食物アレルギー 調査票

生徒・保護者　記入

2026.8.26更新

●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）	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
	□ アレルギー対応メニュー（つなぎ/エキス含む）　　□ 通常メニュー（自己判断）

＜メニュー＞（朝食）洋食セット①

＊赤文字はアレルゲン28品目の「食品表示法」で定められたアレルギー表示の対象となる食品です。

※原因食材に〇を付けてください。

1.オレンジジュース

《オレンジジュース》（オレンジ）
オレンジ(ブラジル産またはメキシコ産)/香料

2.スクランブルエッグ

《スクランブルエッグ》（卵・乳）
全卵、牛乳、無塩バター、塩、こしょう
《ケチャップ》トマト(輸入)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料

3.グリルハム

《ロースハム》（卵・乳・大豆・豚肉）
豚ロース肉、還元水飴、大豆たん白、食塩、卵たん白/加工デンプン、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、ガゼインNa、
くん液発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素(一部に卵、乳成分、大豆、豚肉を含む)

4.季節のサラダ

《サラダ》レタス、サニーレタス、オニオン、きゅうり、プチトマト
《フレンチドレッシングポーション》（卵・大豆）
食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、オニオンパウダー、オニオンエキス、濃縮レモン果汁、卵黄/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、
香辛料抽出物、(一部に大豆、卵を含む)

5.パン2種

《クロワッサン》（卵・乳・小麦・大豆）
小麦粉、バター、砂糖、全卵、イースト、食塩、ホエイパウダー、小麦グルテン、乳等を含む主要原材料とする食品/乳化剤、ビタミンC(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)
《バターロール》（卵・乳・小麦・大豆）
小麦粉、全卵、砂糖、ショートニング、バター、乳等を主要原料とする食品、イースト、食塩、小麦グルテン、牛乳/トレハロース、乳化剤、イーストフード、キシロール、
ビタミンC(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)
《ツキマルシルバー》（乳・大豆）
食用植物油脂(国内製造)、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(カロテン)、(一部に乳成分、大豆を含む)
《イチゴジャム》
糖類(砂糖(国内製造、韓国製造)、水飴)、いちご、洋酒/酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、香料、着色料(ブドウ果汁色素)
《マーマレードジャム》（オレンジ）
糖類(砂糖(国内製造)、水飴)、オレンジ、酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、香料

6.シーズンフルーツ

《パイナップル》《オレンジ》（オレンジ）

7.紅茶

《紅茶》
《ポーションミルク》（乳・大豆）
植物性油脂(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、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）

・肥料やエサにアレルギー特定原材料を使用している場合があります。
・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