

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】
誤配・誤食の危険性が増すため厨房では、**製造ライン（コンタミ）調理器具・食器の共有ができない方や初期油対応・微量でも反応ができる方は安全を考慮して調理食の提供を控えさせていただき、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。予めご了承ください。

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. エビ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

Q2. 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・コロッケ)
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していた食品)
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。