

食物アレルギー事前お伺いシート

ご記入日 年 月 日

ご宿泊日	年 月 日	TEL				
フリガナ						
ご予約名		FAX				
ご連絡先	住 所	携帯				
		mail				
食物アレルギーのお客様	フリガナ	男性	女性	年齢	歳	

※折り返しご連絡させていただく場合がございますので、連絡先(日中連絡可能な電話番号)は必ずご記入下さるようお願い申し上げます。

(1)アレルギーの状況についてお知らせください。

(2)現在、医師に「食物アレルギー」と診断され、通院されていますか？

※食物アレルギーを起こす原因食材にチェックを入れてください。

☐ 定期的に通院している。

☐ 一年以上通院していない。

☐ 通院していない。

原因食材
(出汁・エキス・つなぎ・調味料・加工品などからの除去はできません。)
☐ 蟹
☐ 海老
☐ 蕎麦
☐ 大麦(麦ごはん)【朝食】※小麦は除去不可
☐ とろろ芋【朝食】
☐ その他 原因食材()

(3)今までに、アナフィラキシーショックを起こしたことはありますか？

☐ はい

☐ いいえ

(4)生では難しいが、加熱すれば召し上がれる食材はございますか？

☐ 魚介類

☐ 肉類

☐ 玉子

その他()

(5)アレルギー原因食材とそれぞれの症状(呼吸器症状・消化器症状・皮膚炎症状等)、その他ご連絡事項等のご記入をお願いいたします。

--

(6)アレルギー対応について ※ご確認のうえ、各項目にチェックをお願いいたします。

- ☐ 「蟹」「海老」など単品のアレルギーの食材そのものを除くことは可能ですが、料理に使用する原材料由来のアレルゲン(小麦・蕎麦・大豆・乳・卵・ナッツ・魚介類・肉類など)は、出汁・エキス・つなぎ・調味料・加工品などに含まれている場合があり、性質上「取り除くこと」はできません。特に、和食の基本調味料である醤油・味噌(小麦・大豆を含む)は代替が難しく、除去対応はいたしておりません。
- ☐ 当館では食器や調理器具の十分な洗浄を行っておりますが、全ての料理を同一厨房・共通器具で調理しているため、完全除去対応することは出来ず、調理過程でアレルゲンが微量混入(コンタミネーション)する可能性があります。
- ☐ 重篤なアレルギーをお持ちの方や、アレルゲンの完全除去をご希望の場合には、やむをえずお料理のご提供をお断りさせていただく場合がございます。その際は、お客様ご自身でご用意いただいたアレルゲンフリー食品(レトルト食品・冷凍食品など)のお持ち込みを承りますので、事前にお知らせください(電子レンジや湯煎での温めは、当館にてお手伝いさせていただきます)。
- ☐ 塩分控えめなどの療養メニューを個別にご提供することはいたしておりません。
- ☐ 苦手食材やお好みによる変更は承っておりません、同じお席での取り分けにてご調整をお願いしております。
- ☐ アレルギー対応で大幅な献立変更や特定食材指定が生じる場合、仕入・仕込み・人員手配の都合上、追加料金をお支払い頂く場合がございます。また、品数は減る場合がありますが、全体のボリュームで調整いたします。(料金は事前にご提示します)。
- ☐ 年末年始の特別献立期間(12/31～1/2)は代替食材の手配が難しく、また、仕入れ・仕込みの都合上、アレルギー対応をお受けすることができません。
- ☐ 旅館でご提供する料理は、市販の包装食品と異なり、食品表示法に基づくアレルギー表示義務の対象外のため献立にも成分の記載はございません。

(7)お客様へのお願い

- ☐ 業務の制約上、完全なアレルギー対応は出来ず、またアレルギーの感受性には個人差がありますので、重度のアレルギーのお客様で当館のアレルギー対応を希望される場合は、安全のためにも、必ずかかりつけのお医者様にご相談くださいますようお願いいたします。
- ☐ ご予約に際しましては、上記事項をご確認いただきまして、お客様ご自身による最終的なご判断をお願い申し上げます。なお、ご承諾いただきました上での、食物アレルギー症状(発症)につきましては、責任を負いかねます。また、万が一に備え、常用のお薬やエビペンをご持参ください。
- ☐ 本シートは食の安全を確保するための資料とすることを目的としておりますので他の目的には使用いたしません。また、本シートは個人情報に留意の上、責任をもって保管・処分いたします。

ゆのくに天祥 返信先(FAX:0761-77-12260/tensyo@yunokuni.jp)