食物アレルギー 調査票

生徒・保護者　記入

●食物アレルギーの方のみご記入ください

学校名		コース（科）		
		ふりがな		性別
学年/組/番	年　　組　　番	生徒氏名		男・女

アレルギー食材（複数記入可）	レベル	ホテルでの食事に希望する対応にチェックをお願いいたします
	□ 完全除去 ※1 □ 部分除去 ※2	□ 代替食（つなぎ/エキス含む）　□ 通常メニュー（自己判断）

※1…原因食材を一切含まず、植物由来の食品添加物などの微量摂取不可

※2…原因食材を部分的に除くが、つなぎやエキスといった原因食材を少量使用した加工食品は摂取可能

＜メニュー＞（朝食）洋食卓盛②

※原因食材に〇を付けてください。

1.アップルジュース

リンゴジュース(香料、酸化防止剤＜ビタミンC＞、濃縮還元

2.スモールオムレツ（ふわふわオムレツプレーン）

鶏卵、砂糖、醸造酢、食塩、植物油、（菜種油、大豆油）/加工澱粉、調味料（アミノ酸）、乳化剤、カロチン色素、(一部に卵、大豆を含む)、トマトケチャップ(トマト、糖類、<砂糖、ブドウ糖果糖液糖、ブドウ糖>醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)

3.チキンナゲット

チキン、卵、小麦粉,乳成分、でん粉、香料、食塩、トウモロコシ粉

4.ベーコン

ベーコン(豚バラ肉)、食塩、砂糖、香辛料、調味料、リン酸塩、酸化防止剤、発色剤、Ｐｈ調整剤、トマトケチャップ(トマト、糖類、<砂糖、ブドウ糖果糖液糖、ブドウ糖>醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)

5.テーターステック(ハッシュブランポテト)

ばれいしょ、食物油脂、食塩、ブドウ糖、ピロリン酸Ｎａ

6.ヨーグルト

生乳、乳製品、砂糖

7.パン2種

クロワッサン(小麦粉、バター、砂糖、全卵、イースト、加糖卵黄、食塩、還元水あめ、クリーム、小麦グルテン、脱脂粉乳、酵母エキス、乳化剤、ビタミンC<一部に小麦、卵、乳成分を含む>レーズンパン(小麦、レーズン、砂糖、マーガリン、イースト、加糖卵黄、食塩、アセロラパウダー、トレハロース、乳化剤、香料、ｐＨ調整剤、カロチノイド色素<一部に小麦、大豆、卵、乳成分を含む>マーガリン（食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、クリーム、脱脂粉乳、チーズ、乳化剤、香料、着色料、（一部に乳成分、大豆を含む）、イチゴジャム（水あめ、砂糖）、イチゴ/ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、マーマレードジャム（水あめ、砂糖）、かんきつ類（ネーブルオレンジ、夏みかん、オレンジ）/ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）、酸味料、クエン酸ナトリウム、香料

8.シーズンフルーツ

メロン、オレンジ

9.紅茶

ポーションミルク（植物性油脂、砂糖、脱脂粉乳、糖加工品、デキストリン、カゼインＮａ、乳化剤＜大豆由来＞、ＰＨ調整剤、香料、安定剤＜カラギナン＞）

●アレルギーの状態について

・「食物アレルギー」と医師に診断されてからの通院の有無

□ 定期的に通院している　　□ 1年以上通院してない

・アナフィラキシーショックを起こしたことがあるか

□ ある　原因食材と状況　〔　　〕

□ ない

・エピペンの持参

□ あり　　□ なし

●アレルギーを発症した場合の対処法

●ホテルからの注意事項（コンタミネーションに関する説明）

・当館ではアレルギー食材を含む様々な料理を同一の厨房で、共通の調理器具等を使用し調理しております。
・アレルギー対応食の専用調理器具や調理スペースは設けておりません。
・十分な洗浄、注意を払い調理を致しますが、アレルギー物質の二次的混入の可能性を全て防ぐ事はできかねます。
・食材につきましては、取引先からの情報をもとに確認をしております。

本調査票は、食物アレルギーのあるお子様の校外活動に於いて、当ホテルにおける食の安全を確保するための資料とすることを目的とし、当ホテル、旅行会社及び学校において共有するものです。ご記入いただいた個人情報は、上記の利用目的のみに使用し、第三者に提供することはございません。

以上の個人情報の取り扱いに同意の上、ご署名いただきご提出願います。

年　　月　　日　　保護者署名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

ANAクラウンプラザホテル長崎グラバーヒル