

食事の申込み・レストランつどいの使い方

申込み

- (1) 所定の「食事注文書」に必要事項をご記入の上、**利用前月の1日まで**にご提出ください。
(提出期限の際、人数が確定していない場合、申込み人数でご提出いただき、変更が生じた場合は、「食事注文書」の変更の申込欄にチェックをいれ、再提出ください)
- (2) 追加食材申込みがある場合、指定の「追加食材注文書」にご記入の上、「食事注文書」とあわせてご提出ください。
(食材の持込みは禁止です。注文は**食材一覧にあるもののみ**でお願いします)
- (3) アルコールの注文をご希望の場合は「飲酒許可申請書」を必ず一読いただき、理解した上で、「飲酒許可申請書」と「アルコール注文書」を利用日の**2週間前まで**にご提出ください。(注文数によっては変更頂く場合があります)
- (4) アレルギーの対応についてはP18,19「アレルギー対応について」をご参照ください。
※ 食数等の変更は、手引きP12の「精算方法」⇒「キャンセル料」をご参照ください。

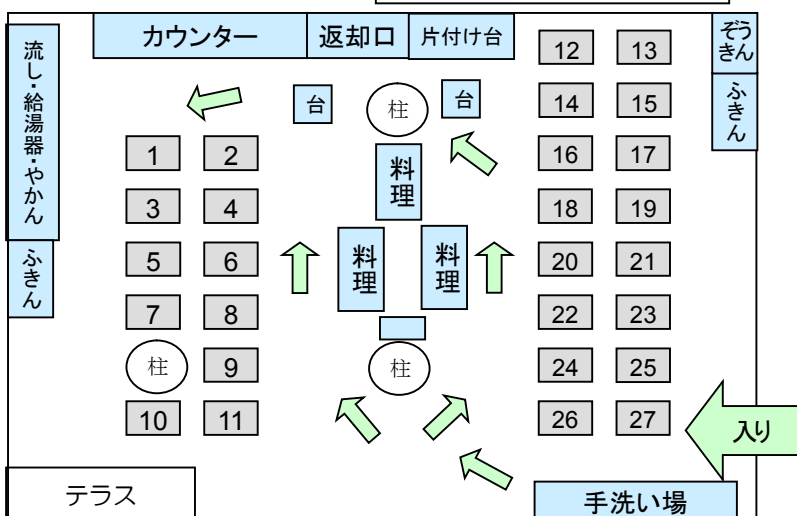
レストランつどいの使い方

- セルフサービス形式です。**バイキング(取り放題)ではありません。**
- 食事の前にはレストランつどい入口または3階洗面所で手洗い・うがいをしてください。
- 食事係の方は配膳の**10分前に準備**にお越しください。(台ふきんでのテーブル拭き・お茶等の準備・個別もの(納豆・ゼリー・乳酸菌飲料)の配布などがあります)
- 配膳時には遅れないようにしてください。
- 団体によって、メニューが異なる場合もありますのでご承知おきください。
- お茶パックの提供は食事提供時間のみとなります。
- アレルギー個別対応食の方は、団体の責任者が**カウンターで対応食を受け取り、サイン**をしてください。
- フォークやスプーンの貸出は可能です。ご希望の場合はお申し付けください。
(幼児用の先割れスプーンもご用意しております)
- 幼児用の椅子は5台ございます。



○配膳の流れ

1テーブル8人掛けです



○片付け方

食べ残し	
燃えるゴミ	・決められた所へ入れる。
はし・スプーン	
食器類	・返却口へ。
おぼん	・カウンターのトレー置き場に置く。
お茶パック	・流しの三角コーナーへ捨て、やかんはすすいで元の場所へ戻す。
掃除	・テーブルをふいて、イスのゴミを はらい、イスを整える。 ・台ふきんは洗って元の場所へ返却。 ・ほうきで床を掃除する。

