

●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1 (高校生)

※原因食材に○を付けてください。

1.ハムと野菜のブイヨンスープ

ハム (豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、卵たん白、食塩、乳たん白、たん白加水分解物、リン酸塩 (Na)、アミノ酸、増粘多糖類、ガゼインNa、酸化防止剤、ビタミンC、くん液、発色剤、コチニール色素、野菜 (玉葱、人参、キャベツ、白隠元豆)、ブイヨンM (砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉葱、香辛料)

2.白身魚のオリーブオイル焼きトマトソース

白身魚 (目太鯛)、塩、胡椒、オリーブオイル、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)、ピーマン、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.ローストビーフ 洋わさびソース

ローストビーフ (牛ロース、塩、黒胡椒)、付け合わせ (パリジャンポテト、ブロッコリー、人参、塩、胡椒、砂糖、バター)、洋わさびソース (ジュードヴォー、洋わさび、ローリエ、塩、コーンスターチ)、ジュードポー (仔牛骨、ビーフエキス、玉葱、人参、調味エキス、トマトペースト、チキンコンソメ、アミノ酸、酒精、キサンタンガム、シュ脂肪酸エステル、香辛料抽出物、酸化ターメリック色素、酸化防止剤、着色料、小麦、牛肉、大豆、鶏肉)

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.リンゴシャーベット

リンゴ果汁、水あめ、リンゴ加工品(りんご、水あめ、砂糖混合異性化液糖、砂糖)、砂糖、異性化液糖、レモン果汁、植物油、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、酸味料

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