

こちらにシートの枚数をご記入ください。 / 枚

給食・野外炊事メニュー アレルギー対応シート

※食堂では喫食されるメニュー以外の調理も行われます。食物アレルギーにつきましてはアレルギー全てをご記入頂きますようお願い申し上げます

発信先: 大阪市立信太山青少年野外活動センター (FAX 0725-41-2963)

送信日: 月 日 ()

利用団体名: _____

送信者: _____

利用日: 月 日 ~ 月 日

連絡先: TEL _____

利用場所: 青少年の家・キャンプ場・弁当(メニュー: _____)

:FAX _____

※正確な除去対応を行うため必ず保護者様のご記入をお願いいたします。代筆は原則対応致しかねます。

ふりがな ◆氏名	<input type="text"/>	ふりがな ◆保護者名	<input type="text"/>
-------------	----------------------	---------------	----------------------

※保護者の方に栄養士からご連絡させていただく場合がございます。(アレルギーの除去対応は、(株)テストパルが行っております。)

アナフィラキシーをお持ちのお客様は、アレルギーの種類に関わらず、原則「持ち込み」をお願いしております。

①食べ物に対するアナフィラキシーをお持ちですか。 **→いいえ はい**

②アレルギーの種類・程度

※製造ラインにおけるアレルギーの除去に関しましては、対応致しかねます。ご理解くださいますようお願い申し上げます。

当てはまる欄に○をお願いします。

アレルギーの強度	1	2	3	4	5
	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食品も食べられない	その食品が成分として使用されてる調味料や食品までもが食べられない	揚げ物調理で油の共有ができない	調理器具の共有ができない
卵	(例: 生卵)	(例: 卵焼き)	(例: マヨネーズ、ふりかけ、ハンバーグ、かまぼこ)		
牛乳	(例: 牛乳)	(例: チーズ、マーガリン)	(例: カレールウ、ウインナー、つなぎ)		
小麦	(例: パン、うどん、ふ、パスタ)	(例: フライ)	(例: しょうゆ、ドレッシング、カレールウ)		
落花生 (ピーナッツ)	(例: ピーナッツ)	(例: ピーナッツバター)	(例: ドレッシング、お菓子)		
そば	(例: そば)				
ごま	(例: ごまそのもの)	(例: ねりごま)	(例: ごま油、ドレッシング)		
えび	(例: 生えび)	(例: エビフライ)	(例: えびせん、焼きそばソース、皿うどん、味付のり)		
かに	(例: クリームコロッケ)	(例: かにかま)	(例: かにエキス)		
大豆	(例: 水煮大豆)	(例: 豆腐、油揚げ)	(例: みそ、しょうゆ、ドレッシング、大豆油、つなぎ)		
りんご	(例: りんご生、ジュース)	(例: ゼリー、ジャム)	(例: 焼肉のたれ、ウスターソース)		

◆上記以外の食品 具体的な食品名と、上記を参照にアレルギー強度1~5を記入してください。

【記入例】 ・ さば 強度 2 だし汁の除去は不要

②その他、食事で対応して欲しい事や連絡がありましたら記入してください

◆対応方法【※こちらは栄養士が記入いたします。】

聞き取りの有 / 無	対応者名	栄養士	食堂	センター	食堂	利用団体
		/	/		/	