

保護者記入用 家庭における原因食物の除去の程度

様式例 3

ご家庭での状況を知るための資料とさせていただきます。

- ①家庭で食べているものに○、食べていないものに×を記入し、同じ欄でも○×両方ある時は食品名に直接記入してください。
- ②飲食して症状が出たことがあるものに○、特に重い症状(呼吸困難・意識低下・嘔吐など)が出たことがあるものに◎を記入してください。

記入日 年 月 日 年 児童生徒名

料理・食品・加工品例		①	②
卵	生卵	卵かけご飯	
	加熱した卵料理	ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼き、親子丼、メレンゲ	
	生卵に近い成分を含む	アイスクリーム、マヨネーズ、カスタードクリーム	
	加熱卵を多く含む	プリン、茶碗蒸し、卵とじ、卵スープ	
	加熱卵が副材料	ケーキ、カステラ、クッキー、ドーナツ、天ぷらやフライの衣	
	つなぎなど加熱卵を少量含む	かまぼこ、ちくわ、ハム、ソーセージ、中華麺	
	加熱卵を微量に含む	一部の食パン、天ぷら粉、一部の麺類、コンソメ	
牛乳・乳製品	牛乳・乳製品	牛乳、粉乳、練乳、スキムミルク、チーズ、ヨーグルト	
	牛乳主体の加工食品	生クリーム、アイスクリーム	
	牛乳が主材料	プリン、ババロア、クリームシチュー、ホワイトソース	
	乳製品が主材料	チーズ・ヨーグルト菓子など	
	牛乳・バターが副材料	ケーキ、菓子パン、チョコレート、ドーナツ、カステラ	
	つなぎにカゼインを含む	一部のハム、一部のソーセージ	
	牛乳を含む油脂	バター、マーガリン、一部のショートニング	
	牛乳・バターを少量含む	食パン、ビスケット、クッキー	
	牛乳をごく微量に含む	乳糖	
小麦・大麦	小麦が主材料	パン、うどん、パスタ、中華麺、そば、麩、ケーキ	
	麦類を少量含む	ハンバーグ、練り製品、カレールー、天ぷらやフライの衣	
	麦類をごく微量に含む	みそ、しょうゆ、酢、麦茶	
魚介類・甲殻類	魚介類・甲殻類が主材料	すし、天ぷら、フライ、焼きもの、煮もの、蒸しもの、炒めもの	
	魚介・甲殻エキスを含む	ソースなどの調味料、スープの素、だし	
	魚卵	子持ちししゃも、たらこ	
	備考(×な魚介類・甲殻類を記入)		
大豆・豆類	大豆料理	大豆の煮もの、枝豆、おから	
	大豆加工品	豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、がんもどき、納豆、きな粉	
	大豆油脂	大豆油、天ぷら油、サラダ油	
	大豆油脂を含む	マーガリン、ルー	
	大豆を使用した発酵調味料	味噌、しょうゆ	
	その他の豆類	あずき、もやし、いんげん、グリーンピース	
肉類	肉が主材料	ステーキ、焼き肉、ハンバーグ、ミートボール、餃子	
	肉エキスを含む	肉・骨を利用したスープ、コンソメ、ルー	
	備考(×な肉を記入)		
種実類	ピーナツ		
	木の実類		
	ごま		
	ごま油等加工品		
その他	野菜 (食品名:)		
	果物 (食品名:)		
	そば		
	米		

直近の血液でのアレルギー検査で、スコア(クラス)5~6の食品があれば○を記入してください 平成(年 月)検査

卵白 卵黄 牛乳 小麦 魚 魚卵 甲殻類 大豆 ナッツ類 そば(他)