



## アレルギー ヒアリングシート

お食事の準備に関しまして

下記項目のご記入いただき内容を検討した上で個別に対応をさせていただいております

厳格な食事制限のあるお客様からのご要望に お応え出来ない場合 ご自身で調理されたお料理や

普段お召し上がりのレトルト食品のお持込みをお願いする場合がございます。

メニューは全て同じ調理場内で調理していますので アレルギー特定7品目を含めコンタミネーションの可能性がございますので

ご理解とご協力の程 お願いいたします

宿泊施設名													
宿泊日	年		月		日( )		～	年		月		日( )	
団体名													
お名前					フリガナ								

下記の該当項目に丸印をお願いいたします（PC上でハイライトをしてしまうとモノクロ印刷の際に

塗りつぶされてしまいますので丸印をお願いいたします

表示義務 7品目	卵	小麦	乳製品	えび	かに	そば	落花生
表示推奨 21品目	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉
	鶏肉	大豆	ごま	カシューナッツ	アーモンド	くるみ	やまいも
	まつたけ	ゼラチン	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイ
その他	魚介全般	肉類全般	はちみつ	にんにく	たまねぎ	ニラ・ネギ類	ゼラチン
	食品以外		ラテックス	金属	そば枕		

使用不可食材及び調味料について できるだけ具体的に記入をお願いいたします（例:大豆アレルギーだが醤油はOK）

卵（生・半熟・完全加熱） つなぎ マヨネーズ、タルタルソース等 OK / NO）

過去に発症されたアレルギー症状について、できるだけ具体的に記入ください。

確認事項(いずれかにチェックをお願いいたします)

医師からエビペンや内服薬を処方されていますか。	<input type="checkbox"/> 処方されている <input type="checkbox"/> 処方されていない
アナフィラキシーを過去に発症したことがありますか。	<input type="checkbox"/> 発症したことがある <input type="checkbox"/> 発症したことはない

調理器具や油の併用について調理過程においてコンタミネーションが発生する場合がございます

調理器具の併用:OK/NO 揚げ油の共有:OK/NO 食器の共有：OK/NO

コンタミネーションが心配な場合

恐れ入りますが 素泊りとさせていただきますので ご自身でお食事と使い捨て食器のご用意をお願いいたします

食事を自分で用意する 施設で用意できる範囲で宿の食事をとる

皆様の健康に関する大切な情報となりますので全ての項目が記入必須事項となります  
空欄が無いようご記入をお願いします。