

食物アレルギー個別対応について

利用年月日	年 月 日 ~ 月 日
団体名	

ご家庭や学校で除去されている程度を個人別にてご記入ください。
表記以外の食物アレルギーについては備考欄へ詳細をお書きください。

※ 専用調理室がありませんので、対応は軽度のもの(食材等の除去程度)に限ります。

	アレルゲン(食品名)						
	卵	牛乳	小麦粉	大豆	えび・いか・かに	果物	魚
1	生卵・半熟卵・マヨネーズ	牛乳・生クリーム	パン・麺類	大豆・枝豆・豆腐・油揚げ	えび・エビフライ	生果物	鯖など青魚
2	卵焼き・オムレツ	バター・ヨーグルト・プリン・シチュー・乳製品			えびしゅうまい	缶詰果物	白身魚
3	ちくわ・ハム・フライなど衣のつなぎ	菓子パン	ハム・ウインナー・ちくわ	大豆油			ツナ・ちくわ
4	パン・麺類	食パン	しょうゆ・味噌・酢	味噌・醤油・もやし	エキス(調味料)	ドレッシング・調味料	エキス(調味料)

【対応ができないもの】

原材料には含まれていないが、同一ラインで製造している/他の製品のアレルゲンが微量混入する可能性がある/食品より抽出したアレルゲン成分が含まれる

《アレルギー対応内訳》

年 組	名前	アレルゲン	備考	代替品希望の方は○