

園

食物アレルギーのための給食対応依頼書 (新規・追加)

ふりがな

年長・年中・年少・ 歳児 組

園児名

保護者名

印

給食での食物除去について以下の条件に同意し、医師の診断書(別紙)に基づいて、対応することを依頼します。

- この依頼書は、本園の給食での食物除去および代替食対応のためにのみ利用致します。
- ①給食での食物除去を追加する場合は、別紙『食物アレルギーに関する診断書』を再度ご提出下さい。
  - ②給食での食物除去を解除する場合は、『除去解除申請書』をご提出ください。(医師の診断書は不要)
  - ③この依頼書は年度内のみ有効です。継続する場合は年度末に園の指示に従い、再度ご提出ください。(医師の診断書は不要)

■1~6の項目についてご記入ください。

1. 食物アレルギーについて、医療機関を受診されていますか。いずれかに○をしてください。

- イ. 定期的に受診している
- ロ. 必要に応じて受診している
- ハ. 受診していない

2. どのような食物の制限をされていますか。制限している食物に○をつけてください。

(記載の食物以外で制限している食物がございましたら、その他に具体的にご記入ください。)

- ( )卵 ( )乳 ( )小麦 ( )落花生 ( )そば ( )えび ( )かに
- ( )大豆 ( )ごま ( )さば ( )さけ ( )鶏肉 ( )豚肉 ( )牛肉
- ( )やまいも ( )ナッツ類 ( )バナナ ( )りんご ( )キウイフルーツ
- その他( )

3. 制限している食物を食べた時に現れる症状をご記入ください。

4. アナフィラキシーショックの経験はありますか。いずれかに○をご記入ください。

- イ. はい
- ロ. いいえ

「イ. はい」とお答えになった場合は下記もご記入ください。

- ・経験回数( 回)      ・最近の発症時期( 年 月 日)
- ・原因食物( )
- ・症状

5. お子さまのアレルギーについて、日常生活で気をつけていることがあればご記入ください。

6. 給食でのアレルギー対応について

給食でアレルギー対応食を希望しますか。 (希望する・希望しない)

※給食では、そば・落花生は提供致しません。また、卵は完全に火を通し、生や半熟状態では提供致しません。

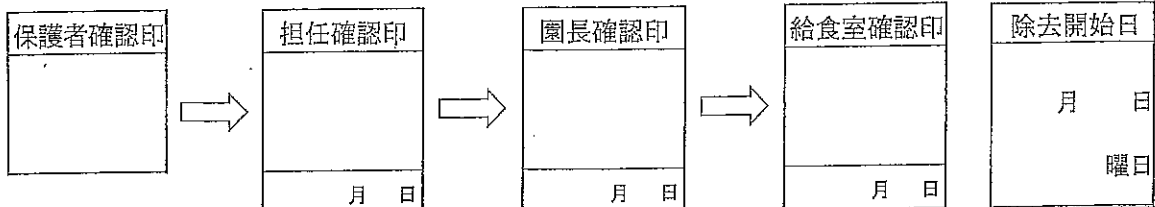
医師の診断をもとに、できる限り給食でのアレルギーの対応をさせていただきますので、別紙「食物アレルギーに関する診断書」をご提出ください。但し、診断書の内容によっては対応が難しい場合もございます。

(様式②)

## 食物アレルギーに関する診断書 (新規・追加)

記入日 平成 年 月 日

園名	園	
園児名	姓 名	性 別： 男 ・ 女
		生年月日：平成 年 月 日
診断名		
アレルゲンと 考えられる食物		
症 状 及び注意事項		
アナフィラキシー 症状の既往	①アナフィラキシー・アナフィラキシーショックの既往 : 有 ・ 無 ②「有」の場合の原因と考えられる食物( ) 発生年月 平成 年 月	
食物除去の 必要性	有 ・ 無 *「有」の場合、(様式③)の除去が必要な食物に「○」をご記入願います。	
投 薬	① 内服薬 : 有 ・ 無 ② 外用薬 : 有 ・ 無 ③ その他 : ( )	
医療機関名 連絡先 主治医御氏名	印	



(様式③)

