

## 食物アレルギー事前調査票（保護者記入）

学 校 名（団体名）		学年・組	年 組
（ふりがな）		性別	男性 ・ 女性
児 童 ・ 生 徒 氏 名			
旅 行 期 間	令和 年 月 日 ～ 月 日		

※食材の加熱・非加熱等調理方法に関わらずアレルギーを起こす食材についてお答えください。

食材	程度	食品例	除去の有無		その他連絡事項
			必要	不要	
卵	生（半熟）卵を含む食品	温泉卵、スクランブルエッグなど	必要	不要	
	完全に火の通った食品	ゆで卵、卵焼き、オムレツなど	必要	不要	
	つなぎに卵を含む食品	揚げ物、パン、麺類、ハムなど	必要	不要	
	生卵を含む調味料	マヨネーズ、ドレッシングなど	必要	不要	
牛乳	生の牛乳（を用いた食品）	牛乳、生クリーム、アイスなど	必要	不要	
	牛乳を相当含む食品	プリン、クリームコロッケなど	必要	不要	
	牛乳を主な原材料とする食品	ヨーグルト、バター、チーズなど	必要	不要	
	少量の乳成分を含む食品	パン類	必要	不要	
小麦	小麦を主成分とした食品	パン、麺類、ケーキなど	必要	不要	
	少量の小麦を含む食品	天ぷらの衣、練り物など	必要	不要	
	小麦を含む調味料	しょうゆ、麦茶など	必要	不要	
大豆	豆そのもの	大豆、枝豆、おからなど	必要	不要	
	大豆を主成分とした食品	豆腐、納豆、きな粉など	必要	不要	
	大豆を含む調味料	しょうゆ、味噌など	必要	不要	
蕎麦	蕎麦そのもの	そば	必要	不要	
			必要	不要	
エビ・カニ	海老・蟹その物の食品	エビフライ・エビグラタンなど	必要	不要	
			必要	不要	
ナッツ類	ナッツその物	ピーナッツ、アーモンドなど	必要	不要	
	胡麻	胡麻、ごまドレッシングなど	必要	不要	
	ナッツを含む調味料	ナッツオイル、胡麻油、ピーナッツバターなど	必要	不要	

※上記以外のアレルギーがあれば、具体的な食品名や程度をご記入ください。（果物、野菜、肉、山芋、魚介類など）  
 アナフィラシキー経験、常備薬持参など、特記すべき点があればご記入ください。（過去のアレルギー発症状況や対処法など）

# 1日目 昼食 「観光ホテルタマル」

名古屋市立貴船小学校 6年 組 番 男・女 氏名 \_\_\_\_\_

## 原材料一覧表

観光ホテルタマル

## カツカレーセット

2022/6/15

料理名	構成品名	原材料名															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
カツカレー	とんかつ	豚肉	小麦粉	大豆	コーンフラワー	でん粉											
	カレールー	豚脂	小麦粉	でんぷん	カレーパウダー	オニオンパウダー	脱脂粉乳	トマトパウダー	チーズ	香辛料	チャツネ	セロリエキス	粉末ソース	ガーリックパウダー			
		醤油加工品	脱脂大豆	チキンエキス	粉砕小麦粉ルウ	ごまペースト	デキストリン	粉末味噌	ローストオニオンパウダー	カラメル色素	乳化剤	香料	オレンジ	リンゴ			
	具材	ジャガイモ	ニンジン	タマネギ	牛肉												
サラダ	ごはん	米															
	野菜	キャベツ	レタス	キュウリ	トマト												
		ドレッシング	卵	醸造酢	大豆	オニオンエキス											
オレングジュース	オレングジュース	オレングジュース															
パイナップル	パイナップル、パセリ	パイナップル	パセリ														

