

●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
	<input type="checkbox"/> アレルギー対応メニュー (つなぎ/エキス含む) <input type="checkbox"/> 通常メニュー (自己判断)

<メニュー> (夕食) 洋コース2 (高校生)

※原因食材に○を付けてください。

1.コーンクリームスープ

トウモロコシパウダー、食塩、小麦粉、マーガリン、澱粉、調味料、香料、ガゼインNa、乳化剤、カロチノイド色素、一部小麦、乳製品を含む、乳化油脂、果糖ブドウ糖液糖、砂糖、牛乳、チキンブイヨン (鶏骨、鶏肉、玉葱、人参、セロリ、ローリエ)、クルトン (小麦粉、イーストフード、ショートニング、食塩)

2.サーモンの香草パン粉焼き白ワインソース

サーモン、マスタード (からし、醸造酢、食塩、酸味料、酸化防止剤)、香草パン粉 (小麦粉、イーストフード、ショートニング、食塩、タイム、パセリ)、白コショウ、オリーブオイル、白ワインソース (白ワイン、魚のブイヨン、玉葱、ローリエ、生クリーム、白粒胡椒、ホワイトソース) \*魚のブイヨン (白身魚、玉葱、人参、長葱、チキンブイヨン、白ワイン、レモン、香辛料) \*ホワイトソース (牛乳、小麦粉、牛脂、乳糖、ブドウ糖、澱粉、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、酸味料)、付け合わせ 法蓮草オリーブオイル炒め (法蓮草、玉葱、オリーブオイル、食塩、白コショウ)

3.ビーフシチュー温野菜添え

牛バラ肉 (トマトペースト、植物油、赤ワイン、食塩、黒胡椒、香辛料、二酸化硫黄)、デミソース (ビーフブイヨン、玉葱、小麦粉、バター、トマトペースト、赤ワイン、植物油、グラニュー糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、カラメル、アミノ酸、小麦、乳成分)、ケチャップ (トマト、ブドウ糖果糖液糖、食塩、玉葱、香辛料) 付け合わせ グリルポテト、ミックスベジタブル、塩、胡椒、砂糖、オリーブオイル

4.季節のサラダ

野菜 (レタス、玉葱、サニーレタス、トマト)、アレルギー特定原材料7品目不使用フレンチ白ドレッシング (食用植物油、果糖ブドウ糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁、増粘剤、香料、香辛料抽出物)

5.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、卵黄、異性化液糖、洋酒、乳化剤、香料、安定剤、紅花剤、カテロン)

6.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、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>)

7.パンとマーガリン

バゲット (小麦粉、パン用粉(小麦粉、粉末麦芽)、食塩、イースト、モルトエキス、ライ麦粉、ブドウ糖、酵母エキス、ビタミンC)、マーガリン (食用植物油、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))

●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年以上通院していない

・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ません。
- ・食材につきましては、取引先からの情報をもとに確認しております。

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ありません。

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