

食物アレルギー対応メニュー事前お伺い書

お申込日： 年 月 日

| | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------------------|
| ご利用日 | 年 月 日 | 曜日 |
| お客様名 | 様 | |
| 緊急連絡先（携帯電話など） | | |
| お料理内容 | | |
| 対応必要の お客様名 | フリガナ お名前 | ※ご対応お一人様につき 一枚ずつお書きください |
| 性別・年齢 | 男 ・ 女 （ 才） | |
| 対応必要食品 | そば・乳製品・卵・小麦・落花生・甲殻類（海老・蟹・貝）・果物（ ） | |
| | 小麦はつなぎ程度は 可 ・ 不可 卵はつなぎ程度は 可 ・ 不可 | |
| | フルーツは火が入っていれば 可 ・ 不可 （ソース・カレーなど） | |
| | 魚類（ ）調味料（ ） | |
| | その他詳細（ ） | |
| 発症する食品分量 | | |
| レベル 4 | 微細量 | = 調理器具に付着してごく微細量の成分で発症（完全除去） |
| レベル 3 | 微量 | = 油・エキス・スープ・ダシ及び加工食品の成分等に含まれる微量成分で発症 |
| レベル 2 | 少量 | = 直接食材として少量含まれる料理で食した場合に発症 |
| レベル 1 | 一定量 | = 食材として調理した料理にて一定量喫食した場合に発症 |
| 当ホテルの調理環境では現物除去のレベル1・2までとなります。レベル3・4の微量混入の対応・料理提供までではできませんので、どうぞご了承くださいませ。 | | |
| これまでに食物アレルギーによって引き起こされたことのある、誘発症状についてチェックをお願いします。 | | |
| <input type="checkbox"/> ショック <input type="checkbox"/> 呼吸困難 <input type="checkbox"/> 顔面紅潮 <input type="checkbox"/> 掻痒感 <input type="checkbox"/> 全身性症状（アナフラキシー） | | |
| <input type="checkbox"/> 咳き込み <input type="checkbox"/> 嘔吐・頭痛 <input type="checkbox"/> じんましん <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> その他（ ） | | |
| その他注意する点やご要望などございましたらご記入ください。 またご参考にお召し上がれる物をご記入ください。 | | |
| 以下の事項をご容赦ください。 | | |
| ●使用食材については、製造元からの情報を基に確認しております。 | | |
| ●他のメニューと同一の厨房での調理となり、調理・洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用するため、加工または調理の過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。 | | |
| ●上記の事項により、100%アレルゲンが含まれないとの保証はいたしかねます。 | | |
| ご署名： | | 様 |