

# 食物アレルギー確認票（※アレルギーの有無にかかわらず、必ず提出してください。）

団体名		記入者名	
食物アレルギーを持った利用者が います。（      ）名 /      いません。 （※どちらかに○をつけてください。）			

No.	氏名	性別	アレルゲン (食材)	主な症状	段階 記号	詳細・特記事項	保護者の連絡先
1				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			職員チェック <input type="checkbox"/>
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
2				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			職員チェック <input type="checkbox"/>
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
3				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			職員チェック <input type="checkbox"/>
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
4				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			職員チェック <input type="checkbox"/>
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
5				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			職員チェック <input type="checkbox"/>
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
				※アナフィラキシーショック 発症歴 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			

※保護者連絡先は、アレルギーの症状等について、連絡・相談させていただきます。

※枠が不足する場合は用紙をコピーして使用してください。

# 食物アレルギー摂取程度チェック表

X = 摂取不可

	A	B	C	D	E	F
卵	×生卵 <b>○マヨネーズ</b>	×生卵 ×マヨネーズ	×卵料理 ※加熱してあっても、 卵そのものが不可	×加工品 (ちくわ・かまぼこ・ 種・ウインナー等)	×つなぎや衣、卵成分 (コロツケなどの衣)	×コンタミネーション
乳製品	×牛乳そのもの			×乳製品や加工品 (チーズ、ヨーグルト等)	×つなぎや乳成分	×コンタミネーション
小麦	×パンや麺	×天ぷらやフライの衣			×醤油やつなぎ ×小麦成分	×コンタミネーション
大豆	×大豆製品 (豆腐、納豆、油揚げ)				×醤油や味噌 ×加工品中の大豆成分 ×揚げ油	×コンタミネーション
(甲殻類) エビ・カニ	×生エビ・カニのみ	×エビ・カニそのもの ※加熱処理でも不可			×エキス	×コンタミネーション
イカ・タコ	×生イカ・タコのみ	×イカ・タコそのもの ※加熱処理でも不可			×エキス	×コンタミネーション
白身魚・青魚	×生の白身魚・青魚	×白身魚・青魚そのもの ※加熱処理でも不可			×エキス	×コンタミネーション
貝類	×生の貝	×貝そのもの ※加熱処理でも不可			×エキス	×コンタミネーション
野菜	×生食			×加工品等	×エキス	×コンタミネーション
果物	×生食 ※加工品は可能			×加工品 (缶詰等)	×エキス	×コンタミネーション
胡麻	×ごまそのもの (すりごま、練りごま)			×加工品 (ごま油)		×コンタミネーション
ナッツ類	×ナッツ類そのもの					×コンタミネーション
そば	×そばそのもの					×コンタミネーション

※コンタミネーション：食品を製造する際に、原料では使用していないがアレルギーとなる材料が意図せず混入する(同じ製造工場内でアレルギーとなる材料を使用している)こと。