食物アレルギー　ヒアリングシート（事前予約）

このたびはお問い合わせをいただき、誠にありがとうございます。
お食事のご利用に際しまして、食物アレルギー症状をお持ちのお客さまにつきましては、下記項目のご記入をいただき内容を検討した上で個別に対応をさせていただいております。 なお、重度の食物アレルギー体質のお客さまからのご要望にはお応えできない場合もございます。 また、メニューは全て同じ調理場内で調理しており、特定8品目を含め混入(コンタミネーション）の可能性がございます。 専門医にご相談の上、お客さまご自身で最終的なご判断をいただきますようお願いいたします。

ご利用日時	年　月　日　（　）				：　～　：	
ご利用内容	宿泊　レストラン　宴会　婚礼				その他（　）	
レストラン名 ・ ご宴席名						
ご予約者名（法人名・ご担当者名）	様	ご利用人数	大人　名 ・ お子さま　名 ・ 幼児　名			
ご住所	〒					
ご連絡先	電話　FAX		メールアドレス			
アレルギー食対応ご本人	氏名	様	年齢	歳　ヶ月	性別	男性 ・ 女性

食物アレルギー反応が発症する品目を○で囲んでください。

表示義務8品目（特定原材料）	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
	落花生						
表示推奨20品目（特定原材料に準ずるもの）	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

下記の事項に該当する方はご記入をお願いいたします。

チェックした食材の「エキス」でもアレルギー症状を発症する	発症する　・　発症しない
チェックした食材の加熱・非加熱での発症の有無	加熱しても発症する　・　加熱すれば発症しない
チェックした食材のアレルギー・嗜好（好み）・宗教上の分類	アレルギー　・　嗜好（好み）　・　宗教
その他、使用不可食材および調味料について具体的にご記入ください。	
過去に発症されたアレルギー症状について具体的にご記入ください。	

■ ご記入いただいた個人情報は弊社にて厳重に管理し、お食事提供の為のホテル内スタッフの情報共有のみに利用いたします。また、いかなる第三者にも提供することはいたしません。

ホテル担当者確認欄										
予約受付		レストラン担当者	宴会予約	調理担当	調理担当	サービス担当者	サービス担当者	宴会責任者	食堂責任者	総料理長
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/