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＞（昼食）トルコライス

※原因食材に〇を付けてください。

1.コーンスープ

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、クルトン（小麦粉、イーストフード、ショートニング、食塩）

2.ポークカツ

ポークカツ(豚ロース肉、塩、胡椒、小麦粉、卵、パン粉)、パン粉(小麦粉、イーストフード、ショートニング、食塩)

3.スパゲッティーミートソース

スパゲッティー麺(小麦粉、塩、水)、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)、ミートソース(玉葱、人参、牛肉、トマトペースト、砂糖、トウモロコシ油、食塩、チーズ、香辛料、小麦粉、ビーフエキス、たん白加水分解物、大蒜油漬け、増粘剤、調味料、大豆)、オリーブオイル

4.ピラフ

白米、具材(玉葱、パプリカ、グリーンピース、マッシュルーム、食塩、胡椒、グルタミン酸、サラダオイル)

5.デミグラスソース

デミソース(ビーフビヨン、玉葱、小麦粉、バター、トマト、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、小麦粉、乳成分)、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)、トマトケチャップ(トマト、ブドウ糖果糖液糖、食塩、玉葱、香辛料)

6.野菜サラダ

レタス、玉葱、トマト、キューリ、サニーレタス、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（食用植物油脂、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）

7.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