

保育園給食アレルギー対応表・指示書

(新規 ・ 継続 ・ 変更 ・ 解除)

令和 年 月 日

保育園園長 様

住所
病院名
医師名
TEL 印

保育園給食を実施する際、注意が必要です。次の様に指示します。

児童名		生年月日	平・令 年 月 日(歳 ヶ月)	男 ・ 女
除去の程度	原 因 食 品			
完全除去				
少量なら可				
加熱すれば可	除去食摂取指導表(除去食材チェック表)を出来るだけ詳しくご指示下さい			
解 除				
誤食した場合 気を付けなければならない症状	☐ 頬や身体が赤い ☐ 蕁麻疹 ☐ 嘔吐 ☐ くしゃみ ☐ 咳 ☐ 呼吸困難 ☐ 顔色不良 ☐ その他() ☐ 顔が腫れる ☐ 痒がる ☐ 下痢 ☐ 鼻水 ☐ 喘息 ☐ ぐったり ☐ 皮膚炎増悪			
摂取した場合の対処法 (緊急の対応)	① 内服薬 () ② 外用薬 () ③ 病院受診 ④ 観察 ⑤ その他 ()			
その他(注意事項)				

除去食材チェック表

名前()

記入日 年 月 日

除去しなければならない食べ物の番号に○を付けてください

除去しなければならない食べ物		保育園での使用例
卵 類	1 生の卵が含まれている食品 2 卵を多く用いた料理 3 卵を少量用いた料理 4 卵を少量含む加工品 5 鶏肉 6 魚卵	マヨネーズ(生食する場合) ゆで卵、うずら卵 卵とじ、卵スープ、ケーキ 天ぷら、フライの衣、ケーキ クッキー、ボーロ、ちくわ など ちりめんじゃこ、ししやも
牛乳類	1 飲用牛乳 2 乳製品(加熱しないもの) 3 乳製品(加熱したもの) 4 牛乳、粉乳を使った料理 5 牛乳、粉乳、乳製品を含む加工品 6 牛肉	ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム シチュー、グラタン、ケーキ パン、ケーキ、クッキー 牛乳、ゼラチン
大豆類	1 大豆、大豆製品 2 大豆加工品 3 大豆油 4 大豆を使った食材 5 調味料() 6 その他の豆類	大豆、納豆、枝豆、きなこ 豆腐、高野豆腐、ゆば、油揚げ 等 みそ、しょうゆ もやし、グリーンピース、金時豆、小豆
小麦類	1 パン類 2 麺類 3 小麦粉を使った料理、食品 4 調味料	パン うどん、中華麺、パスタ、そうめん ドーナツ、ケーキ、シチュー、天ぷら、パン粉 ケーキミックス 等 しょうゆ
その他 なるべく 具体的に	・ 米 ・ えび、カニなど () ・ 野菜、果物 () ・ 種実類 (ごま、ピーナッツ) ・ 魚介類 ()	
備 考		

年 月 日 病院名

住所

医師名