

お食事メニュー表

更新日令和2年12月

- ・各お食事共、下記のメニュー表から選択してご予約の10日前までに必ずご連絡ください。
 - ・季節や仕入れの関係上、当日に食材の種類や内容が変更する場合がございますので予めご了承ください。
 - ・食事アレルギーのある方で特別な対応が必要な場合、アレルギー対応はさせていただきますが
お早目にご連絡いただけますようお願い致します。(要事前打合せ)
- ※ご連絡が直前になってしまいますと対応が出来かねる場合がございます。

※ごはん・お茶はおかわり自由です

◇朝食◇

和食1

- ・サハ塩焼き・卵焼き・ほうれん草胡麻和え・冷奴・味付のり
- ・サラダ・味噌汁・つぼ漬・ごはん

洋食1

- ・スクランブルエッグ・ウィンナー・フライドポテト
- ・サラダ・パン・はちみつマーガリン
- ・コンソメスープ・オレンジ

◇昼食◇

カレーライス

バレンシアピラフとオニオンスープ

五目ご飯と豚汁

※追加料金にて、お弁当への変更も可能です

◇夕食◇

中華定食

- ・焼売・唐揚げ・エビチリ・サラダ・トマト・中華スープ
- ・デザート(エッグタルト)・ごはん

和定食

- ・豚生姜焼き・豆腐ハンバーグ・鱈フライ(タルタルソース)
- ・サラダ・きな粉わらび餅・じゃがいもの味噌汁・ごはん

ハンバーグ定食

- ・ハンバーグ・サーモンフライ・チキンソテー
- ・サラダ・トマト・スープ(野菜のスープ)・ごはん
- ・デザート(いちごのロールケーキ・プチシュークリーム)

屋外バーベキュー

- ・牛肉・豚肉・キャベツ・ピーマン・玉ねぎ・カットコーン
- ・ソーセージ・ごはん(焼きおにぎり)

※夕食時アップ料金+600円

海鮮付き(いか・エビ・ホタテ)+1200円



副食

全て外注の為、キャンセルができません。あらかじめご了承下さいませ。ご利用の10日前までに必要な個数をお知らせください。直前での注文はお伺いできかねます。

※副食をお持ち込みの場合にはお1人当たり100円(税別)、ゴミをお持ち帰りの場合は料金は発生いたしません。

- ・メロンパン
- ・ドール100%紙パックジュース(オレンジ・アップル)
- ・バニラアイスクリーム(スーパーカップ・モウ) ガリガリ君ソーダ味
- ・おにぎり…コンビニ商品は手配も可能です 手数料として10%増しにて
- ・ペットボトル(おーいお茶・麦茶・ポカリスエット・アクエリアス)

※これらの商品に関しましては、価格変動商品につきスタッフまでお問合せください

地元のもの

- ・マキノピックランド産 カップ入りジェラート(ミルク味・マロン味)

各300円(税込)

アレルギーに関する当施設の取り組み

奥琵琶湖マキノパークホテル&セミナーハウス

事前調査

- 1 お客様と担当者による宿泊食事プランの決定
- 2 お客様からのアレルギーチェックシート記入によるアレルギー品目の確認
(重度アレルギーをお持ちの方に関しましては親御様と詳細打ち合わせにて個別プランの検討)
- 3 食品成分表にて該当品目使用食材を抽出し、変更後の食事内容のお知らせ

当日

- 調理場 : アレルギー確認シートの情報共有
調理担当者 : 宿泊担当者との読み合わせ後、アレルギー確認シートを配膳盆に貼り付け
配膳担当者 : 座席表を元に該当者の方のネームプレート設置

調理

該当者の方のみの別調理・別配膳

受け渡し

該当者・調理スタッフ・先生立ち合いのもとアレルギー内容と対応が適正か確認後、受け渡し。



おかわり

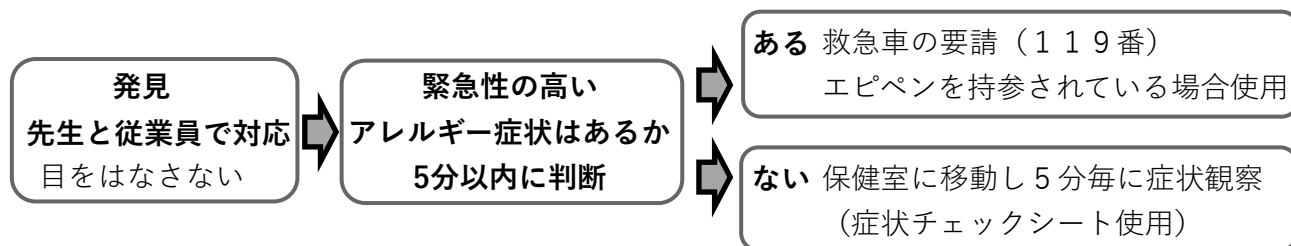
調理スタッフに名前を伝えていただき確認後受け渡し。(お盆におかわり方法掲示)

