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）中華卓盛

※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

2.蒸し点心2種　　イカ焼売、肉焼売

イカ焼売(小麦粉、でん粉、食塩、酒精、魚肉＜海老、蟹＞、玉葱、烏賊、植物油、豚肉、でん粉、卵、コラーゲン、食塩、砂糖、烏賊エキス、発酵調味料、酵母エキス、調味料、アミノ酸、ソルビット、酸味料、乳化剤、大豆、ゼラチン、醤油(大豆、小麦、食塩、アルコール)、酢(小麦、米、コーン、アルコール、食塩、酒粕)、肉焼売(玉葱、小麦、食塩、植物油、ラード、筍、キャベツ、糖、でん粉、ごま油、食塩、葱、生姜、豚肉)、醤油(大豆、小麦、食塩、アルコール)、酢(小麦、米、コーン、アルコール、食塩、酒粕)、からし

3.皿うどん

揚げ麺(小麦粉、食塩、かん水、ブドウ糖、ビタミンＥ、植物油脂)、キャベツ、もやし、玉葱、人参、木耳、青葱、烏賊、海老、浅利、豚肉、はんぺん(魚肉、卵白、小麦、卵、大豆、乳成分)、竹輪、薄口醤油(大豆、小麦、ブドウ糖、米、アルコール、食塩)、チャンポンスープの素(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

4.白身魚の甘酢餡かけ

白身フライ(タラ、衣＜パン粉、小麦粉、でん粉、食塩＞、アミノ酸、増粘剤、(一部に小麦、大豆含む),赤、黄パプリカ、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)、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)、酢(小麦、米、コーン、食塩、酒粕、アルコール)揚げ油（大豆油）

5.ご飯

白米

6.杏仁豆腐

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、ブドウ糖果糖液糖、杏仁パウダー、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料(アーモンドフレーバー、クリームフレーバー、ミルクフレーバー、バニラフレーバー)、乳化剤(ショ糖脂肪酸エステル、レシチン)、リン酸塩Ｎａ、卵、大豆、フルーツカクテル(黄桃、洋梨、ブドウ、パイナップル、さくらんぼ、砂糖、酸味料、着色料

●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