
サラダ																										
6種の野菜ドレッシング	●		●													●			●					●		
福神漬け			●													●										
らっきょう			●																							
バイナップル																										

3
日
目
昼



◇ 揚げ油等にごくまれます