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さまにつきましては、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(コンタミネーション含む)のお客さまからのご要望にはお応えでき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調理しており、アレルギー特定9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、お客さま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。

ご宿泊日	年　月　日（　）　～　年　月　日（　）				
ご利用内容	レストラン　宴会　婚礼		その他（　）		
レストラン名 ・ ご宴席名					
ご予約者名 (法人名・ご担当者名)	様	ご利用人数	大人　名 ・ お子さま　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	氏名	様	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 9品目 (特定原材料)	えび	かに	くるみ	小麦	そば	落花生	乳
	カシューナッツ	卵　(非加熱・加熱)　＊卵アレルギーの方のみご記入ください→つなぎ（OK・NG）					
表示推奨 20品目 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ピスタチオ	キウイフルーツ
	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
注意　＊ペカンナッツ(ペリカンナッツ)はくるみアレルギーに含まれる　＊栗はナッツ類アレルギーに含まれる							

▼下記の事項に該当する方はご記入をお願いいたします。

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・宗教上の分類	アレルギー　・　宗教
調理器具や油の併用について。（調理過程においてコンタミネーションが発生する場合がございます） 洗浄済みの調理器具の併用　：　問題あり・問題なし　　揚げ油の併用　：　問題あり・問題なし	
その他、使用不可食材および調味料について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について具体的にご記入ください。	

全ての項目が記入必須事項となります。
ご記入をお願いいたします。
ご記入後、担当者もしくは下記メールアドレス宛にご送付ください。
miyakojima-h.info@tokyuhotels.co.jp

■ ご記入いただいた個人情報は弊社にて厳重に管理し、お食事提供の為のホテル内スタッフの情報共有のみに利用致します。

宮古島 東急ホテル＆リゾーツ

ホテル担当者確認欄				
①予約受付	②販促担当	③料飲担当者	④料飲支配人	⑤料理長
/	/	/	/	/
⑥洋食調理担当者	⑦和食調理担当者	⑧ベストリー担当者	⑨当日調理	⑩当日サービス
/	/	/	/	/