

アレルギー該当食材の対応確認表

下記の食材にアレルギーがある場合は、除去食材の関連食材について、摂取可能かどうか主治医に指示を受けた上で該当欄に記入し、生活管理指導表と一緒に提出してください。
※お子さんの除去食材についてのみ記載してください。

園名 _____

園児名 _____

1 魚、果物、えび・いか・たこ、そばについて

除去食材	関連食材	摂取可→○ 摂取不可→× を記入	関連食材	摂取可→○ 摂取不可→× を記入
魚	エキス		⇒エキス入せんべい等	
果物()	加熱した状態 (缶詰、ケーキ等使用)		⇒ソース類等の調味料	
			⇒ジャム	
			⇒果汁	
えび・いか・たこ	しらす干し※			
そば	うどん、ワンタン皮、ほうとう、そうめん等へのコンタミネーション※		アレルギー原因食品がそばのみで、コンタミネーション可の場合は、申請書・生活管理指導表ではなく、確認書を提出してください	

※混入の可能性

2 鶏卵、牛乳・乳製品について

除去食材	関連食材(家庭で除去しているものに○をしてください。)	対象の欄の食材がすべて除去の場合はこちらに○
鶏卵	1 生卵 非加熱卵を含む食品(アイスクリーム等) 半熟卵 市販マヨネーズ(未加熱時) かき卵汁 卵とじ	
	2 鶏卵 他の食用鳥卵(うずら卵) ハムなどの加工肉 卵料理(卵焼き・プリン・カステラ等) 卵つなぎ麺	
	3 卵を含むパン 焼き菓子(クッキー等) フライの衣 魚肉練り製品(はんぺん除く)	
牛乳・乳製品	1 生クリーム 牛乳 加工乳 乳飲料 粉乳 ヨーグルト 乳酸菌飲料 アイスクリーム プリン チーズ	
	2 バター マーガリン スポンジケーキ カレールー ハムなどの加工肉(カゼイン)	
	3 食パン 焼き菓子(ビスケット・クッキー等)	

※ 鶏卵、牛乳・乳製品については、あくまで家庭での状況を記載していただくものです。
 給食では生活管理指導表 詳細欄の数字に対応した食材を除去します。

<園での処理方法>

上記内容を確認後、該当児童の申請書「保育園・幼稚園処理欄」の「除去食品名」に必要事項を記載してください。(鶏卵、牛乳・乳製品については記入不要)

※記載例 そば(コンタミOK) えび(しらす干し×) 等