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）中華卓盛（高校生）

※原因食材に〇を付けてください。

1.季節の野菜サラダ胡麻ドレッシング

レタス、グリーンサニー、ベビーリーフ、ミニトマト、胡麻ドレッシング(食用植物油脂、醤油、胡麻、椎茸エキス、香辛料、抽出物、食塩、卵黄、アミノ酸、甘味料、キサンタンガム、小麦粉、りんご、大豆、アルコール)

2.春巻き、鶏唐揚げ

春巻き(キャベツ、玉葱、竹の子、生姜、鶏肉、豚脂、小麦粉、植物油脂、ブドウ糖、粉末植物性たん白、食塩、発酵調味料、砂糖、豚骨エキス、香辛料、アミノ酸、サラダ油、椎茸、ごま油、醤油、大豆、小麦、食塩、アルコール)、鶏唐揚げ(鶏肉、醤油、粉末状植物性たん白、白ワイン、生姜、食塩、砂糖、でん粉、ニンニク、胡椒、衣(小麦粉、でん粉、米粉、粉末状植物性たん白、糖類(砂糖、ブドウ糖)、食塩、胡椒)、揚げ油(大豆油)/加工でん粉、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、(一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)

3.烏賊焼売、肉焼売

烏賊焼売(小麦、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、鶏肉、小麦粉、パン粉、豚肉、卵白、粒状大豆たん白、砂糖、醤油、菜種油、食塩、粉末状大豆たん白、ポークエキス調味料、香辛料、オイスターソース、ごま油、大豆粉、ホタテエキス調味料、風味油、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、水)

4.ご飯

国産米

5.白身魚の甘酢餡かけ

タラ、塩、胡椒、天ぷら粉(小麦粉、でん粉、トウモロコシ粉、加工でん粉、膨張剤、着色料、)赤ピーマン、黄ピーマン、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＞ 揚げ（大豆油）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、アルコール、食塩、酒粕)

6.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、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、塩)、グルタミン酸、白胡椒、砂糖、食塩、スープ(畜肉エキス、野菜エキス、魚介エキス、食塩、砂糖、醤油、香辛料、アミノ酸、一部に小麦、乳製品、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、含む)、烏賊、海老、浅利、リン酸Ｎａ、ＰＨ調整剤、調味料、酸化防止剤

7.牛ロースステーキ中華ソース

牛ロース肉、食塩、黒胡椒、サラダオイル、付け合わせ(じゃが芋、ブロッコリー、大豆含む、塩、胡椒)、中華ソース(豆鼓、大蒜、酒、砂糖、白胡椒、ごま油、鶏がらスープ、大葱、生姜、グルタミン酸）、醤油(大豆、小麦、塩、アルコール)、カキ油(カキエキス、砂糖、食塩、コーンスターチ、小麦粉、アミノ酸、カラメル色素)、サラダ油、片栗粉、黒胡椒、酢(小麦、米、コーン、アルコール、食塩、酒粕)

8.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)

9.胡麻団子

あん(砂糖、いんげん豆、たけあずき、あずき)米粉、ごま、砂糖、ﾗｰﾄﾞ/加工でん粉、トレハロース、ソルビートル、キシロース、乳化剤、酵素、一部小麦、乳成分、ごま、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