

食物アレルギー お問い合わせシート

名古屋ビール園 浩養園 (こうようえん)

〒464-0858 名古屋市千種区千種2-24-10

TEL 052-741-0211 FAX 052-733-9889

[メールアドレス] kouyouen.nagoya@sapporo-lion.com

[ホームページ] http://www.kouyouen.jp/

●ご滞在の施設		名古屋ビール園 浩養園 (こうようえん)	
ご利用日	20 年 月 日 ()		
旅行会社様名 担当者様名	旅行会社 ご担当者	様 様	ご連絡先 TEL: FAX:
※お電話番号はご利用当日連絡出来る番号を記載下さい。			
ご連絡先 (e-mail)			
団体様名	様	ご連絡先	TEL: FAX:
※お電話番号はご利用当日連絡出来る番号を記載下さい。			
アレルギー食対応 ご本人様のお名前	様 (男・女)	ご年齢	歳

※食物アレルギー反応が発症する品目を(○)をご記入ください。【複数記入可】

●特定原材料8品目 (表示義務あり)		●特定原材料に準ずるもの20品目 (表示推奨)				
そば 【 】	小麦 【 】 【 】つなぎ 【 】味噌・醤油 【 】植物油	あわび 【 】 ・エキス ・だし	いか 【 】 ・エキス ・だし	ごま 【 】 ・エキス ・だし	マカダミア ナッツ 【 】	ゼラチン 【 】
卵 【 】 【 】加熱 【 】非加熱 【 】つなぎ 【 】マヨネーズ 【 】プリン	乳 【 】 【 】つなぎ	いくら 【 】 ・エキス ・だし	オレンジ 【 】 ジャム・ソース などの加熱品	キウイ フルーツ 【 】 【 】 ジャム・ソース などの加熱品	やまいも 【 】 【 】 ・エキス ・だし	鶏肉 【 】 【 】 ・エキス ・だし
くるみ 【 】 【 】 くるみ以外 のナッツ類	落花生 【 】	さけ 【 】 ・エキス ・だし	さば 【 】 【 】 ・エキス ・だし	大豆 【 】 【 】つなぎ、 【 】味噌・醤油 【 】植物油	りんご 【 】 【 】 ジャム・ソース などの加熱品	豚肉 【 】 【 】 ・エキス ・だし
えび 【 】 【 】エキス・だし 【 】揚げ油 【 】加熱 【 】非加熱	かに 【 】 【 】エキス・だし 【 】揚げ油 【 】加熱 【 】非加熱	牛肉 【 】 【 】 ・エキス ・だし	カシュー ナッツ 【 】 【 】 カシューナッツ 以外のナッツ類	アーモンド 【 】 【 】 アーモンド以外 のナッツ類	バナナ 【 】 【 】 ジャム・ソース などの加熱品	もも 【 】 【 】 ジャム・ソース などの加熱品

※上記以外でアレルギー症状が出る使用不可能な食材及び調味料について出来るだけ具体的にご記入下さい。

※特定原材料等28品目以外については、アレルゲン情報の完全な把握が困難であるため、可能な範囲で対応させていただきます。

※焼肉ビュッフェメニューのアレルゲンに関するご相談及びご対応は、お受けできない場合がございます。

●アレルギー症状について該当する欄に(○)をご記入下さい。

①現在、医師に『食物アレルギーが発症する可能性がある』と診断されていますか？

()診断を受けていない ()診断を受け、現在も通院している ()エピペンを処方されている

②過去にアナフィラキシーショックを発症した事がありますか？

()発症あり ()発症なし

③アレルギー反応の程度をどのくらいですか？

()軽度〔かゆみ、蕁麻疹など〕 ()中等度〔腹痛、嘔吐など〕 ()重度〔呼吸困難、アナフィラキシーなど〕

●ご理解、ご協力をお願い

①本シートによるお客様からの情報を基に当店では食物アレルギー対応を検討致しますので**正確で具体的なお記入**を何卒宜しくお願い致します。**注意：(本シートは苦手な食材や好き嫌いをお伺いするものでは、ございません)**

②当店では食物アレルギー対応を含む様々なメニューを同一の厨房で共通の調理器具等を使用し調理しております。

【例：他メニューとの共通の鍋・フライパンの調理器具、食器洗浄機の使用、同フライヤーによる揚げ油の共有使用等】

その為、食物アレルギー対応に配慮した料理であっても**微量のアレルゲン物質が混入する可能性がございます。**注意を払い調理を致しますが、**調理過程でのアレルギー物質混入の可能性を全て防ぐ事はできず提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございません**ので、予めご了承いただきますよう、お願い申し上げます。

③使用食材(加工品)については、取引先から受領する情報(商品規格書)を基に確認しています。

④食物アレルギーをお持ちのお客様にもお食事を楽しんで頂けるよう出来る限りの対応で取り組んでおりますが、完全なアレルギー対応メニューではなく『食物アレルギー特定原材料』の【表示義務8品目】及び【表示推奨20品目】を使用しない『**低アレルゲンメニュー**』での対応とさせて頂いております。また、お客様の安全を第一に考え当日『アレルギーお伺いシート』にご記入頂いても、**やむを得ず当店の判断で、お食事の提供を控えさせて頂く**場合がございます。なるべく『ご利用14日前まで』にアレルギー情報をご提供頂ければ幸いです。

●記載内容の確認、個人情報の取扱いに関する同意

上記『個人情報の利用目的、取扱い』及び『ご理解、ご協力をお願い』の内容をご確認頂き、同意し、本書の記載事項をご確認した上で、以下『ご確認日』欄にご署名下さい。なお記入内容に修正が必要な場合は、すみやかに弊社スタッフにお知らせ下さい。

●ご確認日： 20 年 月 日 署名： 様