

☆必ずお読みください☆

年 月 日

食品アレルギー対応のお客様申請書（団体食）

みろくの里では、食品アレルギーをお持ちのお客様へ安心してご利用いただくため、申請書の事前提出をお願いしております。下記項目すべてにご記入をお願いいたします。

- 食品アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお渡しするメニュー成分表をご確認頂き、ご判断ください。

成分表下部に記載した代替品ご希望の場合、確認のためアレルギー食材をご記入ください。

代替品を用いても食事が困難な場合、アレルギー食材をご記入ください。

他のお食事が提供できるか確認し、回答いたします。

※アレルギー品目につきましては、食材(油・調味料を含む)記入に加え、どの程度の処理が必要なのか備考欄に記載をお願い致します。

(例)卵⇒つなぎ・加熱してあれば可能など/カニ・エビ⇒そのものは食べれないが、エキスのみなら可能など

※洗浄の度合に関わらず過去にアレルギー食材を調理した器具での使用が不可の場合には、必ず備考欄に記載をお願い致します。

■ご利用団体(学校)名		■ご利用日		■ご担当者名		■連絡先	
						TEL FAX	
■名前 (記入例) 弥勒 太郎		■組 1組	■班 2班	■アレルギー食材(油・調味料含む)/症状/備考欄 ■アレルギー食材 小麦・えび・カニ ■ご希望代替え			■対応 代替え必要
■エキス/成分利用可否 (利用可能)・利用不可		■アナフィラキシー症状の有無 (有)・無し		カレーはアレルギー対応カレーにて。 鶏のから揚げも食べれないので除去希望			代替えなし

※大切な情報です。必ず記入してください。

■名前		■組	■班	■アレルギー食材(油・調味料含む)/症状/備考欄			■対応
				■アレルギー食材			代替え必要
■エキス/成分利用可否 利用可能・利用不可		■アナフィラキシー症状の有無 有り・無し		■ご希望メニュー・代替えなど			代替えなし
■名前		■組	■班	■アレルギー食材(油・調味料含む)/症状/備考欄			■対応
				■アレルギー食材			代替え必要
■エキス/成分利用可否 利用可能・利用不可		■アナフィラキシー症状の有無 有り・無し		■ご希望メニュー・代替えなど			代替えなし
■名前		■組	■班	■アレルギー食材(油・調味料含む)/症状/備考欄			■対応
				■アレルギー食材			代替え必要
■エキス/成分利用可否 利用可能・利用不可		■アナフィラキシー症状の有無 有り・無し		■ご希望メニュー・代替えなど			代替えなし

【ご利用時の注意点】

- ★重度なアレルギーをお持ちのお客様や、対応するアレルギー食材が多い場合には、お客様の安全を第一に考慮して、当施設での食事の提供が出来かねる場合もございます。その場合にはお客様ご自身にて料理をお持ち頂きますので、予めご了承ください。
- ★アレルギーへの対応につきまして細心の注意を払いますが、一般メニューと同一厨房で調理作業を行っている為、調理過程において副食材及び料理器具(鍋・包丁等)や食器等への微量混入を防げない可能性もございます。
また特別メニューで使用器具類の洗浄方法は、他の一般器具と同一の洗浄機を使用しておりますので、予めご了承ください。
- ★当書面の個人情報につきましては、アレルギー配慮の確認にのみ利用させて頂き、終了後はすみやかに破棄いたします。

