

利用1か月前提出

2021年度1版

アレルギー調査票

記入日 年 月 日

栄養士提出済



団体名(学校名)

利用年月日 年 月 日 ~ 年 月 日

フリガナ	フリガナ	連絡先TEL
名前 (男・女)	才 保護者氏名	

◎食べる(飲む)ことによりアレルギー反応が起こる食材を教えてください。

[]

◎アレルギー反応が起きた時の症状を教えてください。(湿疹がでる、呼吸困難になるなど) またその対処方法を教えてください(薬を飲む、冷やす等)

(症状)

(対応)

[] []

◎代替メニューを希望されますか。

希望する ・ 希望しない

◎上記で代替メニューを希望された方のみ以下の設問にご回答ください。

*除去の必要があるものに○を付けてください。

卵	牛乳・乳製品	小麦
①生卵・半熟卵	①生乳のみ(牛乳そのもの)	①パンや麺などそのもの
②マヨネーズ・ドレッシング	②加熱されたもの (シチューやポタージュ等)	②フライやてんぷらの衣、お麩
③食材の形があるもの (玉子焼き、ゆで卵、目玉焼き等)	③乳製品 (ヨーグルト、チーズ、生クリーム等)	③ホワイトソースやカレールー
④料理に少量含まれるもの (フライの衣、ハンバーグのつなぎ等)	④乳酸菌飲料	④原材料に小麦が含まれるもの
⑤ケーキ、パンなど比較的含有量の多いもの	⑤原材料に乳成分が含まれる場合	⑤醤油に含まれる小麦
⑥原材料に卵成分が含まれるもの	⑥乳糖を含むもの (チキンコンソメ等)	
エビ・カニ・イカ・タコ		果物
①食材の形があるもの	そば・落花生(ナッツ類)	①生の果物
②原材料にエキスが含まれるもの	①食材の形があるもの	②缶詰等食材の形のあるもの
③原材料に「魚介エキス」の記載があるもの	②原材料に成分の含まれるもの	③100%ジュースや果汁入りゼリー (果肉無し)
④収穫時にえび等の混入の可能性があるもの (しらす、ちりめん等)	③チョコレート	④原材料に成分を含むもの (ソース、カレールー、りんご酢等)
トマト	大豆	その他【食材】
①生のみ	①食材の形のあるもの (納豆、豆ミックス等)	①食材の形のあるもの
②トマト缶・ケチャップ・ソース	②大豆加工品 (豆腐、あげ、がんもどき等)	②加工品に少量含まれるもの
ごま	③みそや醤油等の調味料	③原材料に成分を含むもの
①食材の形があるもの (いりごま、すりごま、練りごま等)	④大豆油	
②ごま油	⑤原材料に成分を含むもの	

◎自然学校の場合鍋料理が提供されます。アレルギー食材が含まれる場合一人鍋対応を希望されますか?

希望する(一人鍋) ・ 必要なし(同じ鍋で自分で取り除いて食べる)

◎アレルギー食材を含むものを揚げた揚げ油も変更が必要ですか?

必要(別油調理) ・ 必要無し(同じ油を使用しても良い)

◎アレルギーの除去について上記以外に施設スタッフに伝えておきたいこと等ありましたらご記入ください。

[]