

小学校

幼稚園におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー)

名前 男・女 平成 年 月 日生(歳 ヶ月)

この生活管理指導表は幼稚園の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に限り作成するものです。

【 診 断 書 】

<担当医師記入用>

除去が必要な食物について、()内に「×」をご記入ください。

「★」に×がついた場合は、給食提供はお受けできませんのでご了承ください。

アナフィラキシーの経験がある園児様については、「★」「▲」に×がついた場合は、給食提供はお受け出来ませんのでご了承ください。

病型・治療		幼稚園での生活上の留意点
食物アレルギー(あり・なし) アナフィラキシー(あり・なし)	A. 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 即時型 3. その他(新生児消化器症状・口腔アレルギー症候群・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・その他:)	A. 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. アレルギー用調整粉乳 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルクに○、又は()内に記入 ミルフィー・ニューMA-1・MA-mi ベブディエット・エレメンタルフォーミュラ その他()
	B. アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物(原因:) 2. その他(医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・)	C. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 除去食品で摂取不可能なもの 病型・治療のCで除去の際に 摂取不可能なものに○
	C. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 大豆 《 》 7. ゴマ 《 》 8. ナッツ類* 《 》(クルミ・アーモンド・) 9. 甲殻類* 《 》(すべて・エビ・カニ・) 10. 軟体類・貝類* 《 》(すべて・イカ・タコ・ホタテ・アサリ・) 11. 魚卵 《 》(すべて・イクラ・タラコ・) 12. 魚類* 《 》(すべて・サバ・サケ・) 13. 肉類* 《 》(鶏肉・牛肉・豚肉・) 14. 果物類* 《 》(キウイ・バナナ・) 15. その他() 「*類は()の中の該当する項目に○をするか具体的に記載すること」	E. その他の配慮・管理事項
	D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬「エピペンR0.15mg」 3. その他()	
アレルギー性鼻炎(あり・なし)	病型・治療 A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 主な症状の時期: 春・夏・秋・冬 B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他	保育所での生活上の留意点 A. 屋外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. その他の配慮・管理事項(自由記載)
医師の所見	西暦 20 年 月 日 医療機関名 医師名 印	

除去が必要な食物	食品・料理例	
鶏卵	()卵を使用する料理等 ()卵を含む調味料 ▲()卵を含む食品 ★()卵殻カルシウムを含む食品・調味料	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 マヨネーズ・タルタルソース・フレンチドレッシングなど フライ・コロケ・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 ココア・クラッカーなど
牛乳・乳製品	()牛乳(未加熱) ()牛乳を用いた料理 ()乳製品・乳酸菌飲料 ▲()乳を含むお菓子や食品 ★()乳糖を含む食品・調味料	牛乳・フルーチェ・ババロア 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 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 ロールパン・食パン・クッキー・ビスケット・マフィン・ケーキなど フライ・コロケ・ハンバーグ・ハム・ベーコン・シチューの素など 乳糖を含む調味料や材料(コンソメ・ホットケーキの素)など
小麦	()パン類・麺類・小麦を使った食品 ▲()小麦をつなぎに用いる食品 ★()小麦を含む調味料 ★()小麦やその他の麦を含む食品・調味料	ロールパン・パン粉(フライ・コロケ)・ムニエル・焼菓子・天ぷらなど 麩・うどん・中華そば・そうめん・スパゲティ・マカロニなど ハンバーグ・ハム・ベーコン・かまぼこ・シューマイ・餃子など カレールー・ハヤシルー・シチューの素・デミグラスソース・中華調味料など 醤油・味噌・酢・うどんつゆ・ドレッシング・焼肉のタレなど
大豆	()大豆・大豆製品 ▲()大豆・大豆油を含む食品 ★()大豆・大豆油を含む食品・調味料(醤油・味噌除く) ★()醤油・味噌・大豆油	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 冷凍食品(フライ・コロケ・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・大豆油
種実類	()ごま・ごまペースト類を含む調味料 ★()ごま油 ()ナッツ類原型(ピーナッツ以外) ★()ナッツ類加工品・微量 ()ピーナッツ	ごま・ごまドレッシング・がんも・餃子・ふりかけ・カレールー・焼肉のタレなど ごま油 クルミ・アーモンド・カシュナッツ・ピスタチオなどの原型 チョコレート・ココア・その他加工品・調味料など ピーナッツ原型 [やや強い]▲()ピーナッツを含む食品
軟体類・貝類 甲殻類	()甲殻類(原型) ▲()甲殻類を含む食品(エキス) ()イカ・タコ(原型) ()貝類(原型) ★()イカ・タコ・貝類(加工品)	エビ・カニ・エビフライ・エビコロッケ・カニコロッケなど かまぼこ・焼そばソース・中華調味料など イカ・タコ・貝類など 加工品・調味料(餃子・シューマイ・ドレッシング・お好みソース・オイスターソースなど)
魚介類	()青魚(原型) ※特定の魚介類が食べられない場合はご記入ください。() ()魚の卵 ▲()魚介類を用いた食品 ★()魚介類を用いた調味料 ★()魚介類を用いた「だし」	サバ・サンマ・アジ・イワシなど ししゃも・たらこ・明太子 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 ドレッシング・お好み焼きソースなど かつおだし・いりこだしなど
肉類	★()牛肉を含む加工食品・調味料 ★()豚肉を含む加工食品・調味料 ★()鶏肉を含む加工食品・調味料	デミグラスソース・中華調味料など カレールー・中華調味料・ラーメンスープなど カレールー・中華調味料・コンソメ・スープなど
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、そばの提供は致しません。卵は完全に火を通し、生や半熟状態での提供は致しません。

◆上記の食物以外に何かございましたらご記入ください。

(食物そのものだけか、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)

この生活管理指導表は、地域独自の取り組みや現場からの意見を踏まえ、今後改善していくことを考えております。右面も担当医師がご記入ください。