返却口が狭いため、各班テーブルでまとめて片付けてください。

<お願い>

レストランつどいで嘔吐があった場合は、二次感染を防ぐため、調理職員から塩素水(バケツ)と新聞紙を受取り、塩素水を新聞紙にしみこませてから、新聞紙を嘔吐物にかぶせてください。

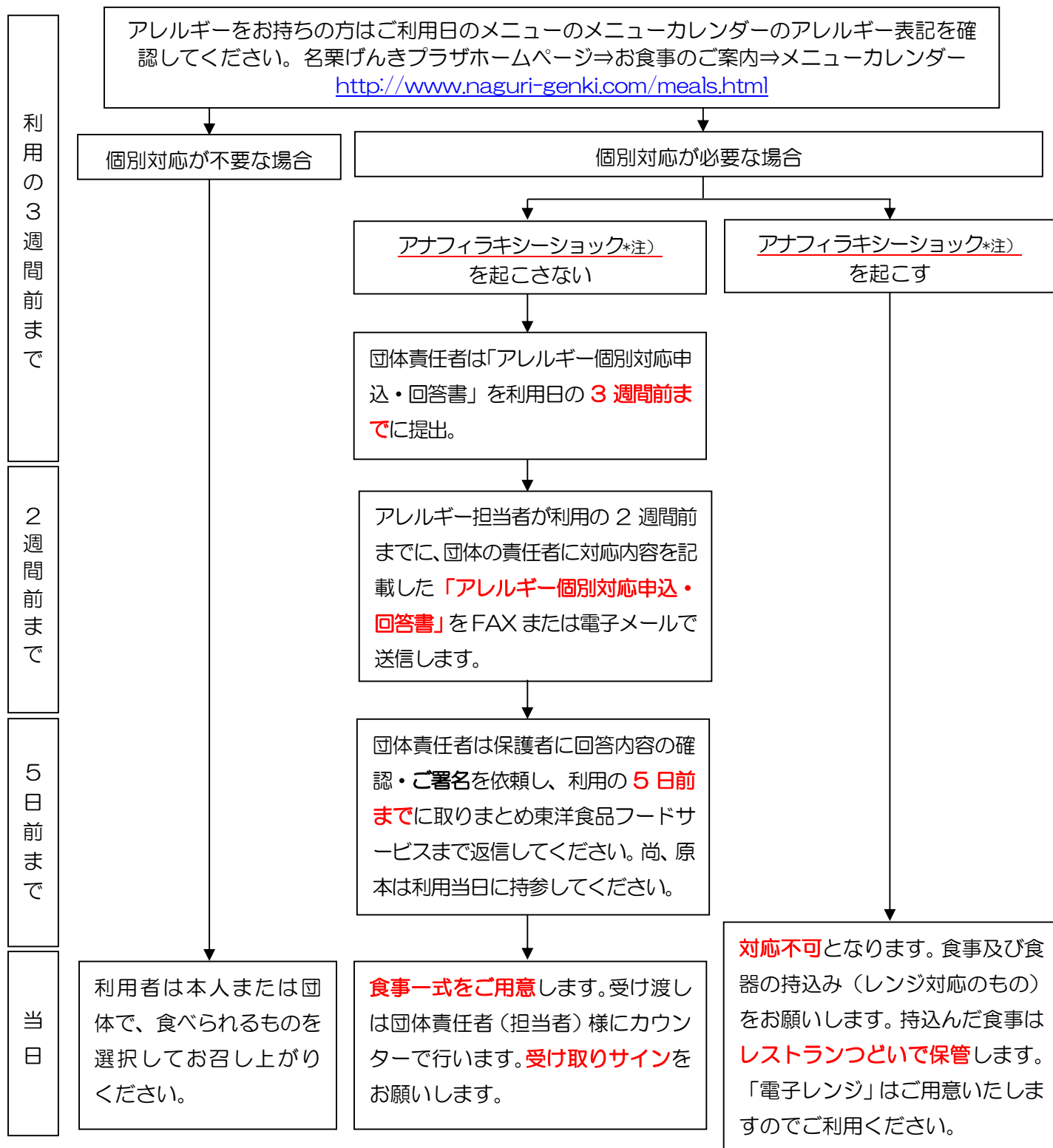
※二次感染防止のため、調理職員による処理はできません。団体様のご協力をお願いいたします。

