

◇◇◇ 食物アレルギー・食事制限チェックシート ◇◇◇

最初に留意事項をご確認下さい

- ・京王プラザホテルでは、アレルギー食材を含む全ての食材・食品を同じ調理場内で取り扱い調理業務を行う事をご了承下さい。調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用するため、調理過程において微量にアレルギー物質が混入（コンタミネーション）する可能性があります。
- ・立食・卓盛 形式会場内において、トングなどが誤使用される可能性がある事をご了承ください。
- ・提供するお料理は完全なアレルギー・食事制限対応メニューではございません。
- ・症状が重篤な場合は、お客様の安全の為止むを得ず料理提供をお断りをさせていただく場合がございます。

お客様名 _____ 様 _____ 年齢 _____ 才 _____

食物アレルギーをお持ちの方は下記① ②の該当する項目に○を付けて下さい ①がYESの場合は食材名をご記入ください

① アレルギーの原因となる食材を食べる事によって じんましん・血圧低下や呼吸困難・意識障害（アナフィラキシーショック）などの症状が現れた経験はございますか？

YES 食材名 _____ NO _____

② 調理過程における 対象アレルギー食品の微量の混入(コンタミネーション)はご了承いただけますか？

YES NO

①でYES ②でNOとお答えの方につきましては料理のご提供はいたしかねます

③ アレルギーレベルをお尋ねします 下記対象食材に該当するレベルA/B/Cいずれかをご記入下さい

A	アレルギー食材を加熱した料理は食べられる	例) 海老は 生では食べられないが 火を入れれば食べられる
B	アレルギー食材が入っている料理は食べられないが エキスは食べられる	例) 海老自体は食べられないが 海老のエキスの入った油やソース スープは食べられる
C	アレルギー食材が入っている料理は全て食べられない	例) 海老自体も 海老のエキスの入ったスープも全て食べられない

*アレルギー品目は食品表示法に準じております

	品目名	レベル		品目名	レベル		品目名	レベル		品目名	レベル
1	卵	8		あわび	15		鶏肉		22	キウイフルーツ	
2	小麦	9		いか	16		大豆		23	バナナ	
3	そば	10		いくら	17		やまいも		24	リンゴ	
4	落花生(ピーナッツ)	11		鮭	18		まつたけ		25	もも	
5	乳	12		さば	19		くるみ		26	ごま	
6	海老	13		牛肉	20		アーモンド		27	カシューナッツ	
7	蟹	14		豚肉	21		オレンジ		28	ゼラチン	
										その他	

備考欄

※アレルギー対応に加え その他調理に際して注意してほしい点などがございましたらご記入下さい

例) 医師の指示(薬の影響)で○が食べられない

妊娠中の為食事制限をされているお客様は 下記項目について 該当するものに○を付けてください
 召し上がれない生もの(魚・野菜・果物)
 アルコール(可・不可・揮発していれば可)
 カフェイン(可・不可)
 肉の焼き加減(通常・ウェルダン)

.....ホテル記入欄.....

宴席日/時間	宴席日： 2022/9/9	20:00-22:00
宴席名/会社名	宴席名： _____	会社名： 国際急行観光様
宴会場	宴会場： 3F 白鳳	
宴会形式	正餐	卓盛 プッフェ
料理内容	金額： _____	プラン名： _____
打合せ担当者：	依頼日： _____	提出： 要 ・ 不要 提出期限： _____ メニュー担当： _____

・ご記入いただいた個人情報およびアレルギーに関する事項は、料理等のサービス提供の目的のみに利用し、当該目的以外に利用することはありません。

なお、本チェックシートでご記入いただいた情報の保有期間は1年間となります。