



研修ご利用団体各位

株式会社ブリティッシュ・ヒルズ

食物アレルギーへの対応に関して

平素よりブリティッシュヒルズをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

現在、ブリティッシュヒルズにご滞在いただく研修団体様のお食事につきましては、お食事場所によってブッフェ、大皿盛りスタイル、コース料理等、様々なスタイルでご用意しております為、食物アレルギーをお持ちの生徒様は、ご本人によるお料理の取分けができない場合がございます。そのため、ご滞在いただく皆様に快適にお過ごしいただけるよう、食物アレルギーをお持ちの生徒様へ食材の説明や別対応のお料理を用意するなどの対応を行っております。

お食事以外にも滞在中にクッキング（スコーン作り）のレッスンを受講される場合、レッスンでは牛乳・バター・マーガリン（卵黄油含む）・小麦粉を使用いたしますので、それらのアレルギーのある方にも対応を行っております。

また、寝具につきましては羽毛製および綿カバーを使用しております。なお「そば殻の枕」は一切使用しておりません。その他、アレルギーをお持ちの場合は、お知らせいただければ幸いです。

つきましては、アレルギー症状の発症が懸念される生徒様は、別紙「アレルギー疾患に関する対応確認書」を保護者の方にご記入の上、ご捺印いただき《ご到着日の2週間前》までに提出をお願いいたします。（直前のご連絡になりますと代替食材の調達が難しい場合がございます。）

なお、ご提供頂いた個人情報は当社の個人情報保護方針に基づき、安全かつ厳重に管理いたします。[\(http://www.british-hills.co.jp/privacy/\)](http://www.british-hills.co.jp/privacy/)

ご面倒をおかけいたしますが、ご理解とご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。

以上

◆ダイニングホール（DH）メニュー 《サンプル》

研修用コース	
朝食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スクランブルエッグ、ソーセージ、温野菜、</li> <li>・バターロール、クロワッサン</li> <li>・カクテルフルーツ</li> <li>・ドリンク(オレンジジュース、ミルク、水)</li> </ul>
昼食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・タンドリーチキン カレーピラフと温野菜</li> <li>・パン</li> <li>・デザート(マフィン)</li> <li>・ジュース(オレンジ、水)</li> </ul>
夕食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温野菜(コーン ブロッコリー)</li> <li>・サーモン香草焼き</li> <li>・ローストビーフ</li> <li>・チキンピラフ</li> <li>・デザート(ラズベリーロールケーキ)</li> <li>・カップスープ</li> <li>・ドリンク(オレンジジュース、水)</li> </ul>

※ 上記メニューは、時期などにより変わる可能性があります。

※ DH の他に、Refectory、Pubでのお食事となる場合もございます。その際はビュッフェでのご利用となります。

※ 夕食時のコースディナーは、Refectoryでの限定利用となり、追加料金が別途かかります。コースディナーご利用の際は、「英国式テーブルマナー」 レッスンも併せてご検討ください。

◆コースディナー（Refectory 限定）《サンプル》

	研修用コース	フルコース
前菜	自家製スモークサーモン ハーブサラダ	冷製オードブル盛り合わせ (自家製スモークサーモン・シュリンプカクテル・スモークチキン)
スープ	ポテトクリームスープ	ポテトクリームスープ
魚	ー	真鯛のハーブパン粉焼き トマトソース
肉	オーストラリア産ローストビーフ グレービーソースと温野菜添え	オーストラリア産ローストビーフ グレービーソースと温野菜添え
デザート	ストロベリームース/ソルベ/季節のフルーツ	チョコレートムース/ソルベ/季節のフルーツ
パン	パン	パン
ドリンク	紅茶	紅茶

※上記メニューは時期により変わる可能性があります。また、フルーツの入荷状況・季節により、ソルベの種類が変わります。

# アレルギー疾患に関する対応確認書

研修ご利用団体各位

ブリティッシュヒルズでは、皆様に快適にご滞在いただけますよう対応させていただきますので、アレルギー発症がご心配な生徒様のご記入をお願いいたします。また、**ご到着日2週間前迄**にご提出くださいますようお願いいたします。

《返信先：ブリティッシュヒルズ FAX:0248-85-1300》 ※送り間違いにご注意ください。

団体名			
生徒名		男・女	
ローマ字		才	

到着日	年	月	日
出発日	年	月	日
Group #	Class #		

1. アレルギー疾患にあてはまる食材と程度の□に✓（チェック）を入れてください。また、具体的な食材を（ ）にご記入ください。

食材 程度	□卵	□牛乳	乳製品		□小麦	□えび	□かに	□果物 ( )	□肉 □魚 ( )	その他 ( )	その他 ( )
			□( )	□( )							
加熱しても不可	□卵料理 □パン・ケーキ	□	□	□	-	□	□	□	□	□	□
微量でも不可 (つなぎ、出汁調味料等)	□	□	□	□	□	□	□	□	□ (エキス・だし)	□	□

**※弊社では次の食材は使用しませんので、これらの食材についてはご記入いただく必要はございません  
【落花生(ピーナッツ)・クルミ・山芋・魚卵・そば・キウイ】**

2. 具体的な症状と程度、携行医薬品をご記入ください。また、補足事項がございましたらこちらにご記入ください。

3. エピペンの所持についてご記入ください。

所持している。 □はい □いいえ ※所持されている方は必ずお食事会場にご持参ください

4. ブリティッシュヒルズでの食事に不安がある方はレトルト食品等、食材の持ち込みをしていただけます。

持ち込みを希望されますか。 □はい □いいえ

上記のとおり相違ありません。

住所 \_\_\_\_\_

自宅電話番号 \_\_\_\_\_ 緊急連絡先（保護者様の携帯電話） \_\_\_\_\_

保護者名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_ 日付 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

引率者様へ

次に○をつけてください 当校のアレルギー対応の必要性 有・無（1枚のみの記入で結構です。無の場合でもご返信をお願いいたします。）

引率者名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_ 日付 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

以上の情報をもとに、お受け入れ準備をいたします。

なお、詳細確認のために、ブリティッシュヒルズより保護者様へ直接お電話させていただく場合がございます。

※個人情報の取扱について：ご提供いただいた個人情報は弊社の個人情報保護方針(<http://www.british-hills.co.jp/privacy/>)に基づき、安全かつ厳重に管理いたします。

《British Hills 使用欄》

DAY 1 【 月 日 】					DAY 2 【 月 日 】					DAY 3 【 月 日 】					DAY 4 【 月 日 】				
DETAIL	TYPE	PLACE	対応内容		DETAIL	TYPE	PLACE	対応内容		DETAIL	TYPE	PLACE	対応内容		DETAIL	TYPE	PLACE	対応内容	
BF					BF					BF					BF				
Lunch					Lunch					Lunch					Lunch				
Dinner					Dinner					Dinner					Dinner				
Cook (Lesson)	-	House Kitchen			Cook (Lesson)	-	House Kitchen			Cook (Lesson)	-	House Kitchen			Cook (Lesson)	-	House Kitchen		