

# 除去食依頼書

下記の園児はアレルギー疾患があり、家庭で除去療法を行っています。保育園での集団生活においても可能な限り除去食を継続していただきたいのでよろしくお願い致します。

令和	_____	年	_____	月	_____	日
_____	園	_____	園長	宛		
園	児	名	_____			
保	護	者	名	_____		印

※太枠内は保護者が記入してください。

\* 除去すべき食品（該当するものに○をつけて下さい。）

卵

大豆

小麦

牛乳・乳製品

その他のものがあれば具体的に記載してください。

( \_\_\_\_\_ )

\* 期間（該当するものに○をつけて下さい。）

今後（ 3か月 ・ 6か月 ・ 9か月 ・ 12か月 ）まではこのとおりです。

\* 医療機関および医師名

\_\_\_\_\_ 印

<参考> 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」厚生労働省 より

## I. 保育所給食の特徴と対応のポイント

### ③ 経過中に耐性の獲得（原因食物除去の解除）がすすむ

主要原因食物である鶏卵、牛乳、小麦は年齢を経るうちに食べられるようになる子どもが多く、3歳までに約5割、6歳までに約8～9割で解除がすすむ。このため子どもたちは定期的（6～12か月毎）に医療機関を受診し、負荷試験を実施する中で、解除が可能か確認してもらうこととなる。

保育所では子どもたちの除去食生活の変化を逐次追って、施設での対応も変化させていく必要がある。

## 食物アレルギーチェック表

児童名		医師名	生年月日 平成 年 月 日 令和	
卵 ( )	( )	生卵	※ 調理法や調味料等、 具体的に記入して下さい。 例)〇〇メーカーのマヨネーズ なら食べても良い 等	
	( )	マヨネーズ		
	( )	卵料理		ゆで卵、卵焼き、オムレツ、かきたま汁
	( )	卵入り料理		フライ、天ぷら等のつなぎ
	( )	卵入り菓子①		フレンチトースト、プリン
	( )	卵入り菓子②		カステラ、ケーキ、クッキー、卵ポーロ、 ホットケーキ、パン類
	( )	卵加工品		かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ、ハム
牛乳・乳製品 ( )	( )	牛乳、育児用ミルク	例)シチューに入っている 牛乳なら良い	
	( )	乳製品		バター、ヨーグルト、カルピス、チーズ
	( )	牛乳入り料理		ポタージュ、シチュー、生クリーム(加熱)
	( )	牛乳入り菓子		ケーキ、アイスクリーム、クッキー、パン
	( )	加工品		ハム、ルー、マーガリン
大豆 ( )	( )	大豆	大豆、豆乳、枝豆	
	( )	大豆製品、加工品	豆腐、納豆、おから、きな粉、 大豆由来の乳化剤を使用した食品(菓子など)	
	( )	大豆油	大豆油、サラダ油、コーン油等市販油	
	( )	豆類	もやし、いんげん、グリーンピース、金時豆、あずき	
	( )	調味料	味噌、醤油	
小麦 ( )	( )	麺類	うどん、パスタ、中華麺、そうめん	
	( )	小麦粉入り菓子、加工品	クッキー、ケーキ、パン、麩、ルー	
	( )	調味料	味噌、醤油	
	( )	その他	大麦、麦茶	

※ その他 卵、乳、大豆、小麦以外にアレルギー対応が必要な場合はご記入下さい。

その他 ( )		
------------	--	--

保護者名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

令和 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日