

館内食・野外炊飯メニュー 食物アレルギー対応シート

送信先: 京都府立り湫少年自然の家 (FAX 0771-65-0191)

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 年 月 日 ()

団体名:

送信者:

利用日: 月 日 () ~ 月 日 ()

連絡先: TEL

: FAX

ふりがな 氏名		クラス名	
------------	--	------	--

①アレルギーの種類・強度

※ アレルゲン表記は表示義務のある7品目と表示奨励のある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確認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。

強度5: 食堂での食事提供ができず、
 全て持ち込んでいただくことになります。

・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 強度	強度1	強度2	強度3	強度4	強度5
アレルギー物質	その食品そのもの だけ食べられない	その食品を使った加工品も食 べられない	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	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
卵	(例: 生卵)	(例: 卵焼き・ホイップクリーム・タルタルソース)	(例: ハム)		
牛乳	(例: 牛乳)	(例: プリン・マーガリン・ホイップクリーム)	(例: シチュールウ・パン・ハム)		
小麦	(例: パン・うどん・麺・スバゲティ)	(例: フライ)	(例: 醤油・カレールウ・漬物・パン)		
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: 油揚げ・みそ・ハンバーグ)	(例: カレールウ・醤油・漬物・ハム)		
りんご	(例: りんご生・ジュース)	(例: ゼリー・ジャム)	(ウスターソース)		

<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)

②その他、必要なことがありましたら記入してください。

◆対応方法【栄養士記入欄】