

平成29年1月

食物アレルギーに関する調査依頼

箱根高原ホテル

表題の件につきまして、ご宿泊のお客様により安心頂ける料理をお楽しみいただくために、食物アレルギーについての簡単なアンケートを別紙にて用意させて頂きました。日頃食材については、細心の注意で調理を行っておりますが、お客様との連絡により事前に解消される問題であります。

どうかご理解の上、ご協力いただきますようお願い申し上げます。

— 記 —

1.添付資料について

- ・料理献立の使用食材一覧 夕食
- ・料理献立の使用食材一覧 コンロなし夕食(火を使わないメニュー希望の場合)
- ・料理献立の使用食材一覧 朝食
- ・アンケート用紙

2.アンケートの提出について

ご宿泊7日前までにご提出を、お願い致します。
ご協力いただきました本アンケートの情報は
当調査目的以外へ流用いたしません。

平成29年度 小学生 夕食メニュー 食材成分表

食材	成分
牛ステーキ	牛肉
ソース添え (ステーキソース)	野菜類(大根、玉ねぎ)、醤油、アミノ酸液、砂糖、水あめ、りんご酢、みりん、鰹エキス、食塩、香辛料、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、香料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
ブロッコリー	ブロッコリー
キャロット	人参
皮付ポテト	馬鈴薯 大豆油
季節サラダ	キャベツ 人参 トレビス ロメインレタス モロコシ グリーンピース
イタリアンドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 食塩 赤ピーマン 香辛料 ぶどう発酵調味料 調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 香辛料抽出物 (原材料の一部に大豆・りんごを含む)
若鶏グラタン	ブラジル産若鶏 シェルマカロニ ホワイトソース 牛乳 コーン とろけるチーズ
海老カツレツ	衣(パン粉 小麦粉 えびスープ 食塩 ショートニング 砂糖 でん粉 鶏卵粉 こしょう) えび たまねぎ いとよりすり み 粉末状植物性たんぱく 大豆油 パン粉 酒 食塩 砂糖 鶏卵粉 干し海老 海老エキス チキンエキスパウダー 小麦粉 でん粉 ラード 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー トレハロース pH調整剤 焼成Ca 紅麴色素 香辛料抽出物
タルタルソース	食用植物油脂 ピクルス 卵 ぶどう糖果糖液糖 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料 醸造酢 食塩 調味料(アミノ酸) レモン果汁 でん粉 (原材料の一部に大豆を含む)
ご飯	ご飯(国産米を使用)
コンソメスープ	鶏肉 調味料(アミノ酸) デキストリン チキンファット 砂糖 植物性油脂 しょう油 酵母エキス 玉ねぎ たん白加水 分解物 チキンビーフエキス 香辛料 人参 乳糖 カラメル色素 酸味料 食塩 コショウ 酒 (小麦、豚肉を原材料 の一部を含む) 若布 葱
季節の果物	バナナ
プリン	カラメルソース、脱脂練乳、糖類(水あめ、砂糖)、加糖卵黄、脱脂粉乳、ショートニング、寒天、トレハロース、 ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、(その他卵、大豆由来原材料を含む)

平成29年度 小学生 朝食メニュー 食材成分表

食材	成分
厚焼き玉子	鶏卵 でん粉 砂糖 食塩 しょうゆ 酵母エキス たん白 加水分解物 調味料 リン酸塩 カロチノイド色素(アミノ酸) (原材料の一部に、小麦・豚肉を含む)
ポイルソーセージ	豚肉、豚脂肪、でん粉、香辛料、食塩、 調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)
ポテトサラダ	ジャガイモ マヨネーズ 玉葱 人参 砂糖 食塩 香辛料 調味料 アミノ酸 酢酸Na グリシン 増粘剤 (原材料の一部に大豆を含む)
サウザンアイランド ドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 トマトケチャップ ピクルス レモン果汁 食塩 卵黄 香辛料 増粘剤(キサンタンガム) ウスターソース 香辛料抽出物 (原材料の一部に小麦・大豆・りんごを含む)
添え野菜	キャベツ 人参
焼き魚	塩鮭 笹
揚げ一口さつま	イトヨリ ホッケ クワイ ごぼう 人参 馬鈴薯でん粉 卵白 砂糖 大豆油 粉末大豆たん白 小麦でん粉 炭酸Ca 食塩 生姜 醗酵調味料 甘味料(ソルビット) ぶどう糖 甘味料(ステビア) 調味料(アミノ酸等)
三角ポテト	じゃがいも 食用植物油脂 ぶどう糖 食塩 ピロリン酸Na
ご飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	カットわかめ 高野豆腐(原材料の一部に凍り豆腐丸大豆、豆腐用凝固剤、重曹) 味噌 ほんだし
果物	オレンジ
ヤクルト	ブドウ糖 砂糖 脱脂粉乳 香料
ふりかけ	乳糖 砂糖 食塩 鰹節粉 抹茶 粉末醤油 調味料 カラメル色素 くちなし色素 カロチノイド色素 紅麴色素 鰹節エキスパウダー やし油 酵母エキス 胡麻 小麦粉 馬鈴薯でん粉 香料 南瓜 ほうれん草 人参 海苔

※ご宿泊7日前までにご提出を、お願い致します。

食物アレルギーに関するアンケート

1. ご宿泊日

_____ 月 _____ 日 (_____ 曜日)

2. お名前

学校名 _____

_____ 様 (_____ 年 _____ 組)

3. アレルギー品目

該当品目に○印をつけて下さい。

- 玉子 ⇒ つなぎも含めて不可 or 生たまごのみ不可
- 大豆 ⇒ 調味料可 or 調味料不可
- 小麦 ⇒ 以下空欄に具体的に記載願います。
- 乳製品 ⇒ 以下空欄に具体的に記載願います。
- ナッツ類 ⇒ 以下空欄に具体的に記載願います。

上記以外に該当品目がある場合は以下空欄に記載願います。
アレルギーの内容は、なるべく詳しい記載でお願い致します。
宗教上の理由による献立変更についても、詳しく詳細をお願いいたします。

4. 献立表の中で、アレルギー品目が含まれる理由により、変更を希望される場合は該当する献立に、○印をお付けください。

夕食	牛ステーキ ソース添え ブロッコリー キャロット 皮付ポテト (火を使わないメニューの場合・・・牛ステーキ→ローストビーフになります)
	季節サラダ キャベツ 人参 トレビス ロメイン もろこし ピース
	イタリアンドレッシング
	若鶏グラタン 海老カツレツ 青葉 タルタルソース添え
	ご飯
	コンソメスープ 若布 葱
	季節の果物(バナナ)
	プリン

朝食	厚焼き玉子
	ポイルソーセージ
	ポテトサラダ 添え野菜 キャベツ 人参
	サウザンアイランドドレッシング
	焼き魚 笹葉
	揚げ一口さつま 三角ポテト
	ご飯
	味噌汁
果物(オレンジ)	
ヤクルト ふりかけ	

5. その他

お客様のご心配な点又は質問事項などございましたらご記入ください。