

# 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、制限食材があるお客様につきましては、下記項目のご記入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、厳格な食事制限のある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、アレルギー特定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ので、あらかじめご了承ください

ご宿泊日	年 月 日 ( ) ~ 年 月 日 ( )				
ご宿泊代表者様 (漢字・カタカナ)	様 ( ) 様 ( )				
メールアドレス					
ご利用のレストラン名					
アレルギーをお持ちの ご本人様のお名前	様	ご年齢	歳	ヶ月	性別 男性・女性

摂食制限のある品目を○で囲んでください。

表示義務7品目	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)						
	小麦 (醤油 OK ・ NG)	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	さけ	さば	牛肉	豚肉
	鶏肉	大豆	ごま	カシューナッツ	アーモンド	くるみ	やまいも
	まつたけ	ゼラチン	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイ
その他	魚介全般	肉類全般	はちみつ	にんにく	たまねぎ	ニラ・ネギ類	その他
出し ・ エキス等 ( OK ・ NG ) ← 必須							
使用不可食材及び調味料についてできるだけ具体的に記入ください。							
過去に発症されたアレルギー症状について、できるだけ具体的に記入ください。							

確認事項 (いずれかを○で囲んでください)

医師からエピペンや内服薬を処方されていますか。	処方されている ・ 処方されていない
アナフィラキシーを過去に発症したことがありますか。	発症したことがある ・ 発症したことはない
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

全ての項目が記入必須事項となります。空欄が無いようご記入をお願いします。

ご記入後、下記メールアドレス宛にご送付ください。

[miyakojima-h.info@tokyuhotels.co.jp](mailto:miyakojima-h.info@tokyuhotels.co.jp)

ホテル担当者確認欄			
受付担当	調理担当	料飲担当	総料理長
/	/	/	/