食物アレルギー対応について



○食物アレルギー対応手順

食物アレルギー（以下、「アレルギー」という）対応は以下の手順で行います。
 アレルギーをお持ちの方は事項の「アレルギー対応について」を必ずご確認ください。
 個別対応が必要な場合はご利用の**3週間前までに**「アレルギー個別対応申込・回答書」の提出（必須）をお願いいたします。



*注) アナフィラキシーショック症状

血圧が低下し、意識レベルの低下や脱力を来たすような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態を意味する。
 （厚生労働省「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」引用）

●個別対応について

当所のアレルギー対応は次の2つの方法から選べます。

- ① 当所ホームページに記載の各メニューをもとに各人で除去を行う（個別対応不要な場合）。
- ② 各人で除去対応が困難な場合は、**個別対応を依頼する**（個別対応が必要な場合）。
個別対応が必要な場合は3週間前までに「アレルギー個別対応申込・回答書」を提出してください。

*個別対応の条件

- ① 家庭または学校・保育施設においても「除去食・代替食」をしている方。
- ② 医師による治療や診断を受けている、または受けたことがある方。
- ③ ご利用の3週間前までに「アレルギー個別対応申込・回答書」の提出ができる方。

※ 次の項目に該当する場合は対応ができません。

- ① アナフィラキシーショック症状を起こす方。
- ② **原因食材が複数あり、対応が困難な場合。**
- ③ 困難な要望がある場合。
- ④ 3歳未満の方。
- ⑤ 野外炊事・追加食材。



※ 食事持参の場合、事故防止のため食器類の貸出しはできません。食器類もご持参ください。

*個別対応時の注意事項について

- ① 「原因物質」により、料理の**品数が減る場合があります**。
- ② ご自分でお食事をユニットから取らず、食事一式を厨房カウンターよりお渡しいたします。
（ご飯・汁物含む）
- ③ 別の調理器具や揚げ油を使用する、「別鍋調理」の対応は**お受けできません**。

*記入について

- ① **当所ホームページ**より、利用日の**メニュー・アレルギー表記**を確認のうえ、ご記入ください。
- ② 該当する項目の記入漏れがございますと、回答が遅れる要因となりますのでご注意ください。
- ③ 個別対応は「アレルギー個別対応申込・回答書」に**記入されているメニューのみが対象**になります。記入漏れにご注意ください。

*個人情報の利用目的

弊社は利用者様のお名前、ご住所、電話番号、アレルギー原因食等の個人情報を以下の目的のみで利用いたします。

- ① 食物アレルギー情報に関するお問い合わせをいただいた際に、その内容をお客様に確認するため。
- ② レストランつといで食事を提供する際、誤配による食物アレルギー発症を防ぐため。

「アレルギー個別対応申込・回答書」の提出先 **（利用日の3週間前必着）**

① 郵送の場合

郵送先：〒110-0015 東京都台東区東上野 1-14-4 野村不動産上野ビル 4階
株式会社東洋食品フードサービス コントラクト事業部 アレルギー担当宛

② FAXの場合：03-3836-2350

③ 電子メールの場合：toyogenki-osyokuji@toyo-foods.com

（電子メールの場合、食堂からのメールを受け取れる設定にしてください）

●お電話での相談：TEL 03-3836-1284

問合せについては、平日9:00~17:00です。土日・祝日・時間外は電子メールまたはFAXでお願いします。回答は後日になります。尚、お急ぎの問合せ以外は電子メールやFAXでお願いします。