食物アレルギー　ヒアリングシート（事前予約）

このたびは、新大阪江坂東急REIホテルにお問合せいただき、誠にありがとうございます。
お食事のご利用に際しまして、食物アレルギー症状をお持ちのお客様につきましては、下記項目のご記入をいただき内容を検討した上で個別に対応をさせていただいております。 なお、重度の食物アレルギー体質のお客様からのご要望にはお応え出来ない場合もございます。 また、メニューは全て同じ調理場内でご調理しており、特定７品目を含め混入(コンタミネーション)の可能性がございます。 専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的なご判断をいただきますようお願いいたします。

ご利用日時	年　月　日　（　）				：　～　：	
ご利用施設	ご宿泊　レストラン　ご宴会			その他（　）		
レストラン名 ・ ご宴席名						
ご利用者様名	様	ご利用人数	大人　名 ・ お子様　名 ・ 幼児　名			
ご住所	〒					
ご連絡先	電話　FAX		メールアドレス			
アレルギー食対応 ご本人様のお名前	様	ご年齢	歳　ヶ月	性別	男性 ・ 女性	

食物アレルギー反応が発症する品目を○で囲んでください。

表示義務７品目	鶏卵	小麦	乳製品	えび	かに	そば	落花生
表示推奨 21品目	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウィ	牛肉	くるみ
	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも
	さけ	さば	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ラテックス	天然ゴム	ハウスダスト					
その他	魚卵全般	甲殻類全般	貝類全般	穀物全般	カカオ	アルコール	青魚

下記の事項についても該当する方は○で囲んでください。

チェックした食材の「エキス」でもアレルギー症状を発症する。	発症する　・　発症しない
チェックした食材の加熱・非加熱での発症の有無。	加熱しても発症する ・ 加熱すれば発症しない
チェックした食材のアレルギー・嗜好（好み）・宗教上の分類。	アレルギー　・　嗜好（好み）　・　宗教上
その他、使用不可食材、及び調味料についてできるだけ具体的にご記入ください。	
過去に発症されたアレルギー症状があれば、できるだけ具体的にご記入ください。	

ホテル担当者確認欄										
予約受付		レストラン担当者	宴会予約	調理担当	調理担当	サービス担当者	サービス担当者	宴会責任者	食堂責任者	総料理長
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/