

Muslim dish

『ムスリムディッシュ』について

『ムスリムディッシュ』は、拓殖大学イスラーム研究所所長・森伸生教授のご指導のもと、イスラーム教徒（ムスリム）の皆さんに安心して召し上がって頂けるよう、以下の点に注意して調理を行ったメニューです。

<調理に際しての対応事項>

1. 食肉に関しては専門の取扱企業より仕入れたハラールな食材を使用しております。また豚肉、豚肉由来の食材は使用していません。
2. 肉類以外の食材、調味料についても素材・原材料等につき確認のうえ、ハラールなものを選び使用しています。
3. アルコール類は食材、調味料、調理器具の消毒等も含め使用しておりません。
4. 調理器具は一般の提供食とは別に『ムスリムディッシュ』専用のもを使用します。調理後の洗浄や保管も専用の場所・道具で行い、一般の提供食と共用することはありません。
5. 食器類（スプーン・フォーク等を含む）は『ムスリムディッシュ』専用に使切りの物を使用します。トレー（お盆）も専用の色違いの物をご用意しました。なお、トレーの返却場所も専用にて設けています。
6. 調理する場所は一般の提供食と同一の場所ですが、『ムスリムディッシュ』メニューの調理時間帯には他の調理を行わず、明確に他の調理と区別しています。
7. 『ムスリムディッシュ』はイスラームの教えに敬意を払いながら、イスラーム教徒の皆様が安心して召し上がることができるよう調理したメニューです。

どうぞご安心のうえ、お食事をお楽しみください。

2013年10月
学生生活部 学生生活課

注：『一般の提供食』とは、従来より学生食堂で提供しているメニューを指します。