

# 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 年 月 日

団体名及び 担当者氏名・連絡先	団 体 名 : 連 合 第 団		
	担 当 者 氏 名 :		
	担当者連絡先 : ( ) - -		
	FAX番号 : ( ) - -		
利 用 期 間	月 日( ) 朝 昼 夕 ~ 月 日( ) 朝 昼 夕		
アレルギー該当者 氏名・連絡先	(フリガナ)		
	氏 名		
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。		
	※ アレルギー反応はどのような症状かを具体的に記入してください。		
アレルギーの程度	軽い ・ 重い		
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)		
食堂での対応について (ご希望の対応に ○を付けてください)	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記入してください。

## 要 望 事 項

※ アレルギーのことでその他ご希望・ご意見等がありましたら記入してください。

氏名 ( )

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 ( × ) で記入してください。

● 卵	
卵完全除去 卵そのもの 卵そのもの 卵料理 つなぎ程度 デザート 加工品 魚卵	生卵・半熟卵 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) 親子丼・かき玉汁 等 フライ天ぷら等の衣・ハンバーグ等のつなぎ プリン・バニラヨーグルト・アイスクリーム 等 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 マヨネーズ・ドレッシング 当施設の献立には使用しません
● 牛乳・乳製品	
牛乳・乳製品完全除去 牛乳のみ 乳製品 牛乳を用いた料理 牛乳を多く使用した菓子 つなぎ程度	牛乳 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 シチュー・グラタン・ポタージュ・カレー等 プリン・牛乳ゼリー等 フライ・ハンバーグ
● 小麦	
小麦完全除去 小麦粉を使用した食品 小麦粉を使用した料理 小麦粉を使用した皮類 小麦粉をつなぎとして使用した食品 調味料 麦茶	対応できません。 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 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 餃子・春巻き・シューマイ・ワンタン 等 肉加工品・練製品 醤油・味噌・穀物酢 対応できません。 朝食後の水筒補充のお茶になります。
● 大豆	
大豆完全除去 大豆そのもの 大豆油 大豆製品 大豆加工品 大豆油を用いた食品 調味料	対応できません。 大豆水煮・豆乳・おから・枝豆・きなこ 大豆油・サラダ油 豆腐・高野豆腐・納豆・ゆば 油揚げ・厚揚げ・がんもどき・さつま揚げ・油漬缶詰・揚げもの料理 カレールー・マヨネーズ・アイスクリーム 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 そば殻は使用していません。	
● その他	
魚 甲殻類、軟体類 エキス、加工品 ナッツ類 等 果物 野菜 肉類	さば・鮭・カレイ・ししゃも えび・かに・いか・たこ・貝類(ホタテ・牡蠣) 等 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 くるみ・ごま・落花生・アーモンド・ココナツ・カカオ・カシューナッツ等 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 トマト・生野菜・茄子・じゃが芋・山芋・筍・キノコ等 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ことでその他ご希望があれば記入してください。	