

除去食の届けについて

本山町立本山保育所

園児名

上記の園児は食品アレルギーのため、下記の食品の除去が必要です。保育所給食での除去をお願いします。

[]

受診年月日 平成 年 月 日

病 院 名

住所

電話番号

医 師 名

印

除去の程度

本山町立 本山保育所

* () に食べていいものに○、食べてはいけないものに×を記入していただきますようお願いします。

	除去すべき食物	代表例
卵アレルギー	() 生卵	マヨネーズ・アイスクリーム
	() ゆで卵	
	() 卵を用いた料理等①	卵焼・オムレツ・茶碗蒸し・プリン
	() 卵を用いた料理等②	フライ・カツ・てんぷら等の揚げ物の衣
	() 卵を用いた菓子	カステラ・ケーキ・ホットケーキ・ビスケット・菓子パン
	() 練製品などのつなぎに卵を用いた食品	かまぼこ・ちくわ・ソーセージ・ハム
	() 料理に5g位使用	ハンバーグ・松風焼等のつなぎ
	() ロールパン(全卵約2g配合)	保育園給食の主食のパン
	() 鶏肉	鶏レバー・鶏ガラスープ・コンソメ
	() 生黄を用いた食品	市販てんぷら粉
牛乳アレルギー	() 牛乳・粉ミルク	
	() 煮沸牛乳(牛乳を沸かし、膜を取り除いたもの)	
	() 牛乳を含む飲み物	コーヒー牛乳・フルーツ牛乳・乳酸菌飲料・ヨーグルト飲料・麦芽飲料
	() 乳製品(酪製品)	バター・チーズ・ヨーグルト
	() 牛乳を用いた料理	クリームシチュー・グラタン・ホワイトソース・ポタージュ・ピザパイ
	() 牛乳を用いた菓子や食品	生クリーム・ケーキ・アイスクリーム・プリン・ホットケーキ・ウエハース・ビスケット・キャラメル・チョコレート・インスタントカレー等
	() 牛肉	牛肉を用いた料理・ゼラチン・スープの素
大豆アレルギー	() 大豆油	サラダ油・てんぷら油・マーガリン・マヨドレ(生の油)
	() 大豆油を用いた食品等①	油揚・生揚・がんもどき・市販の天ぷら・カツ・コロッケ・油漬缶詰
	() 大豆油を用いた食品等②	インスタントカレー・インスタントラーメン・プルーン・干ぶどう・ポテトチップス・カール・えびせん・かりんとう・調整豆乳・ボンラクト・コーンフレーク

	() 生豆類・大豆製品等	大豆・黒豆・枝豆・ゆば・きな粉・納豆・もやし・ピーナツ・ココア
	() 大豆加工品	とうふ・おから・高野豆腐・みそ・しょうゆ・味付のり
	() あんこ類	ようかん・まんじゅう・おはぎ ・たい焼き
	() 枝豆・三度豆	えんどう豆・空豆・枝豆・三度豆
小麦アレルギー	() 食パン・ロールパン・菓子パン・フランスパン	
	() 麺類	うどん・中華そば・黒そば・そうめん
	() スパゲッティ・マカロニ	
	() 菓子・ケーキ類・クッキー類・シューマイ・ぎょうぎの皮・春巻き	
	() 小麦粉を用いた料理	カレールー・クリームシチュー・グラタン等
	() パン粉	
	() 麦茶・麦味噌	
	() しょうゆ・焼肉タレ・味付けぽん酢・食酢・味つけのり	
米アレルギー	() 胚芽米	
	() 精白米	
	() 低蛋白米	
	() だんご・餅	
	() 餅米を使った菓子	おかき・せんべい
	() 米酢	

その他の食品で除去すべきものがありましたら下欄に記入してください。

[]