

食物アレルギー確認表(こども誰でも通園用)

令和 年 月 日

(あて先) 保育園長

保育園 保護者名

園児氏名			年 月 日生 (歳) 男・女	
住 所			電話	
主治医			最終受診年月	年 月

食物アレルギーのため、下記の食品は食べることができません。

食べた時の症状				
◎アナフィラキシーの既往【 有 ・ 無 】 ◎アナフィラキシーを起こしうる食材名:				
卵除去 (要・不要)	3	2	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)
			2	鶏卵 他の食用鳥卵(うずら卵) 卵料理(卵焼き・かき卵汁・卵とじ・プリン・カステラ等) ハムなどの加工肉 はんぺん 卵つなぎ麺
			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)	
牛乳除去 (要・不要)	3	2	1	生クリーム 牛乳 加工乳 乳飲料 粉乳(2g以上) ヨーグルト 乳酸菌飲料 アイスクリーム プリン チーズ(2g以上)
			2	バター マーガリン スポンジケーキ カレールー チョコレート ミルクキャラメル 氷菓 ハムなどに含まれるカゼイン
			食パン 焼き菓子(ビスケット クッキー等) キャンディー・ガムなどの菓子 乳糖(不純物)	
大豆除去 (要・不要)	2	1	大豆 枝豆 きな粉 豆乳 大豆乳 豆腐 凍り豆腐 厚揚げ 油揚げ おから 納豆	
			みそ しょうゆ もやし グリンピース いんげん あずき 他の豆類(マメ科) 大豆レシチン 大豆蛋白加水分解物 大豆由来乳化剤	
			油 大豆油 大豆油を使用した食品(ツナ・油揚げ等) ※大豆油使用の物を除去する場合は、油に○をして下さい。	
※上記以外大豆製品の除去がある場合は、具体的に食材(食品)名を記入してください。				
小麦粉 (要・不要)	2	1	小麦粉を使用した料理 (パン・麺・フライ・ルー・ビスケット・麩・魚肉練り製品等)	
			小麦成分を含む調味料等 (酢・しょうゆ・ソース・ケチャップ等) 麦茶	
米 (要・不要)	2	1	精白米 玄米 餅 もち米 上新粉 白玉粉 米油 せんべい ビーフン	
			酒 みりん 玄米茶 米こうじみそ 米酢 酒粕	
その他 (要・不要)			えび ・ かに ・ さば タラコ ・ イクラ 鶏肉 ・ 牛肉 ・ 豚肉 ごま ・ くるみ ・ アーモンド ・ ピーナッツ ・ その他のナッツ類 そば 長芋 キウイ	
			※上記以外大豆製品の除去がある場合は、具体的に食材(食品)名を記入してください。	

1. 左端の食品の欄…食べられない場合は「要に○」 食べられる場合には「不要に○」をして下さい。
2. 「要に○」をした欄の右の食品で、食べられない項目欄の数字に○をして下さい。表の見方…②は①を含む。③は②を含む

保育園処理欄	給食提供をしない食品名	保育園 令和 年 月 日			
		調理員	担任	主任	園長