重度アレルギーをお持ちの方への対応に関して

使用する食器・調理器具の選別後に二度洗い、別場所保管にてアレルギー物質の付着予防に努めております。ご不安な点がございましたら、調理担当者と直接打ち合わせも可能です。個別の食材持込・食器類の持込にも対応しております。

アレルギー症状への対応手順

アレルギー症状がある・原因食物を食べた・原因食物に触れた場合の対応
発見者は早急に下記の手順にのっとり対応させていただきます



食物アレルギー緊急時対応マニュアルにそって救急要請を行い、早急に対応致します。

《個人情報取り扱いについて》

御記入いただいた情報は、御宿泊終了後破棄致します。

アレルギー対応について

学校 日程： 年 月 日

食品アレルギーをお持ちの生徒さんがおられる場合、代替食材を使用し出来る範囲内で対応させていただきます。

項目に記入の上、マキノパークホテルに10日前までに必着にて送付をお願い致します。(FAX可)

当施設はそば・落花生は寝具を含み一切使用しておりませんが、副食でのアレルギー物質混入予防の為ご記入ください。

クラス	男女	名前	アレルギー食材 <small>該当食材に○をつけてください</small>	アレルギーレベルをご記入ください	その他の アレルギー食材	詳細
2年2組	男	《記入例》 牧野 太郎	<input type="radio"/> 卵 <input type="radio"/> 乳 <input type="radio"/> 小麦 落花生 <input type="radio"/> そば エビ・カニ	卵 生食不可・加熱可・成分可 乳 乳製品不可・乳成分可 小麦 完全除去（以前使用した食器も×）	果物	果物 生食不可・成分可
			<input type="radio"/> 卵 <input type="radio"/> 乳 <input type="radio"/> 小麦 落花生 <input type="radio"/> そば エビ・カニ			
			<input type="radio"/> 卵 <input type="radio"/> 乳 <input type="radio"/> 小麦 落花生 <input type="radio"/> そば エビ・カニ			
			<input type="radio"/> 卵 <input type="radio"/> 乳 <input type="radio"/> 小麦 落花生 <input type="radio"/> そば エビ・カニ			
			<input type="radio"/> 卵 <input type="radio"/> 乳 <input type="radio"/> 小麦 落花生 <input type="radio"/> そば エビ・カニ			
			<input type="radio"/> 卵 <input type="radio"/> 乳 <input type="radio"/> 小麦 落花生 <input type="radio"/> そば エビ・カニ			
			<input type="radio"/> 卵 <input type="radio"/> 乳 <input type="radio"/> 小麦 落花生 <input type="radio"/> そば エビ・カニ			

詳細打ち合わせをご希望の場合は別紙にご記入いただき送付後、直接調理担当者までご連絡ください ☎(0740)-28-1231

出来る限りの対応をさせていただきますが、ご自宅からレトルト食品等の持込をお願いする場合がございます。

《個人情報取り扱いについて》

記入いただいた情報は、宿泊期間中は一時的に保持いたしますが保存することはありません。宿泊終了後情報は破棄されます。

食物アレルギー事前確認調査票

記入日 年 月 日

お名前 _____

クラス _____

保護者氏名 _____

1. 医師の診断について

- ・医師の診断を受けたことはありますか？ はい ・ いいえ
・医師の最終診断はいつですか？ 年 月 日

2. アレルギー状況について

アレルギー該当食品	アレルギーレベルをご記入ください	該当食品を食した時に現れる症状
《記入例》卵	生食不可・加熱可・成分つなぎ可	蕁麻疹・湿疹

アナフィラキシーショックを起こした経験がありますか？

はい (年 月頃) ・ いいえ

3. アレルギー症状を起こした場合の対処法について

対処方法	
その他注意点	

4. ご家庭での食事の状況について

※該当するものに○をつけ。その他は具体的にご記入ください。

(完全除去食 ・ 体調によって除去 ・ 特に配慮はしていない)

その他 対応方法	
-------------	--

5. アレルギー症状への対応について

内服薬 () 外用薬 () その他 ()

備考	
----	--

《個人情報取り扱いについて》

御記入いただいた情報は、宿泊終了後1週間で破棄致します。