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）洋食セット①

※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(果汁１００％濃縮還元ジュース)

2.スクランブルエッグ

スクランブルエッグ(卵、牛乳、生クリーム、塩、胡椒、バター)、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.グリルハム

ハム（豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、卵たん白、食塩、乳たん白、たん白加水分解物、リン酸塩（Ｎａ）、アミノ酸、増粘多糖類、ガゼインＮａ、酸化防止剤、ビタミンＣ、くん液、発色剤、コチニール色素

4.季節のサラダ

レタス、胡瓜、玉葱、ミニトマト、ポーションフレンチ白ドレッシング(食用植物油脂、果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、食塩、調味料<アミノ酸>、オニオンパウダー、オニオンエキス、濃縮レモン果汁、卵黄、香辛料抽出物、増粘剤<キサンタンガム>(一部に大豆、卵を含む)

5.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>バターロール(小麦粉、全卵。ショートニング、バター、乳糖を主原料とする食品、イースト、食塩、食物油脂、小麦グルテン、牛乳、トレハロース、乳化剤、キシロール、ビタミンC<調整水>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

6.シーズンフルーツ

パイナップル、オレンジ

7.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、ガゼイン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