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）洋風卓盛（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.スモークサーモンとポテトサラダのセルクル仕立て

《スモークサーモンカット》（サケ）
サーモントラウト(チリ産養殖)、食塩、砂糖
《ポテトサラダ》（卵、乳、小麦、大豆、サケ、リンゴ）
ばれいしょ、ドレッシング(食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、乳たんぱく、砂糖)、人参、玉葱、砂糖、マスタード、食塩/増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、
グリシン、酢酸Na、酵素、ターメリック色素、香辛料抽出物、(一部に小麦、卵、乳成分、サケ、大豆、リンゴを含む)
《ケッパー》ケーパース塩水漬け、食酢、食塩/調味料(アミノ酸等)
《トマト》《パセリ》《玉葱》《EXバージンオイル》

2.白身魚のフライ　ニソワーズソース

【白身フライ】（小麦）
冷凍タラ、衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩、アミノ酸、増粘剤)
《サラダオイル》
【ニソワーズソース】（大豆）
【チリソース】
トマト、糖類、ぶどう糖液糖、水あめ、醸造酢、食塩、乾燥玉葱、香辛料
【フォンデュトマト】
トマト、たまねぎ、オリーブオイル、トマトペースト、おろしにんにく、食塩、香辛料
【ソテーオニオン】
たまねぎ、大豆油（一部に大豆を含む）、オリーブオイル、おろしにんにく
【付け合わせ】
冷凍カットホウレン草、玉葱、塩、胡椒、オリーブオイル

3.長崎ハトシ・串カツ

《サクサクハトシ》（卵、小麦、大豆、エビ）
たら、食パン、エビ、大豆たん白、植物油脂、砂糖、卵白、食塩、サクラエビ、トレハロース、加工でん粉、調味料、アミノ酸、イーストフード
《串カツ》（卵、小麦、大豆、豚肉）
玉葱、豚肉、小麦粉、植物性油脂、食塩、卵白粉、香辛料、加工でん粉、重曹、カロチノイド色素、アミノ酸、一部に大豆、衣(パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白、
卵白粉)
《とんかつソース》（リンゴ）
トマト、人参、りんご、醸造酢、糖類、砂糖、ブドウ糖、食塩、コーンスターチ、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸）、増粘剤
《サラダオイル》

4.白ご飯

【ご飯】
米

5.卓袱島原ソーメンスープ

【素麺】（小麦）
小麦粉(国内製造)、食塩、食用植物油、でん粉
【卓袱スープ】（乳、小麦、大豆）
《かつおだしの素》食塩(国内製造)、糖類(ぶどう糖、砂糖)、風味原料(カツオ節粉末、そうだがつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、デキストリン/調味料(アミノ酸等)
《昆布だし》乳糖類(乳糖、砂糖)、食塩(国内製造)、風味原料(昆布粉末、昆布エキス）、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)(一部に乳製品を含む)
《うすくち醤油》アミノ酸液(大豆含む)、(国内製造)食塩、大豆、小麦、ぶどう糖、米/調味料(アミノ酸等)、保存料(安息香酸Na)、甘味料(甘草)、ビタミンB1
《具材》ゴボウ、木耳、小葱

6.チキンマカロニグラタン（乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉）

《鶏肉》《玉葱》《牛乳》《サラダオイル》《塩・こしょう》
《マカロニ》強力粉麦粉(国内製造）、デュラム小麦のセモリナ粉
《シュレッダーチーズ》ナチュラルチーズ、セルロース
《マッシュルーム缶詰》マッシュルーム、食塩/pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）
《ブイヨンM》食塩(国内製造)、砂糖、酵母エキス、デキストリン、たまねぎ、香辛料
《ホワイトルウ》
小麦粉(国内製造)、食用油脂(牛脂)、乳糖、ぶどう糖、砂糖、でん粉、脱脂粉乳、たん白加水分解物(牛肉、大豆、豚肉を含む)、オニオンパウダー、香辛料/調味料
(アミノ酸等)、酸味料

7.ハンバーグステーキ 茸ソース 温野菜添え

【ハンバーグ】（卵、乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉）
食肉(牛肉(AS産)、豚肉) 玉葱、粒状植物性たん白(小麦、大豆を含む)、牛アキレス、つなぎ(パン粉、乳清たん白、乾燥卵白(卵を含む)、脱脂粉乳、
粉末状植物性たん白)、醤油、砂糖、ぶどう糖、植物油、食塩、香辛料、発酵調味料、にんにくペースト、液状混合調味料、ウスターソース、
粉末状混合調味料(豚肉、鶏肉を含む)、しょうがペースト/加工デンプン、キシロース、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na　K)、安定剤(増粘多糖類)、
トレハロース、着色料(カカオ、カラメル)
【マッシュルームソース】（乳、小麦、大豆、牛肉）
《デミクラス》ビーフブイヨン(国内製造)、玉葱、ルウ、トマトペースト、赤ワイン、植物油脂、グラニュー糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)(一部に小麦、乳成分を含む)
《マッシュルーム缶詰》マッシュルーム、食塩/pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)
《赤ワイン》濃縮還元ぶどう果汁(外国産)、輸入ワイン/酸化防止剤(亜硫酸塩)、酸味料
《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
《サラダオイル》《黒胡椒）《砂糖》
【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.ポークカレー煮込み（小麦、大豆、豚肉、バナナ、リンゴ）

【豚バラ肉】《塩・こしょう》《カレー粉》《サラダオイル》
【付け合わせ】
《ポムパリジャン》じゃかいも、植物性油脂、ぶどう糖(一部に小麦を含む)
《彩り野菜ミックス》ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、たまねぎ、人参
《カレーソース》
玉葱(中国または国産(5%未満))、小麦粉、ラード、トマトペースト、砂糖、りんごパルプ、カレー粉、食塩、ウスターソース、醤油、チャツネ、ポークエキス、灰持酒
香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(一部に小麦、大豆、バナナ、豚肉、りんごを含む)、サラダオイル

9.バニラアイス

《ラクトアイスバニラ》（卵、乳）
水あめ(国内製造)、砂糖、乳製品、植物油脂、異性化液糖、卵黄/乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、着色料(紅花黄、カロチン)

●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