

# 食物アレルギー事前調査票（保護者記入） <京都府版>

この調査は、修学旅行中の食事等の参考資料としますので、日常の様子やご家庭の希望をお知らせください。

具体的に記入をお願いします。

提出締切 月 日（ ）

※「記載上の留意事項」を参照の上、御記入ください。

（修学旅行実施日の6週間前）

（※カタカナでご記入ください） 生徒 氏名		性別	男性 ・ 女性
学校名（団体名）		学年・組	年 組
連絡先（電話番号）			
旅行期間	年 月 日 ～ 月 日		

**1. 現在、医師に「食物アレルギー」と診断され、通院していますか。**

- ・定期的に通院している      ・1年以上、通院していない

**2. 医師により除去が必要と診断されている食材について、除去該当欄の除去の要否に「○」を**

**つけてください。**※食材の加熱・非加熱等調理方法に関わらずアレルギーを起こす食材についてお答えください。

アレルギ-物質		除去該当欄	
1	卵	・除去が必要	・除去は不要
2	牛乳	・除去が必要	・除去は不要
3	小麦	・除去が必要	・除去は不要
	しょうゆ	・除去が必要	・除去は不要
4	そば	・除去が必要	・除去は不要
5	落花生	・除去が必要	・除去は不要
6	えび	・除去が必要	・除去は不要
7	かに	・除去が必要	・除去は不要
8	くるみ	・除去が必要	・除去は不要

上記以外に、医師により除去が必要と診断されている食品がある場合は、具体的な品目を下記にご記入ください。食材として用いないで調理を行いますが、加工食品については、表示義務がない食材であることから確認ができないことがありますので、詳細は個別にご相談させていただきます。

**3. 食物アレルギーの症状が出た場合の治療薬をお持ちですか。**

- ・はい（飲み薬・注射）      ・いいえ

「はい」とお答えになった場合、薬剤使用のタイミング、病院受診のタイミングについて主治医の指示を受けておいてください。

本調査票は、食物アレルギーのあるお子様の校外活動において、宿泊施設、食事提供施設における食の安全を確保するための資料とすることを目的とし、宿泊施設、食事提供施設、学校及び旅行会社において共有するものです。その他の目的に使用することは一切ありません。

また本調査票は、個人情報の取扱に留意の上、各機関・施設において責任をもちまして保管・処分いたします。

以上の個人情報の取扱に同意の上、御署名いただき事前調査票を提出願います。

\_\_\_\_\_年 月 日 保護者署名

# 食事変更に関するアレルギー調査

学校名  学校  氏名  年  組  番

アレルギーとなる食材に□チェックををお願い致します。また、詳細をご確認ください。(除去希望食材に「○」をお願い致します。)

\*食べる量(g)に制限がある場合や複雑な方は直接ご連絡をお願いいたします。(TEL:075-771-4151)

食材	○	食材リスト	具体的な料理名等
□卵		生卵そのもの	
		生卵に近い物	マヨネーズ アイスクリーム
		半熟の卵料理	温泉卵
		加熱した卵料理	卵焼き 茶碗蒸し プリン
		卵の入っている料理	ハンバーグ
		つなぎに卵を使った製品	ウィンナー ハム かまぼこ
		卵を使用したパン	卵使用のパン カステラ
		コンタミネーション	
□牛乳		生乳、牛乳を主原料とした食品	牛乳 調製粉乳 練乳
		生の牛乳を用いた商品	生クリーム アイスクリーム
		牛乳が相当量含まれる食品	プリン ホワイトソース ポターージュ
		チーズ バター ヨーグルトやこれらを用いた食品	
		牛乳を多く用いたお菓子類	菓子パン チョコ カステラ
		カゼインを使用した食品	一部のハム ソーセージ
		乳を含むマーガリン ショートニング	
		乳糖	
		乳酸飲料	ジョア カルピス
		コンタミネーション	
□小麦及び麦製品		小麦を主成分とした食品	うどん パン 中華麺 麩
		小麦を使用した加工品	餃子 しゅうまい等の加工品
		小麦を少量使用した食品	カレー等のルウ 揚げ物衣
		麦そのものを少量使用	麦ごはん 麦みそ
		味噌 しょうゆ 酢	
		コンタミネーション	
□そば		そば粉を使用している物全て	そば そば茶 そば枕
		そば屋で製造している物全て	うどん
		同じ釜でそばをゆでている	
甲殻類 □えび □かに □いか		生甲殻類 生魚	かに えび いか 魚(種類 )貝(種類 )
		加熱した甲殻類 魚	エビフライ 焼き魚
		魚介類を使用したスープ	出汁 □鯖 □鰯 □鰹 □鰺 □その他( )
魚介類 □魚 □貝		魚卵	ししゃも たらこ いくら その他( )

