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＞（夕食）中華卓盛（高校生）

＊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.季節の野菜サラダ

《サラダ》レタス、グリーンリーフ、ベビーリーフ、プチトマト
《胡麻ドレッシング》（卵、小麦、大豆、ゴマ、リンゴ）
食用植物油脂(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、卵黄/香辛料抽出物、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)
(一部に卵、小麦、ごま、大豆、りんごを含む)

2.春巻き、鶏唐揚げ

《パリパリ春巻》（小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ゴマ、エビ）
野菜(たけのこ、玉葱、人参、キャベツ、葱)、植物油脂、粒状植物性たん白、醤油、小麦粉、ショートニング、豚脂、はるさめ、しょうがペースト、砂糖、豚肉、オイスターソース、にんにくペースト、上湯、乾燥しいたけ、XO醤、香辛料
皮(小麦粉(国内製造)、植物油脂、水あめ、ショートニング、でん粉、食塩、粉末油脂)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、キシロース、
乳化剤、膨張剤、香辛料抽出物、(一部にえび、小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
《鶏の唐揚げ》（小麦、大豆、鶏肉）
鶏肉、しょうゆ、粉末状植物性たん白、白ワイン、しょうが、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、こしょう
衣(小麦粉、でん粉、米粉、粉末状植物性たん白、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、こしょう)
揚げ油(大豆油)/加工でん粉、リン酸塩（Na）、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、(一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)
《サラダオイル》

3.肉焼売、烏賊焼売

《肉焼売》（卵、乳、小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ゴマ）
玉葱、鶏肉、小麦粉、豚脂、豚肉、卵白、粒状大豆たん白、砂糖、醤油、菜種油、食塩、粉末状大豆たん白、たん白加水分解物、ポークエキス調味料、香辛料、オイスターソース、ごま油、風味油、大豆粉末状小麦たん白、ホタテエキス調味料、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、ゲル化剤(カラギナン)、pH調整剤
《烏賊焼売》（卵、小麦、いか、大豆、豚肉、ゼラチン）
魚肉すり身、焼売の皮(小麦、でん粉、食塩)、玉葱、いか、植物油脂、豚脂、卵、コラーゲン、食塩、砂糖、いかエキス、発酵調味液/加工でん粉、酒精、調味料(アミノ酸等)、
ソルビット、酸味料、pH調整剤、乳化剤
《からし》からし(カナダ)、コーン油、食塩、砂糖、でん粉/ソルビット、着色料(ターメリック、紅花黄)、酸味料、香料、増粘多糖類
《だしわりぽんず》（小麦、大豆）
しょうゆ(大豆、小麦を含む)、(国内製造) 砂糖、醸造酢、ゆず果汁、ゆうこう果汁、食塩、かつお節エキス/酸味料、調味料(アミノ酸等)

4.長崎皿うどん（卵、乳、小麦、大豆、豚肉、鶏肉、エビ、イカ、ゼラチン）

【皿うどん細麺】小麦粉、食塩、かん水、ブドウ糖、ビタミンE、植物油脂
【皿うどん餡】
《具材》キャベツ、もやし、たまねぎ、人参、木耳、青葱、烏賊、海老、浅利、豚肉
《ちゃんぽんの具》
魚肉(国産タラ) エソ、タチウオ、みりん、ぶどう糖/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、着色料(赤色3号、赤色106号、ビタミンB2、青色1号)
(一部に卵、小麦を含む)
《ちゃんぽんスープの素》
畜肉エキス、野菜エキス、魚介エキス、白胡椒、食塩、砂糖、醤油、香辛料、アミノ酸、小麦、乳成分、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、でん粉、水、リン酸Na、pH調整剤、調味料、酸化防止剤
《サラダオイル》《砂糖》《薄口醤油》《片栗粉》

5.白身魚の甘酢餡かけ

【白身フライ】（小麦、大豆）
タラ、塩、胡椒、天ぷら粉(小麦粉、でん粉、トウモロコシ粉、加工でん粉、膨張剤、着色料)、赤ピーマン、黄ピーマン、甘酢ソース(醤油、トマトケチャップ、砂糖、酢、醤油、大豆、小麦、アルコール、 揚げ油（大豆油）
《サラダオイル》
【甘酢餡】（小麦、大豆）
《ケチャップ》トマト、ブドウ糖果糖液糖、食塩、玉葱、香辛料
《酢》小麦、米コーン、アルコール、食塩、酒粕
《砂糖》《醤油》《塩》《片栗粉》《赤・黄パプリカ》

6.ご飯

【ご飯】
米

7.牛ロースステーキ中華ソース

【ステーキ】（牛肉）
牛肉、サラダオイル
【中華ソース】（小麦、大豆、鶏肉）
《豆鼓》大豆、食塩
《がらスープ》デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、肉風味調味パウダー、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤(一部に鶏肉を含む)
《オイスターソース》カキエキス、砂糖、塩、小麦粉/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素(一部に小麦を含む)
《醤油》《おろしにんにく》《おろししょうが》《酒》《砂糖》《片栗粉》
【付け合わせ】
《皮付ウェッジポテト》（小麦）
じゃがいも、植物性油脂、食塩、ぶどう糖/ピロリン酸Na(一部に小麦を含む)
《ブロッコリー》

8.胡麻団子

《ごま団子》（乳、小麦、大豆、ゴマ）
あん(砂糖、いんげんまめ、たけあずき、あずき)(国内製造) 米粉、ごま、砂糖、ラード/加工でん粉、トレハロース(一部に小麦、乳成分、ごま、大豆を含む)
《サラダオイル》

9.杏仁豆腐

《杏仁豆腐》（乳）
乳又は乳製品を主要原料とする食品
水あめ、加糖練乳、砂糖、ブドウ糖、でん粉、酵母エキス、杏仁パウダー、食塩、水、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、香料
《フルーツカクテル》（モモ）
黄もも、洋梨、ブドウ、パイナップル、さくらんぼ、砂糖、酸味料、着色料
《シロップ》砂糖、水

●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＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