

保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表①【食物アレルギー】

名前 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生(_____ 歳 _____ 月) _____ 組 _____

※この生活管理指導表は、保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものです。

施設長	主任	担任	給食室

1)氏名 連絡先	(続柄：)	2)氏名 連絡先	(続柄：)
病型・治療			
A.食物アレルギー病型			
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・乳児消化管アレルギー・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())			
B.アナフィラキシー病型			
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.原因食品・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.大豆	《 》		
4.小麦	《 》		
5.ごま類	《 》		
6.ナッツ類	《 》		
7.エビ類	《 》		
8.カニ類	《 》		
9.貝類	《 》		
10.魚介類	《 》		
11.魚卵類	《 》		
12.果物類	《 》		
13.そば類	《 》		
14.肉類	《 》		
15.その他()	《 》		
D.緊急時に備えた処方箋			
1.なし			
3.アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 ()			
2.内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)			
4.その他()			
【除去根拠】 該当するものを《 》内に番号を記載 ①明らかかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取			
※具体的な除去内容は、裏面に記載してください。			
ア ナ フ ィ ラ キ シ ー (あ り ・ な し) 食 物 ア レ ル ギ ー (あ り ・ な し)			
保育所での生活上の留意点			
A.給食・離乳食			
1.管理不要			
2.管理必要(管理内容は、裏面とE.欄を参照)			
B.アレルギー用調整粉乳			
1.不要			
2.必要()			
C.食物・食材を扱う活動			
1.管理不要			
2.原因食材を教材とする活動の制限()			
3.調理活動時の制限()			
4.その他()			
D.園での内服指示			
1.不要			
2.必要()			
E.特記事項(運動・宿泊含む)			
記載医療機関		再評価	
医療機関名・医師名		1.6か月後	
		2.1.2か月後	
		3.その他()	
電話： _____			
記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日			

●上記の内容について間違いないでください。保育園における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を保育園の職員及び消防機関・医療機関等と共有することに同意します。

保護者署名欄

印

除去内容

該当する項目に☑をして、除去が必要な段階に○を記入してください。

当図では、製造ライン(コンタミネーション)レベルのアレルギーや、厳しい除去対応が必要な場合、お弁当を持参していただきます。

☐ 卵・卵製品

段階 ○	種類	食品名・料理名
1	生の卵が含まれるもの	生卵 マヨネーズ アイスクリーム ホイップクリーム など
2	加熱した卵またはその加工品が含まれるもの	ゆで卵 卵焼き かきたま汁 プリン ケーキ・クッキー類 パン類 天ぷらやフライの衣 ハンバーグなどのつなぎ ドレッシング類 ちくわなどの練り製品 ハムなどの食肉加工品 など
3	極少量含まれるもの	卵殻カルシウム

※製造ライン(コンタミ)の注意喚起表示のあるものの除去は必要ですか。(要・不要)

☐ 牛乳・乳製品

段階 ○	種類	食品名・料理名
1	生の牛乳またはそれを用いた食品、牛乳を主原料とした食品	牛乳 生クリーム アイスクリーム スキムミルク など
2	加熱した牛乳またはその加工品が含まれるもの	クリームシチュー グラタン チーズ パター ヨーグルトなどの発酵乳 ケーキ・クッキー類 パン類 ハンバーグなどのつなぎ ハムなどの食肉加工品 など
3	極少量含まれるもの	乳糖

※製造ライン(コンタミ)の注意喚起表示のあるものの除去は必要ですか。(要・不要)

☐ 大豆・大豆製品

段階 ○	種類	食品名・料理名
1	大豆・大豆加工品	大豆 枝豆 大豆もやし 納豆 きな粉 豆腐 油揚げ 豆乳 おから など
2	極少量含まれるもの	味噌 しょう油 大豆油
3	大豆以外の豆類	あずき えんどう豆 など

※製造ライン(コンタミ)の注意喚起表示のあるものの除去は必要ですか。(要・不要)

☐ 小麦・小麦製品

段階 ○	種類	食品名・料理名
1	小麦・小麦粉が含まれるもの	小麦粉 パン類 麺類 パスタ類 麩 ケーキ・クッキー類 お好み焼き 天ぷら カレールウ など
2	極少量含まれるもの	味噌 しょう油 穀物酢 など
3	小麦以外のもの	大麦 麦茶 など

※製造ライン(コンタミ)の注意喚起表示のあるものの除去は必要ですか。(要・不要)

☐ その他

種類	食品名・料理名	※除去するものに○を記入してください。
ごま類	ごま油 ごま・ごま油の加工品	その他()
ナッツ類	ピーナッツ クルミ アーモンド カシューナッツ ココナッツ 栗 その他()	ココナッツ カカオ
エビ類	エビ エビの加工品 わかめなどの海藻類	しらすなどの小魚 その他()
カニ類	カニ カニの加工品 しらすなどの小魚	わかめなどの海藻類 その他()
貝類	貝類(ほたてなど) 貝エキスを含む調味料	その他()
魚介類	さば さけ さんま いか たこ かつおだし	煮干しだし さば節 その他()
魚卵類	いくら たらこ	卵を持った魚(ししやもなど) その他()
果物類	バナナ もも キウイフルーツ オレンジ パイナップル その他()	りんご メロン
そば類	そば その他()	
肉類	鶏肉 牛肉 豚肉 コンソメ ルウゼラチン	その他()
その他	やまいも ながいも まつたけ	その他()

※製造ライン(コンタミ)の注意喚起表示のあるものの除去は必要ですか。(要・不要)

<特記事項>