

保育園・幼稚園給食を実施する際、注意が必要ですので次のとおり指示します。

※印は保護者記入

※園児氏名		※生年月日		平成 令和	年	月	日	( 歳)	男・女
※園名		除去食療法予定期間		令和		年		月まで	
食べた時の症状(食後何時間で発症するのかについても併記してください。)									
◎アナフィラキシーの経験(疑い含)【有・無】 ◎アナフィラキシーを起こしうる食材名:									
(保育園・幼稚園給食の際の指示事項)									
◎個人専用の食器と調理器具が必要【有・無】									
卵除去 (要・不要)	3	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	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)							
牛		飲用牛乳のみ除去(乳糖不耐症) ※飲用牛乳のみ除去する場合は、牛に○をして下さい。							
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						
		2	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…除去が必要な場合には「要」に○ 必要無い場合には「不要」に○をして下さい。

2. 「要」に○をした欄の右の食品で、除去が必要な項目欄の数字に○をして下さい。

表の見方…②は①を含む。③は②を含む(番号は程度を示す)

令和 年 月 日

病院・医院名 \_\_\_\_\_

主治医氏名 \_\_\_\_\_ (印)

緊急時の問い合わせ先 TEL ( ) - \_\_\_\_\_