視聴はこちら で見る・矢口る・学べる









調理時のポイントは?

飲食店の

経営者の方へ、従業員の方へ 患者さん・ご家族の方へ



それぞれの動画があるよ!



接客時のポイントは?



事故が発生したら?



一人ひとりが動画で理解を深め、食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

全体向け

♪ 外食・中食における 食物アレルギーの現状

全1本

ドラマとスライド解説を 組み合わせた わかりやすい動画です

アレルギー患者とその家族、飲食店の人たちが それぞれの視点から食物アレルギーへの 対応を進めていく姿を描いたシリーズです。 (1本あたり5分程度)

外食・中食の**経営者**向け

- 取組の必要性

全2本

- ▶取組の必要性
- ▶メニューの企画・開発時の ポイント
- 調理時のポイント
- ▶ 接客時のポイント
- 事故が発生したら

全5本

食物アレルギーの 外食・中食では食物アレルギーの 「情報提供が養務付けられています。現状を解説 ・非常に確広い事業の別して収益。 ・参様な原材料の開選大法や ・商品の種類が多く期料料の無風に変わる ・原材料の意図しない混乱の防止には専用の調理スペースが必要



実際の接客などの

場面を想定した

食物アレルギー患者、家族向け

▶ 外食・中食を 利用する際の注意点









