

# 食物アレルギー対応についてのお願い

この度は、当施設をご利用いただきありがとうございます。

食事の提供について、特定の食品でアレルギー症状を起こす幼児・児童・生徒の状況等について、事前に把握したいと考えております。

つきましては、裏面の食物アレルギー調査票に必要事項をご記入のうえ、施設利用日の3週間前までにFAX(または郵送)でご返信ください。

できる限り食事対応(代替食または除去食)させていただきます。

また、必要であればご利用日の献立を送信させていただきます。

補食・夜食・お飲物・野外炊飯等の原材料につきましては当施設のホームページでもご確認いただけます。

## <注意>

☆施設側で対応食をご用意できるのは食堂食のみです。

補食・夜食・お飲物・野外炊飯等につきましては、食べられるものをご注文いただくか、持参していただきますようお願いいたします。

その他、特別な配慮が必要な場合は、下記までご連絡ください。



大阪府立少年自然の家  
〒597-0102 大阪府貝塚市木積秋山長尾 3350  
管理栄養士：久本・井上

TEL：072-478-8331

FAX：072-478-8335

# 食 物 ア レ ル ギ ー 調 査 票 ( 食 堂 食 )

必ずご本人または保護者の方とご確認ください

団体名

氏名

施設利用日 月 日 ~ 月 日

☆食べてはいけないものに○印を付けてください

アレルギー	除去の程度	その他必要な対応をご記入ください
卵 卵製品	( ) 玉子焼き・ゆで玉子	
	( ) 茶碗蒸し・プリン	
	( ) 天ぷら・フライの衣	
	( ) ハンバーグのつなぎ	
	( ) ハム・ウインナーのつなぎ	
	( ) マヨネーズ	
	( ) 玉子ふりかけ	
牛乳 乳製品	( ) 牛乳・コーヒー牛乳	
	( ) 乳酸菌飲料	
	( ) ヨーグルト	
	( ) チーズ	
	( ) 生クリーム	
	( ) 天ぷら・フライの衣	
	( ) ハンバーグのつなぎ	
	( ) ハム・ウインナーのつなぎ	
	( ) 乳糖	
大豆 大豆製品	( ) 大豆そのもの	
	( ) もやし	
	( ) その他豆類(キヌサヤ・サヤインゲン)	
	( ) 豆腐・油揚げ	
	( ) 大豆たんぱく	
	( ) 味噌	
	( ) しょうゆ	
	( ) その他調味料(コンソメ・鶏ガラスープ)	
	( ) サラダ油	
小麦 小麦製品	( ) 麺類	
	( ) 麩	
	( ) 天ぷら・フライの衣	
	( ) しょうゆ	
	( ) その他調味料(コンソメ・鶏ガラスープ)	
果物 ( )	( ) 生の果物	
	( ) 缶詰	
	( ) ソース類(デミグラス・ウスター等)	
	( ) カレー・シチューのルー	
<b>その他アレルギー</b>		
( )	( ) 完全除去	
	( ) 加熱すれば可	
	( ) つなぎ可	
	( ) その他(右欄にご記入下さい)	
( )	( ) 完全除去	
	( ) 加熱すれば可	
	( ) つなぎ可	
	( ) その他(右欄にご記入下さい)	
<特に注意されていることがあればご記入ください>		

※必要な枚数分をコピーしてご利用ください。