

食物アレルギー対応連絡票

※利用開始日の3週間前(7月、8月に利用する場合は1か月前)までに、提出ください。

(提出が遅れますと、対応できません。)

問い合わせ先・送付先
徳島県立牟岐少年自然の家給食部
電話番号 0884-72-2811
FAX番号 0884-72-3364

ご記入日 平成 30年 5月 1日

団体名及び 担当者氏名・連絡先	団体名： 〇〇連合 第〇団 牟岐町〇〇小学校		
	担当者氏名： 海部 次郎		
	担当者連絡先：(0884) - 72 - 〇〇〇〇		
	FAX番号：(0884) - 72 - 〇〇〇〇		
利用期間	5月23日(水)朝昼夕 ~ 5月25日(金)朝昼夕		
アレルギー該当者 氏名・連絡先	(フリガナ) カイフ イチロウ		
	氏名 海部 一郎		
	保護者氏名 海部 〇〇 連絡先 (0884) - 72 - 〇〇〇〇		
学校給食の摂取有無	給食を食べている。 給食を食べていない。		
アレルギーの程度	※ アレルギー反応はどのような症状かを具体的にご記入下さい。 軽い ・ 重い 卵を食べると〇〇の症状が起こり、〇〇の反応が出るので、〇〇対応が必要となります。		
アレルゲン食品名	※ 食べる(飲む)事によりアレルギー反応が起きる食材を教えてください。(油・調味料も含む) 卵 / 牛乳・乳製品		
食堂での対応について (ご希望の対応に○をつけて下さい)	<input checked="" type="radio"/> A 除去・代替希望	B 食材・弁当等持参	
	料理の食材の一部を除去又は変更	食堂冷蔵庫で保管と加熱希望する	食堂冷蔵庫で保管と加熱希望しない

※ 太枠内の全ての項目をご記入して下さい。

要望事項

※ アレルギーのことでその他にご希望・ご意見等がありましたらご記入下さい。

食材の持込、調理のため保護者が入所します。

卵完全除去の為卵入っていない食事をお願いします。

生卵の状態では不可 マヨネーズ・ドレッシング可

つなぎ等混入して火が通っていれば可

ゆで卵・玉子焼きなど卵そのものであっても火を通せば可

乳製品完全除去の為乳製品の入っていない食事をお願いします。

牛乳は不可 調理に混入(クリームシチュー、グラタン、ポタージュ等)は可

アイスクリーム・ヨーグルト・プリン・ヤクルト等乳・乳酸菌飲料不可

フライ・ハンバーグ等つなぎ程度は可

など具体的にご記入下さい。

氏名 (海部 次郎)

食物アレルギー対応連絡票 の食堂での対応についての問いに

A 除去・代替希望 に○印を付けた方にお伺いします。

アレルギー反応を起こす食材 (○) 異常を認めない食材 (×) ご記入ください。

● 卵

<input type="radio"/>	卵完全除去	
<input checked="" type="radio"/>	卵そのもの	生卵・半熟卵
<input checked="" type="radio"/>	卵そのもの	うずら卵・ゆで卵・オムレツ・玉子焼き・目玉焼き・入り卵(スクランブルエッグ)
<input checked="" type="radio"/>	卵料理	親子丼・かき玉汁 等
<input checked="" type="radio"/>	つなぎ程度	フライ天ぷら等の衣・ハンバーグ等のつなぎ
<input checked="" type="radio"/>	デザート	プリン・バニラヨーグルト・アイスクリーム 等
<input checked="" type="radio"/>	加工品	蒲鉾・ちくわ等練り製品・ハム・ウインナー・ベーコン・菓子パン
<input checked="" type="radio"/>		マヨネーズ・ドレッシング
	魚卵	当施設の献立には使用しません

● 牛乳・乳製品

<input type="radio"/>	牛乳・乳製品完全除去	
<input checked="" type="radio"/>	牛乳のみ	牛乳
<input checked="" type="radio"/>	乳製品	アイスクリーム・ヨーグルト・チーズ・生クリーム・飲むヨーグルト ヤクルト等乳酸菌飲料・バター・マーガリン・食パン・パン類
<input checked="" type="radio"/>	牛乳を用いた料理	シチュー・グラタン・ポタージュ・カレー等
<input checked="" type="radio"/>	牛乳を多く使用した菓子	プリン・牛乳ゼリー等
<input checked="" type="radio"/>	つなぎ程度	フライ・ハンバーグ

● 小麦

	小麦完全除去	対応できません。
	小麦粉を使用した食品	スパゲッティ・マカロニ・うどん・中華麺・そうめん・そば・おつゆふ・パン類・パン粉
	小麦粉を使用した料理	シチュー・グラタン・ポタージュ・カレー・フライ・天ぷら・お好み焼き 等
	小麦粉を使用した皮類	餃子・春巻き・シューマイ・ワンタン 等
	小麦粉をつなぎとして使用した食品	肉加工品・練製品
	調味料	醤油・味噌・穀物酢 対応できません。
	麦茶	朝食後の水筒補充のお茶になります。

● 大豆

	大豆完全除去	対応できません。
	大豆そのもの	大豆水煮・豆乳・おから・枝豆・きなこ
	大豆油	大豆油・サラダ油
	大豆製品	豆腐・高野豆腐・納豆・ゆば
	大豆加工品	油揚げ・厚揚げ・がんもどき・さつま揚げ・油漬缶詰・揚げものの料理
	大豆油を用いた食品	カレールー・マヨネーズ・アイスクリーム
	調味料	醤油・味噌 対応できません。

● そば

	そば	そば・そば米(汁)・そば加工品
当施設では、枕は そば殻は使用しておりません。		

● その他

	魚	さば・鮭・カレイ・ししゃも
	甲殻類、軟体類	えび・かに・いか・たこ・貝類(ホタテ・牡蠣) 等
	エキス、加工品	オイスターソース・ホタテ貝柱・ホタテ顆粒・味付けのり・練製品 等
	ナッツ類 等	くるみ・ごま・落花生・アーモンド・ココナツ・カカオ・カシューナツ等
	果物	オレンジ・りんご・キウイフルーツ・モモ・バナナ・パイナップル・メロン・スイカ等
	野菜	トマト・生野菜・茄子・じゃが芋・山芋・筍・キノコ等
	肉類	牛肉・鶏肉・豚肉等
盛り付け等に使用している手袋は、ゴム(ラテックス)ではありません。		

※アレルギーに関する事でその他ご希望があればご記入ください。