

アレルギー対応シート

枚目/

枚

団体名			
利用日	月 日 () ~ 月 日 ()		
ふりがな			
氏名		班名	

●食物アレルギーを起こす原因食物を○で囲み、普段アレルギーの原因食品に対してどのような対応をされているか特記事項にご記入ください。

(完全除去している、成分として使用されている出汁や調味料、エキス、つなぎ、衣、加工品はどこまで食べられるか、調理器具や食用油、製造ラインの共有ができない等詳細に記入ください。また、アレルギーの原因食品に対して、日常的に食べられる食材やメニューがあればご記入ください。)

分類	原因食物	
乳	牛乳 バター チーズ ヨーグルト その他 ()	
卵	マヨネーズ ドレッシング その他 ()	加熱したもの 可・不可
魚介類	白身魚 赤身魚 青魚 サケ サバ その他 ()	
甲殻類	エビ カニ イカ タコ 貝 カキ その他 ()	味付け海苔 可・不可
肉類	牛肉 豚肉 鶏肉 その他 ()	
野菜	イモ類 ネギ類 ウリ科 山芋 ナス トマト その他 ()	
果物	メロン マンゴー オレンジ パパイア キウイフルーツ パイナップル バナナ モモ りんご その他 ()	
穀物	米 小麦 そば 大豆 落花生 ごま くるみ カシューナッツ その他 ()	
調味料 油	味噌 醤油 カレールウ 落花生油 ごま油 コーン油 ラード その他 ()	

特記事項

送信先 東本願寺 同朋会館 研修部 FAX 075-371-9201

個人情報のためお間違いのないように番号を確認して送信してください。

研修部記入欄 (/ 連絡済) 担当者 印