0

# 1日目 夕食 「おもてなしの宿 溪山閣」

名古屋市立貴船小学校 6年 組 番 男・女 氏名 \_\_\_\_\_

修学旅行 小学生夕食2 成分表

品名	原材料名
豚フィレカツ	豚肉、パン粉、小麦粉、コーンスターチ、食塩、牛乳、タピオカでん粉、小麦澱粉、胡椒、乳化剤 調味料(グルタミン酸ナトリウム)、大豆たん白、砂糖、ピロリン酸二水素ナトリウム、グアーガム
魚フライ	ホキ、衣(パン粉、小麦粉、小麦澱粉、食塩)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアーガム) (原材料の一部に小麦、大豆を含む) 添え野菜(キャベツ、トマト、胡瓜)
和牛陶板焼	黒毛和牛(国内産) 茄子、南京、玉葱、ピーマン、もやし
焼肉のたれ	醤油、アミノ酸、砂糖、りんご、りんご酢、発酵調味料、ごま油、にんにく、白ごま、香辛料 食塩、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
しゅうまい	野菜(玉葱、キャベツ)、鶏肉、つなぎ(パン粉、でん粉)、豚脂、粒状大豆たん白、砂糖、醤油、 トマトケチャップ、食塩、ごま油、ほたてエキス、香辛料 皮(小麦粉、なたね油、大豆粉)、加工澱粉、調味料(アミノ酸)(その他、乳成分由来原材料を含む) 青味、かつお昆布出し
トンカツソース	野菜、果実(トマト、リンゴ、みかん、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香辛料抽出物、香料
タルタルソース	食用植物油(大豆を含む)、ピクルス、卵、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、レモン果汁、香辛料、香辛料抽出物、
赤ドレッシング	食用植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、トマトケチャップ、レモン果汁、増粘剤(キサンタンガム) 香辛料、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、卵黄、(原材料の一部に大豆を含む)
小倉白玉	もち米粉、加工でん粉、トレハロース、酵素(大豆由来) りんご、白ワイン、砂糖、レモン、桂皮クローブ、塩、グリシン、PH調整剤、保存料(ポリリン酸) クチナシ色素、栗、砂糖、漂白剤(亜硫酸Na)、酸化防止剤(VC.EDTA-CA、NA) 小豆、砂糖、でん粉、食塩、増粘剤(ビタミンC)、雪曹
高菜漬け	高菜、醤油、食塩、糖類(水あめ、砂糖)、ごま、唐辛子、調味料(アミノ酸)、酸味料、 着色料ターメリック黄4、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に小麦を含む)
浅漬け胡瓜	きゅうり、 食塩、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料
刻みしば漬け	胡瓜、大根、しそ、食塩、アミノ酸液、甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、酸味料 保存料(ソルビン酸K)、香料、甘味料(ステビア)、着色料(赤106)
ゆず大根(刻み漬け)	大根、ゆず、食塩、砂糖、酢、昆布、唐辛子、調味料(アミノ酸等)

## 2日目 朝食 「おもてなしの宿 溪山閣」

名古屋市立貴船小学校 6年 組 番 男・女 氏名 \_\_\_\_\_

修学旅行小学生 和朝食2 成分表

品名	原材料名
スクランブルエッグ	鶏卵、食用植物油、澱粉、デキストリン、醸造酢、食塩、ゼラチン、糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖)、(原材料の一部に乳成分を含む)、増粘剤(キサンタン)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)ph調整剤、香料、カロチン色素、(原材料の一部に大豆を含む)
ウインナー	豚肉、豚脂肪、ゼラチン、結着材料(でん粉、大豆蛋白)、食塩、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸)、リン酸塩、保存料(ソルビン酸K)、ph調整剤、酸化防止剤、(ビタミンC)発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽質物、くん液、着色料(赤106、黄4)、(原材料の一部に乳製品含む)
ハッシュポテト	じゃがいも、植物油、食塩、ぶどう糖、オニオンパウダー、ピロリン酸ナトリウム、
汐しゃけ	塩鮓
きやらぶき	山蓼、醤油(小麦、大豆を含む)、水あめ、砂糖、みりん、清酒、かつお出し 昆布出し、調味料(アミノ酸)
シーフードサラダ	海老、鳥賊 キャベツ、トマト、胡瓜、オニオンスライス、コーン、海藻サラダ
白ドレッシング	食用植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、レモン果汁、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、オニオンパウダー、オニオンエキス、卵黄、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆含む)
トマトケチャップ	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料
お味噌汁	大豆、米、食塩、鰹エキス、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸) 麴、わかめ、青葱
はりはり漬け	干大根、生姜、昆布、ごま、唐辛子、アミノ酸液、食塩、糖類(果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、醸造酢 調味料(アミノ酸等)、酸味料、クチナシ色素、(原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む)
半割大根	大根、昆布、唐辛子、食塩、味酢、砂糖、食酢、調味料(アミノ酸等)、酸味料、 酸化防止剤(V,C)、アルカリイオン水、(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)
膏しそ	胡瓜、生姜、しその実、 醤油、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料
かつお梅	梅、しその葉、ぶどう糖食塩、醸造酢、アミノ酸、甘味料(ステビア)、着色料(赤102)、かつお粉 酸味料、
ブルーベリーヨーグルト	乳製品、ブルーベリー果肉、砂糖、果汁(ブルーベリー、ラズベリー、アローニヤ、いちご、ブラックベリー) 乳たんぱく質、ココナッツオイル、果糖ぶどう糖液糖/加工デンプン、増粘多糖類、酸味料、香料 乳酸カルシウム、甘味料(ステビア)

