

食物アレルギー調査票

■ご相談内容や本票は、目的以外は、一切使用いたしません。また、個人情報保護方針に則りお取り扱いいたします。
同意される方は☑を入れてください。

同意します

■持参（持込み）食、自己除去の場合は提出不要です。

【症状によっては対応ができない場合がありますので、以下の内容を確認してください】
 以下の場合は安全な食事提供は困難であり、持参食の対応のみとさせていただきます。誠に申し訳ございませんが、ご了承ください。
 ・極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合
 (ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要 (イ) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある
 (ウ) 多品目の食物除去が必要 (エ) 食器や調理器具の共用ができない (オ) 油の共用ができない
 (カ) その他、上記に類似した食事で対応が困難と考えられる状況

団体名		ご担当者名	
利用日	月 日 () ~ 月 日 ()	連絡先 TEL :	FAX :
フリガナ 該当者名	学年 (年齢)	食物アレルギーの 種類 (原因食物)	

- Q1. 普段の学校給食の提供は受けていますか？（提供を受けていない場合、食事の提供はできません） 受けている 受けていない
- Q2. エピペンを所持していますか？（該当する方へ☑をしてください） 所持している 所持していない
- Q3. 食物アレルギーの程度（当てはまる欄に○と具体的な食品名をご記入ください）

※1 [落花生・そば] は、使用しておりませんので記入項目は、ありません。

※2 厨房では、調理油は（大豆）醤油（小麦・大豆）由来の物を使用しています。※醤油も使用不可の場合除去食が多数の為、持参食にご協力ください。

アレルギー強度 アレルギー種類	加熱してあれば 食べられる。	食品（一次製品）そのものだけ食べられない。	その食品を使った加工食品も食べられない。	成分として使用されている調味料や食品まで食べられない。（つなぎ等での使用も不可）
卵		（例：生卵・半熟卵）	（例：厚焼き玉子・マヨネーズ）	（例：ハンバーグ：コロック）
乳		（例：牛乳）	（例：ヨーグルト）	（例：ウインナー・カレールー・乳糖）
小麦		（例：焼うどん・スパゲティ・パン）	（例：カレールー・フライ・シチュー）	（例：味噌・醤油・調味料全般）
大豆		（例：豆腐・納豆）	（例：納豆・厚揚げ）	（例：味噌・醤油・マーガリン・食用油）
エビ			（例：エビチリ）	（例：焼きそばソース・調味料・エキス）
カニ				（例：ひじき煮等共有生存在した食品）
その他の食品				
その他の食品				

Q3. 食堂での対応についてご記入ください。※通常献立、アレルギー対応献立の原材料表をご確認ください。

ご希望の対応に ○を付けてください	①アレルギー対応献立を希望	➡	個別トレイ（黄色）でカウンターより配食します
	②弁当を持参	➡	食堂で保管、加熱などします

Q4. 食事ごとの対応希望を記入してください。 * 欄が不足の場合は用紙をコピーして下さい。

記載例 11日 朝食	<記載例1> アレルギー対応献立（ハ）の朝食を希望	<記載例2> 冷蔵庫で保管の弁当を加熱希望
日		
昼食		
日		
夕食		
日		
朝食		
日		
昼食		
日		
夕食		
日		
朝食		
日		
昼食		

■特記事項 ※特に厨房等に、伝えたい内容などがございましたらご記入ください。