

# 館内食・野外炊飯メニュー アレルギー対応シート<記入例>

食物アレルギーのある場合は、この対応シートを一人につき一枚ずつ提出してください。提供するメニューのアレルゲンは、「食事関係資料」のアレルギー早見表を御確認ください。

## 館内食・野外炊飯メニュー 食物アレルギー対応シート

記入された送信者、FAX番号に対応結果を返信します。

送信先: 京都府立るり漢少年自然の家 (FAX 0771-85-0191)  
個人情報が含まれておりますのでお間違いないよう番号を確認して送信してください。

送信日: 令和00年00月00日 ( )

団体名: るり漢小学校

送信者: るり漢 花子

利用日: 6月1日(土) ~ 6月2日(日)

連絡先: TEL 0771-00-0000

: FAX 0771-00-0000

対象者の氏名を記入してください。

ありがな 氏名	すずき じろう 鈴木 次郎	クラス名	5年1組
------------	------------------	------	------

①アレルギーの種類・程度

※ アレルゲン表記は表示義務のある7品目と表示義務のある21品目のみとなっております。  
※ 製造ラインもしくは同一工場における工程でのアレルギー物質の混入等は対応いたしかねます。  
※ 推奨品目は、包装時の表示記載のみでの対応とさせていただきます。  
※ 落花生(ピーナッツ)・そば・かにを含む食材の使用はありません。

・当てはまるアレルギー物質の強度の欄に○印をつけてください。

アレルギー物質	強度1	強度2	強度3	強度4	強度5
卵	その食品そのものだけ食べられない (例: 生卵)	その食品を使った加工品も食べられない (例: 卵焼き、ホイップクリーム、タルタルソース)	その食品が成分として使用されている調味料や食品までもが食べられない (例: ハム)	食用油の共有ができない	(洗浄済)調理器具、製造ラインの共有ができない
牛乳	(例: 牛乳)	(例: プリン、チーズ、マーガリン、ホイップクリーム)	(例: シチュールウ・パン)		
小麦	(例: パン、うどん、麺、スナック)	(例: フライ)	(例: 醤油、カレーウ、漬物)		
落花生(ピーナッツ)	(例: ピーナッツ)				
そば	(例: そば)				
えび	(例: 生えび)	(例: エビフライ)			
かに					
大豆	(例: 大豆水煮)	(例: 厚揚げ)			
りんご	○ (例: りんご生、ジュース)	(例: ゼリー、ジャム)	(例: マリネドレッシング、ソース)		

アレルギー物質毎にその強度(1~5)の欄に○印を記入してください。

具体的な食品名とそのアレルギー強度(1~5)を必ず記入してください。また、例示のとおりできる限り具体例を記入してください。

<上記以外の食品> 具体的な食品名とアレルギー強度(1~5)を記入してください。(例: 魚→強度3 ダシ・粉末はOK など)

上記の小麦の強度3ですが、漬物は食べられませんが調味料の醤油は食べられます。  
魚の強度が3ですが、花カツオやカツオだしの顆粒は食べられます。  
貝類の強度が2です。  
りんごの強度1ですが、果汁100%ではないジュースは飲みます。

②その他、必要なことがありましたら記入してください。  
宗教上の理由により、豚肉と牛肉が食べられません。肉のエキスも食べられません。

◆対応方法【栄養士記入欄】

この対応シートに記入された内容だけでは、対応方法が判断できない場合があります。不明な点があれば、お問い合わせさせていただくため、やり取りに時間を要する場合がありますので、この対応シートは「食事数申込書」の提出後、できる限り早目に提出してください。