

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