

2026年度版 食物アレルギー指示依頼書（3泊目用）

記入日 年 月 日

宿泊日					学校名				
クラス		性別			ふりがな				
年	組	男	・	女	名	前			

①アレルギー原因物質（該当物すべてに✓をご記入ください。）

✓欄	卵	✓欄	乳	✓欄	そば	✓欄	小麦	✓欄	落花生	✓欄	くるみ
	えび		かに		大豆		いくら		いか		あわび
	鮭		鯖		オレンジ		キウイ		桃		山芋
	りんご		バナナ		牛肉		鶏肉		豚肉		ごま
	ゼラチン		アーモンド		マカデミアナッツ		カシューナッツ				
	その他原因物質（ ）										

医師の診断	✓欄		なし	✓欄		あり	✓欄		重篤	✓欄		軽微
アナフィラキシーショック			なし			あり						
常備薬			なし			エピペン			内服薬			吸引薬
						その他（						）

②【詳細情報ご記入欄】①で該当のある方は必ず下記をご確認いただきご記入ください。
卵、牛乳・乳製品以外は（ ）欄にご記入ください。

✓欄		卵	✓欄		成分不可	✓欄		つなぎ不可	✓欄		マヨネーズ	✓欄		生のみ不可
					加熱不可			共有油不可						
		牛乳			牛乳のみ			乳製品全般						
		乳製品			加熱不可			共有油不可						
		（			成分不可			つなぎ不可			生のみ不可			
		）			加熱不可			共有油不可						
		（			成分不可			つなぎ不可			生のみ不可			
		）			加熱不可			共有油不可						
		（			成分不可			つなぎ不可			生のみ不可			
		）			加熱不可			共有油不可						

✓欄

通常アレルギー対応にて申し込む

* 3日目の食事アレルギー対応は通常アレルギー対応（個別対応）のみ

奥日光高原ホテル

TEL 0288-62-2121

FAX 0288-62-2370

【夕食】

品目	代替希望	代替品 ※ホテル記入欄
メイン		
ビーフシチュー	する ・ しない	
ササミチーズカツ	する ・ しない	
かに入爪フライ	する ・ しない	
湯波豆腐ナゲット	する ・ しない	
ツナサラダ	する ・ しない	
湯波と京野菜和え	する ・ しない	
ご飯	する ・ しない	
中華風卵スープ	する ・ しない	
アイスクリーム（ミルクカカオ）	する ・ しない	
（共用）		
和風ドレッシング	する ・ しない	
ソース	する ・ しない	
醤油	する ・ しない	
その他		

【朝食：和食】

品目	代替希望	代替品 ※ホテル記入欄
焼き魚	する ・ しない	
肉じゃが	する ・ しない	
かまぼこ	する ・ しない	
ロースハム	する ・ しない	
温泉玉子	する ・ しない	
野菜	する ・ しない	
オレンジジュース	する ・ しない	
おかかふりかけ	する ・ しない	
ご飯	する ・ しない	
味噌汁	する ・ しない	
（共用）		
にんじんドレッシング	する ・ しない	
ソース	する ・ しない	
醤油	する ・ しない	

【当ホテルでのアレルギー対応について】

★アレルギー対応のお申し込みは宿泊日の2週間前までお願いいたします。

★当ホテルでは、調理および器具や器の洗浄も同じ厨房スペースにて行っておりますので、調理過程でごく微量にも表示以外のアレルゲンが混入する可能性があります。
そのため、完全にアレルゲンを排除できていることを保証するものではありません。

★3日目の食事におけるアレルギー対応は、通常アレルギー対応（個別対応）のみとなります。
メニュー毎に代替のご希望有無を必ずご記入下さい。

★メニューによっては代替せず、除去対応する場合がございますのでご了承願います。

【通信欄】詳細な指示事項がございましたらこちらにご記入ください。