

食物アレルギーお伺いシート

□お客様記入欄

ご利用日 2022年 7月 2日 (土)
 宴会名 先生方と保護者との懇親会
 団体名 高槻中学校・高等学校

開宴時間 18時00分～
 会場 紫苑の間
 代表者名 今井 孝直

ふりがな	性別		年齢	
ご芳名				
記入者	※アレルギーをお持ちの方がお子様の場合保護者の方がご記入ください。			

□食物アレルギー対応の御留意事項

- 使用食材のアレルゲンは製造元の情報（商品規格書）をもとに確認しております。
- 全メニューを同一の厨房で調理するため、また調理器具、洗浄機器についても共通のものを使用するため、調理過程において微量のアレルゲンが他メニューに混入する可能性があります。
 このため、完全なアレルギー対応メニューをご提供することはできません。
 （当ホテルではコンタミネーションの対応を致していません。）
 ※コンタミネーション・原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと
- 重篤な症状が予測される場合はお客様の安全のため、やむを得ずお断りさせていただく場合がございますので予めご了承ください。

- ① ご注文に際して、上記御留意事項内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願いいたします。
 同意の上、アレルギー対応を依頼します 同意しない
- ② 現在、医師に「食物アレルギー」と診断され、通院していますか。
 定期的に通院している 一年以上通院していない
- ③ アレルギーの状況についてお知らせください。
 原因食品にチェックし、それぞれの症状（呼吸器症状、消化器症状、皮膚症状等）をご記入ください。
 また、原因食品のエキスや加工品でも発症する場合は必ずご記入ください。
 （例：大豆アレルギー⇒醤油も発症／乳アレルギー⇒チーズで発症／えびアレルギー⇒貝類でも発症）

原因食品	症状	原因食品	症状
乳		そば	
卵		かに	
小麦		えび	
落花生		その他	

- ④ 今までにアナフィラキシーショックを起こしたことがありますか。
 はい いいえ
- ⑤ 食物アレルギーの発症が出た場合の治療薬はお持ちですか。
 はい（飲み薬・注射） いいえ
- ⑥ 家庭内ではアレルギーの原因食品に対し、どのように対応していますか。
 例えば、完全に除去しているのか、どのような食材が食べられるか、少しは食べているのか・・・等お知らせください。

※⑥で重度と診断された場合、やむを得ずお料理提供をお断りさせていただく場合がございます。

- ⑦ 微量の混入でも症状が出る可能性がございますか。（完全除去・専用の料理器具を使う必要がある）
 はい いいえ
 ※⑦で「はい」を選択された場合、やむを得ずお料理提供をお断りさせていただく場合がございます。

本シートは、食物アレルギーを持つ方が飲食される場合に食の安全を確保するための資料とすることを目的としています。そのほかの目的に使用することは一切ありません。
 また、本シートは個人情報に留意の上、責任をもって保管・処分いたします。
 以上の個人情報の取り扱いに同意の上、ご署名いただき本シートをご提出願います。

2022年 月 日 ご署名

※お伺いシート提出はお手数ですが、ご利用日3週間前までをお願いいたします。