

ホテル名	有馬温泉 月光園 鴻臚館・游月山荘			
ホテル概要	地域	関西	客室数	81 室
	所在地	兵庫県神戸市北区有馬町 318	URL	https://www.gekkoen.co.jp/yuugetu/

テーマ	アレルギーをお持ちのお客様への料理提供
カテゴリー	作業改善、標準化・マニュアル化・マネジメントの徹底
部門	客室係

改善の背景	アレルギーのあるお客様への料理提供のミスが発生していた。																																																																																								
改善の内容	(改善前) 客室課内でアレルギーに対する認識に個人差があった。結果、アレルギーのあるお客様に提供する直前で慌てて気づくことが多発していた。 (改善後) アレルギーに対する認識を統一するため、主な食物アレルギーの表を作成し、課員に配布・掲示した。 どの料理にアレルギーの食物があるかを確認し合う。 <table><caption>食物アレルギー表 8月 夕食</caption><tr><th>お品書き</th><th>写真</th><th>卵</th><th>牛乳</th><th>小麦粉</th><th>エビ・カニ</th><th>イカタコ貝</th><th>そば</th><th>芋類</th><th>生もの</th><th>キノコ類</th></tr><tr><td>あわび・カニ・糸瓜・ 楓麩・ズッキーニ・もずく</td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>エビ・松風焼(魚のすり身、卵白)小鯛うずら入り・子持ち昆布・長いも・鳥賊西京焼き・ 鰻高菜寿司・大貝柱・なめこ・イクラ</td><td></td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td></tr><tr><td>鯛・鰯・鰯・帆立貝・伊勢海老</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td>●</td><td></td></tr><tr><td>鱧・山芋・松茸・梅肉豆腐・冬瓜</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td></td><td>●</td></tr><tr><td>トマトスープ・バター・牛肉・水菜・白ネギ・エリンギ・粟麩・カリフラワー</td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td></tr><tr><td>茶そば・赤梅・湯葉・ミョウガ・パプリカ・鶏肉・ショウガ・ネギ</td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td></td><td></td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>アマゴ・エビ・イチジク・マイタゲ・シントウ・ハジカミショウガ・衣に小麦粉・卵・クチナシ</td><td></td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td></tr></table>	お品書き	写真	卵	牛乳	小麦粉	エビ・カニ	イカタコ貝	そば	芋類	生もの	キノコ類	あわび・カニ・糸瓜・ 楓麩・ズッキーニ・もずく				●	●	●					エビ・松風焼(魚のすり身、卵白)小鯛うずら入り・子持ち昆布・長いも・鳥賊西京焼き・ 鰻高菜寿司・大貝柱・なめこ・イクラ		●		●	●	●		●	●	●	鯛・鰯・鰯・帆立貝・伊勢海老					●	●			●		鱧・山芋・松茸・梅肉豆腐・冬瓜								●		●	トマトスープ・バター・牛肉・水菜・白ネギ・エリンギ・粟麩・カリフラワー			●	●						●	茶そば・赤梅・湯葉・ミョウガ・パプリカ・鶏肉・ショウガ・ネギ				●			●				アマゴ・エビ・イチジク・マイタゲ・シントウ・ハジカミショウガ・衣に小麦粉・卵・クチナシ		●		●	●					●
お品書き	写真	卵	牛乳	小麦粉	エビ・カニ	イカタコ貝	そば	芋類	生もの	キノコ類																																																																															
あわび・カニ・糸瓜・ 楓麩・ズッキーニ・もずく				●	●	●																																																																																			
エビ・松風焼(魚のすり身、卵白)小鯛うずら入り・子持ち昆布・長いも・鳥賊西京焼き・ 鰻高菜寿司・大貝柱・なめこ・イクラ		●		●	●	●		●	●	●																																																																															
鯛・鰯・鰯・帆立貝・伊勢海老					●	●			●																																																																																
鱧・山芋・松茸・梅肉豆腐・冬瓜								●		●																																																																															
トマトスープ・バター・牛肉・水菜・白ネギ・エリンギ・粟麩・カリフラワー			●	●						●																																																																															
茶そば・赤梅・湯葉・ミョウガ・パプリカ・鶏肉・ショウガ・ネギ				●			●																																																																																		
アマゴ・エビ・イチジク・マイタゲ・シントウ・ハジカミショウガ・衣に小麦粉・卵・クチナシ		●		●	●					●																																																																															
改善のポイント	パントリーの課員同士で確認し合うこと。献立が変わるごとに確認する。																																																																																								
改善の効果	食物アレルギーに対する認識が深まったことにより、共通の認識を持つことが出来た。																																																																																								