# 2日目 昼食 「清水 順正 おかべ家」

名古屋市立貴船小学校 6年 組 番 男・女 氏名 \_\_\_\_\_

## 清水 順正 おかべ家

### 修学旅行用「思い出弁当 ゆどうふ付き」成分表

【アレルギー】

#### 八寸盛り

だし巻き：鶏卵（国産）・植物油脂・砂糖・還元水あめ・食酢・かつおだし・発酵調味料・うすくち醤油・食塩 / 加工でんぷん・調味料（アミノ酸等） 【卵・小麦・大豆】

肉野菜巻きフライ：牛肉・人参・いんげん・パン粉(とうもろこし、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、大豆粉)、植物油脂・ぶどう糖・増粘多糖類 【牛肉・小麦・大豆】

コーンボール：コーン・乳などを主成分とする食品・たまねぎ・小麦粉・植物油脂・バター・食塩・砂糖・香辛料・衣（パン粉、コーン粉末、小麦粉、植物性蛋白、澱粉）・加工澱粉・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・ウコン色素・パプリカ色素 【乳・小麦・大豆】

#### ゆどうふ

豆腐：大豆・塩化マグネシウム（にがり）・昆布出汁 【大豆】

ゆどうふタレ：鰹・鰯・昆布・醤油・みりん（Ph調整剤）・ねぎ 【小麦・大豆】

#### 焼き合せ

焼き合せと飛龍頭は「鰹・鰯・昆布・醤油・砂糖・味醂・塩」のだしを使用しています。  
（花麩は昆布だしのみ）

五目茶巾（きんちゃく）含め煮：お揚げ・春雨（緑豆）・インゲン豆・かんぴょう・人参・シイタケ / 豆腐用凝固剤・漂白剤（二酸化硫黄）・醤油・砂糖・味醂 【小麦・大豆】

かぼちゃ煮：かぼちゃ・（醤油・砂糖・味醂・塩） 【小麦・大豆】

オクラ煮：オクラ・（醤油・味醂・塩） 【小麦・大豆】

花麩シロップ煮：小麦・餅粉・砂糖・塩 / 着色料（赤3、赤102、赤106、黄4、青1）・グリシン 【小麦】

豚角煮：豚ばら肉・砂糖・醤油 / グリシン・増粘剤（ヴァーガム）・酸味料・着色料（カラメル）・調味料（アミノ酸等）・甘味料（甘草）・ビタミン1 【豚・小麦・大豆】

#### 飛龍頭（ひろうす）

豆腐 [大豆、塩化マグネシウム（にがり）]・山芋・にんじん・ごぼう・ぎんなん・ゆり根・醤油・砂糖・味醂・大豆菜種油 【小麦・大豆・山芋】

#### ごはん

米

#### デザート

豆乳羹：豆乳・みかん（砂糖・酸味料・安定剤）・寒天 【大豆】

黒豆：黒大豆・砂糖・水あめ・醤油 【小麦・大豆】

抹茶バウムクーヘン：鶏卵（国産）・砂糖・小麦粉・マーガリン・ショートニング・麦芽糖・抹茶・クロレラ、牛乳・食塩 / 加工でんぷん・ソルビドール・乳化剤（大豆由来）・膨張剤・着色料（クチナシ、カロチン）・香料 【卵・小麦・乳・大豆】

注：揚げ物に関してはアレルギー特定原材料及び特定原材料に準ずる材料と同じ油で揚げております  
重度の方は事前にご連絡ください。 以 上