食物アレルギーに関する調査（聖護院御殿荘修学旅行用、保護者記入）

この調査は、修学旅行中の食事等の参考資料としますので、日常の様子やご家庭の希望をお知らせください。
該当する□に✓チェック、または具体的に記入をお願いいたします。

提出締切　　月　　日（　）
（修学旅行実施日の4週間前）

フリガナ			
児童・生徒氏名		性別	男性・ 女性
学校名	学校	学年・組	年　組
旅行期間	20　年　月　日　～　月　日		

1、食物アレルギーについて

①食物アレルギーが

□ない → こちらで調査は終了です。
□ある　・定期的に通院している
　　・1年以上、通院していない

②医師により除去が必要と診断されている食材について、除去該当欄の除去の要否に「〇」をつけてください。
＊食材の加熱・非加熱等調理方法に関わらず、アレルギーを起こす食材についてお答えください。

原因物質	除去該当欄	
卵	・除去が必要	・除去は不要
牛乳	・除去が必要	・除去は不要
小麦	・除去が必要	・除去は不要
→醤油	・除去が必要	・除去は不要
そば	・除去が必要	・除去は不要
落花生	・除去が必要	・除去は不要
えび	・除去が必要	・除去は不要
かに	・除去が必要	・除去は不要

上記以外に、医師により除去が必要と診断されている食品がある場合は、具体的な品目を下記にご記入ください。食材として用いないで調理を行いますが、加工食品については、表示義務がない食材であることから確認ができないことがありますので、詳細は個別にご相談させていただきます。

（例）鯖（出汁も含め不可）、りんご（生のみ不可）

③食物アレルギーの症状が出た場合の治療薬をお持ちですか。

□はい（のみ薬・注射）
□いいえ

「はい」とお応えになった場合、薬剤使用のタイミング、病院受診のタイミングについて主治医の指示を受けておいてください。

厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料・特定原材料に準ずるを含むすべての食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合が、ございますのでご了承願います。
また、本調査表は、食物アレルギーのあるお子様の郊外活動において、宿泊施設おける食の安全を確保する為の資料とする事を目的とし、その他の目的に使用することは一切ありません。
本調査表は、個人情報の取扱いに留意の上、当館において責任を持ちまして保管・処分致します。
以上の個人情報の取扱いに同意の上、ご署名いただき事前調査表を提出願います。

年　　月　　日　　保護者署名

食事変更に関するアレルゲン調査

学校名　　学校　　**氏名**　　年　　組　　番

アレルゲンとなる食材に□チェックををお願い致します。また、詳細をご確認ください。(**除去希望食材に「○」をお願い致します。**)
＊食べる量(g)に制限がある場合や複雑な方は直接ご連絡をお願いいたします。(TEL:075-771-4151)

食材	○	食材リスト	具体的な料理名等
□卵		生卵そのもの	
		生卵に近い物	マヨネーズ　アイスクリーム
		半熟の卵料理	温泉卵
		加熱した卵料理	卵焼き　茶碗蒸し　プリン
		卵の入っている料理	ハンバーグ
		つなぎに卵を使った製品	ウィンナー　ハム　かまぼこ
		卵を使用したパン	卵使用のパン　カステラ
		コンタミネーション	
□牛乳		生乳、牛乳を主原料とした食品	牛乳　調製粉乳　練乳
		生の牛乳を用いた商品	生クリーム　アイスクリーム
		牛乳が相当量含まれる食品	プリン　ホワイトソース　ポタージュ
		チーズ　バター　ヨーグルトやこれらを用いた食品	
		牛乳を多く用いたお菓子類	菓子パン　チョコ　カステラ
		カゼインを使用した食品	一部のハム　ソーセージ
		乳を含むマーガリン　ショートニング	
		乳糖	
		乳酸飲料	ジョア　カルピス
		コンタミネーション	
□小麦及び麦製品		小麦を主成分とした食品	うどん　パン　中華麺　麩
		小麦を使用した加工品	餃子　しゅうまい等の加工品
		小麦を少量使用した食品	カレー等のルウ　揚物衣
		麦そのものを少量使用	麦ごはん　麦みそ
		味噌　しょうゆ　酢	
		コンタミネーション	
□そば		そば粉を使用している物全て	そば　そば茶　そば枕
		そば屋で製造している物全て	うどん
		同じ釜でそばをゆでている	
甲殻類 □えび □かに □いか		生甲殻類　生魚	かに　えび　いか 魚(種類　　)貝(種類　　)
		加熱した甲殻類　魚	エビフライ　焼き魚
魚介類 □魚 □貝		魚介類を使用したスープ	出汁　□鯖　□鰯　□鰹　□鯵 □その他(　　)
		魚卵	ししゃも　たらこ　いくら　その他(　　)

食材	○	食材リスト	具体的な料理名等
ナッツ類 □ピーナッツ □アーモンド □その他		そのもの	ピーナッツ アーモンド 落花生 ピスタチオ　その他(　　)
		加工品	ピーナッツバター　ココナッツオイル
		コンタミネーション	
□大豆及び加工品		大豆　枝豆　おから	
		豆乳　豆腐　厚揚げ　油揚げ　がんもどき	
		納豆　きな粉　またその加工品	
		市販植物油	大豆油　サラダ油
		マーガリン　ルウ	
		豆類	グリーンピース　もやし
		味噌　醤油	
		コンタミネーション	
□胡麻		そのもの	すりごま　ねりごま
		エキス	ドレッシング　ソース　スープ
□野菜		そのもの	種類(　　)
		エキス	種類(　　)
□果物		生果物	種類(　　)
		ジュース	濃縮還元　ストレート
		缶詰等の加工品	
		エキス	ソース　ゼリー　ドレッシング
□肉		肉そのもの	牛肉　鶏肉　豚肉 その他(　　)
		肉　骨などを使用したもの	コンソメ　ルウ　ブイヨン　ソース 肉エキス
□宗教		肉そのもののみ	□牛肉　□鶏肉　□豚肉 その他(　　)
		肉　骨などを使用したもの	コンソメ　ルウ　ブイヨン　ソース 肉エキス
		アルコール	料理酒　みりん
		その他	□ベジタリアン　□ヴィーガン
□その他			