

# 板橋区 食事アレルギー対応について

令和 元年7月22日改正  
日光温泉旅館協同組合

## 1. 食物アレルギー対策

※最重点項目として対応させていただきます。

**特定原材料** 食品衛生法第19条-1項の規定に基づく表示の基準

①卵 ②小麦 ③えび ④かに ⑤そば ⑥落花生 ⑦乳

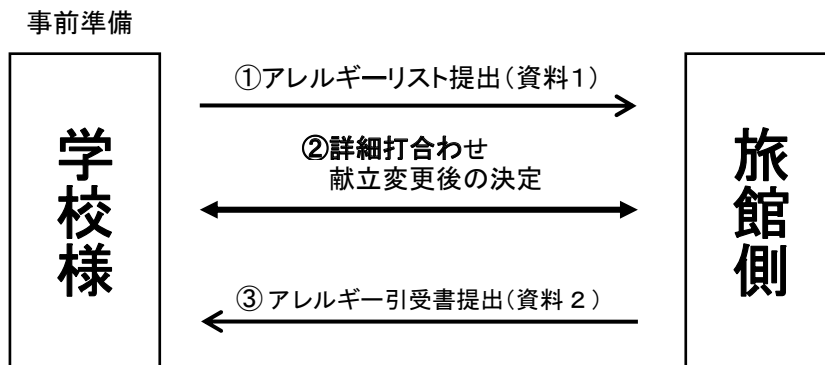
**特定原材料に準ずるもの**

①あわび ②いか ③いくら ④オレンジ ⑤キウイフルーツ ⑥牛肉 ⑦くるみ ⑧さけ ⑨さば ⑩大豆 ⑪鶏肉  
⑫バナナ ⑬豚肉 ⑭まつたけ ⑮もも ⑯やまいも ⑰りんご ⑱ゼラチン ⑲カシューナッツ ⑳ごま

●上記の7プラス20項目の特定原材料及び特定原材料に準ずる食材のアレルギー表示を致します。

- (1) アレルギーをお持ちの児童様について、個別に資料1に記載し、旅館に提出してください。
- (2) 資料1をもとに、旅館と担当先生(必要に応じ、保護者の方)と対応を打合せさせていただきます。  
◎アナフィラキシーショックをお持ちの方については、保護者の方と旅館の責任者での直接打合せをお願い致します。
- (3) 打合せ結果は資料2にまとめ、学校様に提出いたしますので、保護者様も含め、再確認をお願いします。  
◎必要に応じて保護者様の署名捺印を頂き、旅行終了まで保存されます事をお勧め致します。
- (4) 宿泊当日アレルギー除去食を希望された場合は、個別に対応いたします。
- (5) 食物アレルギーのリストについては出発時に返却いたします。

## 2. 事前準備



## 3. 当日

### 3回の確認

- ①バス内(または羽生PA休憩時)当日午前中に確認  
ご担当の先生が宿舎にアレルギー対応の有無、変更等を連絡し最終確認を行う。  
(※当日変更が生じた場合、対応可能な最終時間です。宿舎到着時の打合せでも確認いたしますが、夕食までの時間が短く変更は難しいと考えられます。ご担当の先生にはお手数をおかけしますがお願い致します。)
- ②宿舎到着時の打合せで確認
- ③夕食、朝食の直前(担当先生、対象児童、旅館担当者の3者で最終確認)

### 確認内容

- (1) 名前、クラス
- (2) アレルギー原因食物
- (3) メニュー変更の内容

## 4. 食事会場でのアレルギー表示

- ◎メニューを変更した場合、使用する食器の色または形も替え、目立つようにします。
- ◎変更内容を記載した紙、カード等をテーブル上に明示します。

## アレルギーリスト

該当の個所にチェック/記入をお願いします。この調査は「食物アレルギー」に関するものであり、「好き嫌い」の調査ではありません。個人情報の取り扱いには慎重を期し、終了後は書類を返却いたします。

学校名 \_\_\_\_\_ (宿泊日： \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日)

6年 \_\_\_\_\_ 組 \_\_\_\_\_ 男子・女子 \_\_\_\_\_ お名前 \_\_\_\_\_ 様

Q1、現在医師に「食物アレルギー」と診断され通院していますか。

定期的に通院している  1年以上通院していない

Q2、今までにアナフィラキシーショックを起こした事がありますか。  はい  いいえ

Q3、エピペンを処方されていますか。  はい  いいえ

●原因食品にチェックし、症状の程度(「つなぎ程度はOK」、「調味料程度も不可」など)をご記入ください。

特定原材料7品目		<input type="checkbox"/> さけ	
<input type="checkbox"/> 卵		<input type="checkbox"/> さば	
<input type="checkbox"/> 小麦		<input type="checkbox"/> 大豆	
<input type="checkbox"/> えび		<input type="checkbox"/> 鶏肉	
<input type="checkbox"/> かに		<input type="checkbox"/> 豚肉	
<input type="checkbox"/> そば		<input type="checkbox"/> バナナ	
<input type="checkbox"/> 落花生		<input type="checkbox"/> まつたけ	
<input type="checkbox"/> 乳		<input type="checkbox"/> もも	
特定原材料に準ずる20品目		<input type="checkbox"/> やまいも	
<input type="checkbox"/> あわび		<input type="checkbox"/> りんご	
<input type="checkbox"/> いか		<input type="checkbox"/> ゼラチン	
<input type="checkbox"/> いくら		<input type="checkbox"/> カシューナッツ	
<input type="checkbox"/> オレンジ		<input type="checkbox"/> ごま	
<input type="checkbox"/> キウイ		<input type="checkbox"/> その他	
<input type="checkbox"/> 牛肉			
<input type="checkbox"/> くるみ			

Q4、旅館でアレルギー除去食への変更は必要ですか？

必要 (アレルギー除去食を希望します。)

不要 (該当の料理は、食べずに残します。)

※但し、アレルギー物質を含む食材が、他の食材と接し(例えば朝食の玉子とホウレンソウのように)アレルギー物質が他の食材に移る可能性があります。

重度のアレルギーに付、家庭より食材を持参します。

※食物アレルギーがあってもアレルギー除去食への変更が不要の場合は、このリストを旅館に送付する必要はありません。

但し、事故防止の為 当日先生にはこのリストに基づき児童の方への指導(食べない)をお願い致します。

# アレルギー引受書

ご宿泊日	令和 年 月 日 ( )	学校名	小学校様
------	--------------	-----	------

夕食コース	夕食主菜	夕食デザート	朝食コース	朝食飲物

クラス・性別・氏名	年組 (男子)	様
-----------	---------	---

アレルギー対象食材

## ■夕食献立

献立変更前	献立変更後・調理法

見本

## ■朝食献立

献立変更前	献立変更後・調理法

保護者様

旅館側

小学校様

