

食物アレルギー除去対応表

《 入所・一時 / クラス名

氏名

》

園長

担任

責任者

《 食事提供開始予定日 :

月 日 ( )

》

食品別	*園(×)記入欄		除去すべき食べ物	代表例	*保護者記入欄	
	園で実施可能な除去区分				症状有	食べたことがない
					あてはまるものに○をしてください	
卵(鶏卵M550gとする)	(×)		生の卵を使っている食品	マヨネーズ・アイスクリーム	○	○
	(×)		卵を多く使った加熱料理・菓子	炒り卵・卵焼き・卵とじ・卵スープ	○	○
	(×)		卵をつなぎに使った加熱料理・菓子	ハンバーグ・ケーキなど	○	○
			卵を少量のつなぎに使った加熱料理・菓子	揚げ物の衣・ホットケーキ・せんべい・ビスケット・クッキーなど *アレルギー対応食品あり	○	○
		魚肉加工品・水産練り製品	すり身・かまぼこなど *アレルギー対応食品あり	○	○	
魚卵	(×)		魚卵	卵の入ったしらすやジャコ・タラコ	○	○
牛乳・乳製品	(×)		牛乳・乳飲料・粉ミルク	牛乳・ジョア・カルピスなど	○	○
			乳製品	生クリーム・ヨーグルト・チーズ・アイスクリーム	○	○
	(×)		牛乳・スライス・バター・マーガリン(乳脂肪含有)を複数品または多く使用した料理・菓子	クリームシチュー・カレールウ・ハヤシルウ 焼菓子(クッキー・マフィン・スート・ト・甘食・ケーキ)・プリン等 *アレルギー対応食品あり	○	○
			牛乳・スライス・バター・マーガリン(乳脂肪含有)を少量使用した料理・菓子・加工品	バター・マーガリン(ラスク・魚のバター焼きなど) パン類・ホットケーキミックス・菓子など	○	○
		乳蛋白・乳糖を含む食品	ハム・菓子類など *アレルギー対応食品あり	○	○	
小麦	(×)		小麦粉製品	パン類・麺類(パスタ類/中華麺/うどん/そうめん)・パン粉 ホットケーキミックス・おつゆ麩など	○	○
			小麦粉を使った料理	カレールウ・ハヤシルウ・シチュー・フライ・天ぷら・天かすなど *アレルギー対応食品あり	○	○
			小麦粉を使った加工品	菓子・ケーキ・練り製品など	○	○
(×)		小麦を使った加工品 調味料等	醤油・ポン酢・麦茶・味付けのり・かき油(オイル・ソース)など	○	○	
大豆	(×)		大豆そのもの・豆そのものをを用いた食品	大豆・黒豆・枝豆・きな粉・おから・豆乳・納豆	○	○
	(×)		その他の豆類	グリーンピース・インゲン・絹さや・緑豆もやし・空豆・小豆	○	○
	(×)		大豆製品	豆腐・高野豆腐・あげ・湯葉	○	○
	(×)		大豆油加工品	レーズン・ツナ・ごま油・サラダ油・市販菓子(スナック・和菓子など)	○	○
	(×)		大豆加工調味料	醤油・味噌・コンソメ・鶏ガラスープ粉末・かき油・(オイル・ソース)など	○	○
種実	(×)		ナッツ類	ピーナッツ・アーモンド・くるみなど・純ココアのみ提供あり	○	○
	(×)		ゴマ	ゴマ・ごま油	○	○
その他	(×)		甲殻類	エビ・カニ	○	○
	(×)		軟体類・貝類	イカ・タコ・ホタテ・アサリ	○	○
	(×)		上記食材のエキス含有食品	味付けのり・ちくわ・チリメンジャコ・かき油(オイル・ソース)など	○	○
	(×)		魚類	サバ・サケ・たら・いわし・カレイ・さわら・ホキ・さんま	○	○
	(×)		肉類	鶏肉・牛肉・豚肉など	○	○
	(×)		上記食材のエキス含有食品	鶏がらスープ チキンコンソメ	○	○
	(×)		果物	リンゴ・バナナ・キウイ・パイナップル・その他( )	○	○
	(×)		果物のエキス含有食品	*バナナ含有:カレールウ *りんご含有:カレールウ・ウスターソース・とんかつソース	○	○
	(×)		その他		○	○

\*当園ではアレルギー対応食品として卵不使用のアイスマック・食パン・ロールパン・ホットケーキミックス・中華麺 / 卵乳不使用のベーコン・ウイナー・ワッフル・竹輪・魚肉ソーセージ 27品目不使用のルウを使用しています。令和4年9月現在の取り扱い食品です。今後業者の都合上変更する可能性がありますのでご了承ください。

\*安易な判断による除去の長期化は子供の成長に影響を与えるため医師との相談によりお家での摂取が可能で症状も見られないと診断されたのち園で除去食材を解除とする。

\*園での実施可能な除去区分欄については、医師のアレルギー疾患生活管理指道表に基づいて、園のアレルギー対応責任者が除去食材に『×』を記入すること。

保護者署名欄

年度 月 日 園