食材	○	食材リスト	具体的な料理名等
ナッツ類 □ピーナッツ □アーモンド □その他		そのもの	ピーナッツ アーモンド 落花生 ピスタチオ その他( )
		加工品	ピーナッツバター ココナッツオイル
		コンタミネーション	
		大豆 枝豆 おから	
□大豆及び加工品		豆乳 豆腐 厚揚げ 油揚げ がんもどき	
		納豆 きな粉 またその加工品	
		市販植物油	大豆油 サラダ油
		マーガリン ルウ	
		豆類	グリーンピース もやし
		味噌 醤油	
	コンタミネーション		
□胡麻		そのもの	すりごま ねりごま
		エキス	ドレッシング ソース スープ
□野菜		そのもの	種類( )
		エキス	種類( )
□果物		生果物	種類( )
		ジュース	濃縮還元 ストレート
		缶詰等の加工品	
		エキス	ソース ゼリー ドレッシング
□肉		肉そのもの	牛肉 鶏肉 豚肉 その他( )
		肉 骨などを使用したもの	コンソメ ルウ ブイヨン ソース 肉エキス
□宗教		肉そのもののみ	□牛肉 □鶏肉 □豚肉 その他( )
		肉 骨などを使用したもの	コンソメ ルウ ブイヨン ソース 肉エキス
		アルコール	料理酒 みりん
	その他	□ベジタリアン □ヴィーガン	
□その他			

# 食事メニュー決定通知書

学校様

アレルギー関係のご担当の先生のお名前と  
ご連絡先をご記入ください。

**ご担当名**

ご連絡先 TEL:

メールアドレス:

修学旅行日:

年 月 日

メニュー欄に【O】をつけて、 月 日までに お送りください。

1日目(夕食)			
セレクトコース		お鍋コース	
一品 主食(メイン)	ステーキ	わいわい お鍋 ※4 特選鍋	すき焼き
	蒸し鍋		御殿鍋
	ハンバーグ		牛しゃぶ
	京九条ネギ煮込みラーメン		聖護院鍋
一品 生食(サラダ)	シーザーサラダ	デザート ※4 養沢甘味	カップアイス
	冷豚サラダ		ほうじ茶ブランマンジェ
	シーフードサラダ		抹茶
	服部豆腐サラダ		
二品 単品(アラカルト) ※2品お選びください	共通	肉じゃが	
		エビチリ	
		鶏マヨ	
		京都野菜炊き合わせ	
		田楽	
		麻婆豆腐	
		たこ焼き	
	春・夏	トマトレモン塩スープ 海鮮野菜涼風麵	
	冷茶碗蒸し		
	秋・冬	ビーフシチュー	
温茶碗蒸し			
固定メニュー	鮭の幽庵焼き		○
	豚汁 ※1		△
	ご飯		○
一品 デザート	カップアイス		
	※4 養沢甘味	ほうじ茶ブランマンジェ	
	抹茶プリン		

2日目(朝食)	
和朝食	
洋朝食A(フレンチトースト)	
洋朝食B(ピザトースト)	

2日目(夕食)			
セレクトコース		お鍋コース	
一品 主食(メイン)	ステーキ	わいわい お鍋 ※4 特選鍋	すき焼き
	蒸し鍋		御殿鍋
	ハンバーグ		牛しゃぶ
	京九条ネギ煮込みラーメン		聖護院鍋
一品 生食(サラダ)	シーザーサラダ	デザート ※4 養沢甘味	林檎シャーベット
	冷豚サラダ		ほうじ茶ブランマンジェ
	シーフードサラダ		抹茶プリン
	服部豆腐サラダ		
二品 単品(アラカルト) ※2品お選びください	共通	肉じゃが	
		エビチリ	
		鶏マヨ	
		京都野菜炊き合わせ	
		田楽	
		麻婆豆腐	
		たこ焼き	
	春・夏	トマトレモン塩スープ 海鮮野菜涼風麵	
	冷茶碗蒸し		
	秋・冬	ビーフシチュー	
温茶碗蒸し			
固定メニュー	鮭の幽庵焼き※2		○
	豚汁 ※1 ※3		△
	ご飯		○
一品 デザート	林檎シャーベット		
	※4 養沢甘味	ほうじ茶ブランマンジェ	
	抹茶プリン		

3日目(朝食)	
和朝食	
洋朝食A(フレンチトースト)	
洋朝食B(ピザトースト)	

- ※1: 主食(メイン)を京九条ネギ煮込みラーメン選択の場合は、豚汁または味噌汁はつきません。
- ※2: 2日ともセレクトコースの際は、鮭の西京焼きになります。
- ※3: 2日ともセレクトコースの際は、味噌汁になります。
- ※4: 追加料金がかかります。

ご協力ありがとうございました。引き続きよろしくお願いいたします。