

江戸川区 食物アレルギー対応について

令和8年3月28日改正
日光温泉旅館協同組合

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の規定に基づく表示の基準

①卵 ②小麦 ③えび ④かに ⑤くるみ ⑥そば ⑦落花生 ⑧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さけ ⑧さば ⑨大豆 ⑩鶏肉 ⑪豚肉
⑫バナナ ⑬マカダミアナッツ ⑭もも ⑮やまいも ⑯りんご ⑰ゼラチン ⑱カシューナッツ ⑲ごま ⑳アーモンド

●上記の7プラス21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はついては、保護者の方と旅館の責任者での直接打合をお願い致します。

(3) 打合結果は**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。

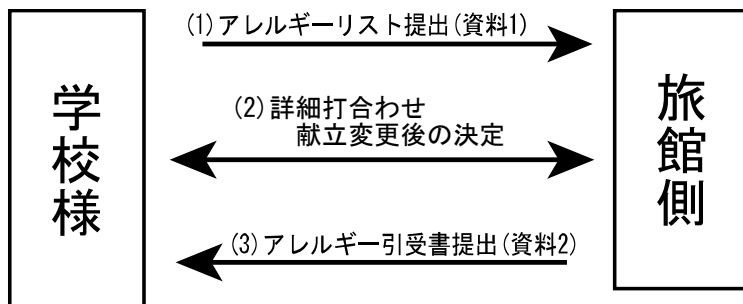
◎ 必要に応じて保護者様の署名捺印を頂き、旅行終了まで保存されます事をお勧め致します。

◎ **資料2**のコピーは旅行会社にもお送りし、当日の対応に万全を期します。

(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。

事前準備 ※アレルギー準備のやり取りにはできるだけEメールをご利用ください。



当日

3回の確認

① 学校出発時またはバス内にて確認

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

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を替え、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: _____ ご宿泊日: _____ 月 _____ 日 _____

6年 _____ 組 _____ 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ことがありますか。 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

Q4. 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 8 品目		<input type="checkbox"/> さば	
<input type="checkbox"/> 卵		<input type="checkbox"/> 大豆	
<input type="checkbox"/> 小麦		<input type="checkbox"/> 鶏肉	
<input type="checkbox"/> えび		<input type="checkbox"/> 豚肉	
<input type="checkbox"/> かに		<input type="checkbox"/> バナナ	
<input type="checkbox"/> くるみ		<input type="checkbox"/> マカダミアナッツ	
<input type="checkbox"/> そば		<input type="checkbox"/> もも	
<input type="checkbox"/> 落花生		<input type="checkbox"/> やまいも	
<input type="checkbox"/> 乳		<input type="checkbox"/> りんご	
特定原材料に準ずる 20 品目		<input type="checkbox"/> ゼラチン	
<input type="checkbox"/> あわび		<input type="checkbox"/> カシューナッツ	
<input type="checkbox"/> いか		<input type="checkbox"/> ごま	
<input type="checkbox"/> いくら		<input type="checkbox"/> アーモンド	
<input type="checkbox"/> オレンジ		<input type="checkbox"/> その他	
<input type="checkbox"/> キウイ			
<input type="checkbox"/> 牛肉			
<input type="checkbox"/> さけ			

Q5 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ハ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つき、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・氏名	6年組	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

小学校様

旅館側

ホテル春茂登

