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＞（夕食）洋風卓盛（高校生）

※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

スモークサーモントラウト(サーモン、食塩)、玉葱、ケッパー、パセリ、トマト、オリーブオイル、塩、胡椒、ポテトサラダ(じゃがいも、人参、玉葱、砂糖、醸造酢、乳たん白、香辛料、酢酸ナトリウム、アミノ酸、増粘多糖類、卵、小麦、大豆)

2.白身魚のフライ　ニソワーズソース

白身魚のフライ(たら、衣＜パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩、アミノ酸、増粘剤＞)、付け合わせ(法蓮草、玉葱、塩、胡椒)、ニソワーズソース（玉葱、チリソース、フォンデュトマト、にんにく、オリーブオイル、大豆油）、チリソース（トマト、糖類、ブドウ糖液糖、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、玉葱、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）

3.長崎ハトシ・串カツ　とんかつソース

サクサクハトシ(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＜一部に卵、小麦、エビ、大豆を含む＞)、串カツ(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(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)

4.ご飯

国産米

5.卓袱島原ソーメンスープ

ソーメン(小麦粉、塩)、風味調味料(昆布)、砂糖類(乳糖、砂糖)、食塩、風味原料(こんぶ粉末、昆布エキス、たん白加水分解物）、調味料(アミノ酸等）（一部に乳成分を含む)、かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、カツオエキス、酵母エキス、デキストリン、調味料(アミノ酸等)、醤油、(アミノ酸、食塩、大豆、小麦、ブドウ糖、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、味醂(もち米、米麹、糖類、醸造アルコール)、酒(醸造アルコール、米麹、糖類、小麦たん白、分離物、アミノ酸、酸味料、ゴボウ、キクラゲ、小葱

6.チキンマカロニグラタン

鶏肉、マカロニ(小麦、塩)、マッシュルーム、玉葱、牛乳、生クリーム、白ワイン、塩、胡椒、シュレッダーチーズ、ブイヨンM（砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉葱、香辛料）　　＊アレルギー特定原材料等２８品目不使用

ホワイトソース（牛乳、小麦、牛脂、乳糖、ブドウ糖、脱脂粉乳、澱粉、たん白加水解物、牛肉、大豆、豚肉、オニオンパウダー、香辛料、調味料、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(豚肉、牛肉、植物性たん白、パン粉、卵、ブドウ糖、砂糖、食塩、牛乳、調味料、香辛料、醤油加工品、ゼラチン、ポークブイヨン、ワイン、でん粉、カラメル色素、ゲル化剤、キシロール、乳酸Ｃａ、小麦粉、大豆)、茸ソース(ビーフブイヨン、玉葱、小麦粉、トマト、赤ワイン、植物油、グラニュー糖、食塩、たん白加水分離物、香辛料、カラメル、アミノ酸、小麦、乳成分)、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）、付け合わせ(皮付きポテト、ブロッコリー、食塩、胡椒)

8.ポークカレー煮込み

豚バラ肉、カレー粉、食塩、胡椒、ローリエ、チキンブイヨン(鶏骨、鶏肉、玉葱、人参、セロリ、白胡椒、ローリエ)、彩野菜（赤パプリカ、黄パプリカ、ズッキーニ、玉葱、人参、食塩、胡椒、オリーブオイル）、カレーソースベース、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)、カラメル色素(一部に小麦、大豆、バナナ、豚肉、リンゴを含む)

9.バニラアイスクリーム

バニラアイスクリーム（水あめ、砂糖、乳製品、植物油脂、卵黄、異性化液糖、洋酒、乳化剤、香料、安定剤、紅花剤、カテロン）

●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