R6 年度 岡豊高校オープンキャンパス【生活文化系】

調理実習における食物アレルギーに関する調査

（1）食物アレルギーについて（　ある　・　なし　）※該当する方に〇をしてください。

□以下は、（1）で「ある」と回答された方のみお答えください。

（2）食物アレルギーの原因となる食物（【　】内）をそれぞれ〇で囲んでください。

1 鶏卵【　鶏卵　】
2 牛乳･乳製品【　牛乳　バター　チーズ　その他（　　）】
3 小麦【　小麦粉　その他（　　）】
4 そば【　そば粉　その他（　　）】
5 ピーナッツ【　ピーナッツ　】
6 甲殻類【　カニ　エビ　イカ　タコ　アワビ　アサリ　カキ　ホタテ　その他（　　）】
7 木の実類【　クルミ　カシューナッツ　アーモンド　マカダミアナッツ その他（　　）】
8 果物類【 メロン　スイカ　バナナ　リンゴ　サクランボ　モモ　キウイ　マンゴー
その他（　　）】
9 魚類【 魚卵　カジキ　マグロ　ブリ　サバ　その他（　　）】
10 肉類【 牛肉　豚肉　鶏肉　その他（　　）】
11 豆類【 大豆　みそ　しょうゆ　納豆　豆腐　きなこ　その他（　　）】

（3）食物アレルギーの症状をご記入ください。

例
・アナフィラキシーショック　・じんましん
・口の中の症状（のどのかゆみ、ヒリヒリ、イガイガ、腫れぼったい など ） など

（4）そのほか、上記以外で気を付けておかなくてはならないことがありましたらご記入ください。

例
・その食品を食べた後に運動することでアナフィラキシーショックが誘発される。
・その食品の粉末等を「口に入れる」以外に、「触れる」「吸い込む」ことでアナフィラキシーショック（その他アレルギー症状）が誘発される。
・ラテックス（天然ゴム）を材料とする輪ゴム、ゴム手袋などに接触することでアナフィラキシーショックが誘発される。

令和　　年　月　　日

中学校 生徒氏名（　　）

保護者氏名（　　印 ）