

食物アレルギー ヒアリングシート

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、下記の項目にご記入頂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。尚、重度のアレルギー症状をお持ちのお客様からのご要望にはお応え出来ない事もございますのでご自身で調理されたお料理のお持込みをお願いする場合もございます。また、メニューは全て同じ調理場内で調理しており、混入(コンタミネーション)の可能性がございますので予めご了承くださいませ。

※お子様が対象の場合はご年齢の記入もお願いいたします。

ご利用日(宿泊日)	年 月 日 () ~ 泊						
ご宿泊代表者様 (カタカナ)	様 ※アレルギーをお持ちの方は *ご本人 *同行者:大人/子供()						
発症する品目を ○で囲んでください。	卵 (生・半熟・加熱) *つなぎ、マヨネーズ、タルタルソース等(OK・NO)						
	小麦(醤油OKか)	乳製品	えび	かに	そば	落花生	
	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	バナナ	もも
	りんご	大豆	牛肉	豚肉	鶏肉	鮭	さば
	まつたけ	やまいも	ゼラチン	ごま	くるみ	カシューナッツ	アーモンド
	その他						
確認事項 *必ずご記入ください。	・出し、エキス等(OK・NO)←(必須)						
	1、アレルギー食物によってどのような症状がでるか？(具体的にご記入ください。) () 2、今までに呼吸困難→(有・無) アナフィラキシーショック→(有・無) 3、お薬を所持しているか？→ 飲み薬(有・無)、エピペン(有・無)、エピペンを使用した事が(有・無) 4、洗浄済みの調理器具、鉄板、フライパンの共有 → (OK・NO) 5、揚げ油の共有 → (OK・NO)						
日付							備考欄
会場							
時間							
人数							
食券							
* その他お気づきの点がございましたらご記入ください。							