

【様式3】 保育所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)

◎ 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になった場合に限り作成してください。

| 保育所名 | 名前 | 性別 | 生年月日 | 年齢 |
|------|----|-----|-----------|------|
| | | 男・女 | 平成 年 月 日生 | 歳 ヶ月 |

食物アレルギー (あり・なし) アナフィラキシー既往 (あり・なし)

| 病型・治療 | |
|--|--|
| 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() | |
| 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・その他()) 3. 発症したときの症状 () 4. 最終の発症年月 (年 月頃) | |
| 保育所での生活上の留意点 | |
| A. 給食での除去食の指示 | <input type="checkbox"/> 必要なし <input type="checkbox"/> 必要 |
| B. 除去が必要な食品の除去レベル、診断根拠 | ①加工品も含め、アレルゲンを完全に除去するもの 卵 [] 小麦 [] えび [] 落花生 [] 乳 [] そば [] かに [] その他 _____ [] _____ [] ②アレルゲンとなる食品そのものをだけを除去するもの 卵 [] 小麦 [] えび [] 落花生 [] 乳 [] そば [] かに [] その他 _____ [] _____ [] |
| C. 抗原食品の接触・吸入による症状誘発の有無 | <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり |
| 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®0.15mg」 3. その他 () |
| E. 日常生活における留意点 | <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり() |
| 本指導表の内容に関しては、(<input type="checkbox"/> 6か月後・ <input type="checkbox"/> 12か月後) に再評価を必要とします。 | |
| 記載日 | 医療機関名 |
| 平成 年 月 日 | 医師名 |

※除去食品として例示した7食品は、患者数が多いか重篤度の高い食物アレルギーの原材料で、厚生労働省により表示が義務付けられています (食物アレルギー栄養指導の手引き2011 : <http://www.allergy.go.jp/allergy/guideline/index.html>)

食物アレルギー食品チェック表

■ 記入方法

○保護者へ

食物アレルギーのため、配慮が必要な項目についてお答えください。保護者欄に、食べて異常がなかったもの「○」、疑わしかったもの「△」、異常を認めたもの「×」、食べたことがないもの「?」を記入し、主治医に提示ください。

○主治医へ

保育所の給食で除去が必要な食物について、主治医欄に「×」をご記入ください。

| 項目 | 主治医 | 保護者 | 食物 | 献立・食品例 | 備考 |
|-----|-----|--------------------|-------------------|--|----|
| 卵 | | | ゆで卵 | 卵黄、卵白 | |
| | | | 卵を用いた料理① | 卵焼き、オムレツ、スクランブルエッグ、かき卵汁 | |
| | | | 卵を用いた料理② | フライ、天ぷら等の衣及びハンバーグ等のつなぎ | |
| | | | 卵を用いた菓子、パン | カステラ、ケーキ、クッキー、ビスケット、ホットケーキ、プリン、バターロール等の各種パン類 | |
| | | | 卵の二次製品 | かまぼこ、ちくわ、ハム、ウインナーソーセージ | |
| 牛乳 | | | マヨネーズ | | |
| | | | 魚卵 | たらこ、もみじこ、ししゃも | |
| | | | 牛乳、育児用ミルク | 生クリーム(ホイップ生使用) | |
| | | | 乳製品 | チーズ、バター、ヨーグルト、マーガリン、アイスクリーム | |
| 小麦 | | | 牛乳を用いた料理 | シチュー、ホワイトソース、グラタン、ポターージュ、生クリーム(加熱用) | |
| | | | 牛乳を用いた菓子や食品 | ケーキ、プリン、ホットケーキ、ビスケット、ウエハース、カステラ、食パン | |
| | | | パン類 | 食パン、豆パン、バターロール、フランスパン | |
| | | | 麺類 | うどん、そうめん、中華そば | |
| | | | パン粉、麩 | | |
| | | | スパゲッティ、マカロニ | | |
| | | | 麦茶、押し麦 | | |
| | | | 菓子類 | ケーキ類、クッキー類、ビスケット類 | |
| | | | 小麦粉を用いた料理 | カレーシチュー、ホワイトシチュー、グラタン、ルウ | |
| | | | 調味料等 | しょうゆ、食酢、水あめ、麦みそ | |
| 肉 | | | 皮類 | ぎょうざ、春巻き、シューマイの皮、ワンタン | |
| | | | 鶏肉 | | |
| | | | スープ、エキス等 | ガラスープ、コンソメ、ゼラチン | |
| 豆類 | | | 牛肉、豚肉 | ゼラチン | |
| | | | 大豆、豆乳 | | |
| | | | 大豆油 | 大豆油、サラダ油、天ぷら油、マーガリン | |
| | | | 大豆油を用いた食品① | 薄揚げ、厚揚げ、がんもどき、さつまあげ、油漬缶詰、揚げ物料理 | |
| | | | 大豆油を用いた食品② | カレールー、かりんとう、コーンフレーク、レーズン、マヨネーズ、そうめん | |
| 米 | | | 豆類 | 空豆、えんどう豆、絹さや、いんげん、枝豆、グリーンピース、緑豆春雨、もやし、小豆、ココア | |
| | | | 大豆製品、大豆加工品 | 豆腐、おから、高野豆腐、納豆、きな粉、ゆば、味噌、しょうゆ、味付け海苔 | |
| | | | 豆類を用いたお菓子 | おはぎ、まんじゅう、ぜんざい、ようかんなどのあん | |
| | | | 精白米、胚芽米、もち米 | | |
| | | | 団子、もち、ビーフン | | |
| その他 | | | もち米を使った菓子類 | おかき、せんべい | |
| | | | 米酢、みりん、料理酒 | 米みそ | |
| | | | 魚 () | サバ、サケ、カレイ | |
| | | | 果物 () | オレンジ、キウイ、リンゴ、モモ、バナナ | |
| | | | 野菜 () | | |
| | | 甲殻類、軟体類 () | えび、かに、いか、貝類 | | |
| | | その他 () | やまいも、ピーナッツ、くるみ、ごま | | |
| | | 上記に記載はないが、除去が必要な食品 | () | | |

※保育所では、そばの調理は実施していません

※卵は、十分な加熱調理を行っており、生卵、半熟卵料理は出しておりません。