「食物アレルギーに関する診断書」において食物除去の必要性があると診断される場合、ご記入願います。

除去が必要な食物について、( )内に「○」をご記入ください。

除去が必要な食物		食品・料理例
鶏卵	( ) 卵の原型を残す料理等	ゆで卵・卵焼き・オムレツ・かき玉汁・卵とじ・親子丼・卵豆腐・卵入りプリンなど
	( ) 卵を含む食品	フライ・コロッケ・フリッター・ふりかけ・クッキー・ケーキ・卵を含むパンや麺など
	( ) 卵をつなぎに用いる食品	かまぼこ・ハム・ベーコン
	( ) 卵を含む調味料	マヨネーズ・タルタルソース・フレンチドレッシングなど
*給食では卵は完全に加熱して提供いたしますので、加熱した卵が食べられる場合「○」は不要です。		
牛乳・乳製品	( ) 牛乳(未加熱)	牛乳・フルーチェ
	( ) 牛乳を用いた料理	クリームシチュー・ポタージュ・ホワイトソース・クリームコロッケ・プリンなど
	( ) 乳製品・乳酸菌飲料	チーズ・バター・マーガリン・ヨーグルト・乳酸菌飲料・生クリームなど
	( ) 乳を含むパン・ケーキ	ロールパン・食パン・蒸しパン・ケーキなど
★ ( ) 乳をつなぎに用いる食品	フライ・コロッケ・ハンバーグ・ハム・ベーコン・シチューの素・クッキーなど	
★ ( ) 乳を含む調味料	ドレッシング・コンソメ・中華調味料・乳糖を含む調味料など	
小麦	( ) 小麦粉・パン類	ロールパン・パン粉(フライ・コロッケ)・ムニエル・焼菓子・天ぷらなど
	( ) 麩・麺類	麩・うどん・中華そば・そうめん・スパゲティ・マカロニなど
	( ) 小麦をつなぎに用いる食品	ハンバーグ・ハム・かまぼこ・カレールー・シチューの素・デミグラスソースなど
★ ( ) 小麦を含む調味料	醤油・醤油系ドレッシング・焼肉のタレなど	
種実類	( ) ごま	ごま・すりごま・ごま和えの素・ごまドレッシングなど
	( ) ごま油	ごま油
	( ) ごま油・ごまペーストを含む調味料	カレールー・ごま和えの素・テンメンジャンなど
( ) ナッツ類(カカオ・落花生以外)	アーモンド・焼菓子など	
大豆	( ) 大豆・大豆製品	大豆・豆腐・うす揚げ・厚揚げ・高野豆腐・きなこ・ゆば・枝豆・納豆・豆乳など
	( ) 大豆・大豆油を含む食品・調味料(醤油・味噌を除く)	冷凍食品(フライ・コロッケ・ハンバーグ)・パン粉・マーガリン・油漬缶詰・ハム・ウインナー・ちくわ・かまぼこ・デミグラスソース・焼菓子・カレールー・シチューの素・ラーメンスープ・ドレッシング・コンソメなど
	★ ( ) 醤油・味噌	醤油・味噌
★ ( ) 大豆油	大豆油	
甲殻類	( ) 甲殻類(原型)	エビ・カニ・エビコロッケ・カニコロッケなど
	( ) 甲殻類を含む食品(エキス)	カニかまぼこ・中華調味料など
魚介類	( ) 青魚(原型)	サバ・サンマ・アジ・イワシなど
	( ) 魚の卵	ししゃも・たらこ
	( ) 魚介類を用いた食品	かまぼこ・魚肉ソーセージ・かつお節・ツナフレーク・いりこ・ちりめんじゃこなど
	★ ( ) 魚介類を用いた調味料	ドレッシング・オイスターソース(カキ)・お好み焼きソースなど
	★ ( ) 魚介類を用いた「だし」	かつおだし・いりこだしなど
※特定の魚介類が食べられない場合はご記入ください。		
( ) ( ) ( ) ( ) 左記の食品を含む加工品・調味料		
肉類	( ) 牛肉	牛肉・牛肉コロッケ・ハンバーグなど
	★ ( ) 牛肉を含む調味料	コンソメ・デミグラスソース・中華調味料など
	( ) 豚肉	豚肉・メンチカツ・シューマイなど
	★ ( ) 豚肉を含む調味料	ラーメンスープ・ドレッシング・中華調味料・コンソメ・デミグラスソースなど
	( ) 鶏肉	鶏肉・ハンバーグ・メンチカツ・シューマイなど
★ ( ) 鶏肉を含む調味料	中華だし・ラーメンスープ・ドレッシング・中華調味料・コンソメ・デミグラスソースなど	
その他	( ) 果物( ) *果物を含む調味料も 除去する・除去しない	
	( ) 野菜( ) *野菜を含む調味料も 除去する・除去しない	

※給食では、そば・落花生を提供しないため、記載しておりません。

◆上記の食物以外に何かございましたらご記入ください。

(食物そのものだけが、エキスやその食物を含む調味料もか詳細にご記入願います)

「★」がついている項目は、アレルギー対応食の提供が難しい場合がございますので、別途ご相談させていただきます。