

利用日	年 月 日 ( ) ~ 月 日 ( )	利用団体名			
児童生徒名		学年	学年	性別	男・女
※保護者名及び緊急連絡先		(TEL)			
※かかりつけの病院または主治医		(TEL)			
※症状が出た時に服用する薬	無 ・ 有 ( )	※アナフィラキシー症状	有・無	※エビベン等の携行	有・無

除去食等の様子 (□に✓を入れる)

原因食品	確認事項			
□ 卵	Q1	量と調理法について	□ 生も加熱したのもまったく食べられない。	
			□ 生の少量なら、食べられる。(マヨネーズ・ドレッシングなど)	
			□ 加熱されたものなら、食べられる。(オムレツ・卵焼きなど)	
			□ 加熱されたものなら、卵半分程度食べられる。	
			□ 加熱されたものなら、ウインナー・ハム・天ぷらの衣は食べられる。	
□ 牛乳乳製品	Q1	量について	□ まったく食べられない。	
			□ 調味料は食べられる。(カレールーなど)	
	□ 料理に使われていても食べられる。(ピザなど)			
	Q2	調理法について	□ ヨーグルトは食べられる。	
□ 非加熱のもので、量が少なければ食べられる。(アイスクリームは、食べられる)				
□ 魚介類 食品名 ( )	Q1	量について	□ まったく食べられない。	
			□ えびを揚げた油で揚げたものでも食べられる。	
			□ 調味料は食べられる。(本だし・エキスなど)	
			□ 料理に使われていても食べられる。(ツナ・かまぼこなど)	
□ 種実類 食品名 ( )	Q1	量について	□ まったく食べられない。	
			□ 調味料は食べられる。(ごまドレッシングなど)	
			□ 料理に使われていても食べられる。(ごま・カカオなど)	
□ 小麦粉 □ そば	Q1	量について	□ まったく食べられない。(小麦粉・そば以外の食品でも、製造工場小麦粉またはそばを含む製品を生産している食品など)	
			□ 小麦粉の場合、製造工場小麦粉を含む製品を生産していても食べられる。	
	Q2	環境について	□ そば・小麦粉使用の調理活動後の食堂での喫食をしてもよい。	
□ 果物・野菜 食品名 ( )	Q1	量について	□ まったく食べられない。	
			□ 量が少なければ食べられる。(トマトは食べられないが、ケチャップは食べられる)	
□ その他 食品名 ( )	Q1	量について	□ まったく食べられない。	
			□ 量が少なければ食べられる。	
□ 学校や家庭での様子など	Q2	調理法について	□ 加熱してあれば食べられる。(カレールーなど)	
			□ 加熱してあれば食べられる。	
(例) 弁当を持参している。自分で除去している。家では、揚げ油を別にして。 など				