お問合せ・FAX返信先は下記へお願い致します。

【みろくの里】 TEL:084-988-0001 FAX:084-988-0005

返信期限:ご利用日の2週間前まで

■みろくの里 修学旅行 カレーランチA @900

2024/2/1

材 料	原 材 料	アレルギー物質 (28品目)
■鶏唐カレーライス		
カレールー	・たまねぎ・小麦粉・トウモロコシ油・リンゴピューレ・砂糖・カレー粉・食塩 ・ラード・ウスターソース・トマトペースト・醤油・マンゴーチャツネ ・ポークエキス・チキンエキス・にんにく油付け・たん白加水分解物調整品 ・酵母エキス・かつお風味エキス・増粘剤（加工デンプン）・香辛料抽出物 ・調味料（アミノ酸等）・着色料(カラメル)・水	小麦・豚肉・牛肉 鶏肉・大豆・りんご
鶏の唐揚げ	・鶏肉・脱脂加工大豆・食塩・小麦・ぶどう糖果糖液糖・大豆・アルコール ・調味料（アミノ酸等）・デキストリン・チキンエキス・食用油・香辛料 ・オニオンエキス・キャベツエキス・人参エキス・たん白加水分解物 ・酵母エキス調味料・PH調整剤・しょうが・酸化防止調整剤(V.C)・にんにく ・ピテックスはちみつ・アカシアはちみつ・菜の花はちみつ・胡椒・上新粉 ・コーングリッツ・馬鈴薯でん粉・酵母エキス	小麦・鶏肉・大豆
サラダ油	大豆油・なたね油	大豆
ご飯	米	
■ミニサラダ		
サラダ	キャベツ・レタス等 ※食材仕入の都合により一部メニューの変更がある場合もございます。	
青じそドレッシング	醸造酢・果糖ブドウ糖液糖・醤油・食塩・調味料（アミノ酸等）調味梅肉 帆立エキス・鰹節エキス・香料製剤・増粘剤（キサンタン） 乾燥青じそ・甘味料（スクラロール）	大豆・小麦
■ゼリー		
青リンゴゼリー	リンゴ果汁・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）・難消化性デキストリン・ ゲル化剤・増粘多糖類・酸味料・香料・クエン酸鉄Na・ 紅花色素・クチナシ色素	りんご

■みろくの里 修学旅行 カレーランチB @1120

2024/2/1

材 料	原 材 料	アレルギー物質 (28品目)
■豚カツカレーライス		
カレールー	・たまねぎ・小麦粉・トウモロコシ油・リンゴピューレ・砂糖・カレー粉・食塩 ・ラード・ウスターソース・トマトペースト・醤油・マンゴーチャツツネ ・ポークエキス・チキンエキス・にんにく油付け・たん白加水分解物調整品 ・酵母エキス・かつお風味エキス・増粘剤（加工デンプン）・香辛料抽出物 ・調味料（アミノ酸等）・着色料(カラメル)・水	小麦・豚肉・牛肉 鶏肉・大豆・りんご
豚カツ	豚肉・粉末状大豆たんぱく・砂糖・卵白粉・でん粉・食塩・こしょう・加工デンプン トマトパン粉・小麦粉・植物油脂・大豆粉・増粘剤(キサンタン)	豚肉・小麦・卵・大豆
サラダ油	大豆油・なたね油	大豆
ご飯	米	
■ミニサラダ		
サラダ	キャベツ・レタス等 ※食材仕入の都合により一部メニューの変更がある場合もございます。	
青じそドレッシング	醸造酢・果糖ブドウ糖液糖・醤油・食塩・調味料（アミノ酸等）調味梅肉 帆立エキス・鰹節エキス・香料製剤・増粘剤（キサンタン） 乾燥青じそ・甘味料（スクラロール）	大豆・小麦
■ゼリー		
青りんごゼリー	りんご果汁・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）・難消化性デキストリン・ ゲル化剤・増粘多糖類・酸味料・香料・クエン酸鉄Na・ 紅花色素・クチナシ色素	りんご

■みろくの里 修学旅行

アレルギー対応カレーランチ @900(アレルギー対応カレールー)

2024/2/1

材 料	原 材 料	アレルギー物質 (28品目)
■アレルギー対応カレー		
アレルギー対応カレールー	野菜（玉葱・じゃがいも・人参）・パーム油・砂糖・デキストリン・カレーパウダー トマトペースト・酵母エキス・食塩・ガーリックペースト・ローストココナッツペースト かつお節エキス・香辛料/増粘剤（加工デンプン・キサンタンガム）調味料（アミノ酸等） カラメル色素・乳化剤・酸化防止剤（ビタミンC）香料・香辛料抽出物	
ご飯	米	
■アレルギー対応 チキンソテー		
チキンソテー	鶏肉・塩・胡椒・キャノーラ油（なたね油）	鶏肉

■アレルギー対応 サラダ		
サラダ	キャベツ・レタス等 ※食材仕入の都合により一部メニューの変更がある場合もございます。	
アレルギー対応ドレッシング (フレンチ白ドレッシング)	食用植物油脂・糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）・醸造酢・食塩・増粘剤（キサンタン） 酵母エキス・濃縮レモン果汁・香料・香辛料抽出物	

■ゼリー		
はちみつレモンゼリー	糖類（水あめ（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖）、レモン果汁、はちみつ ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、着色料（ビタミンB2）	