

除去の程度

(様式2)

食べられるものに○、食べられないものに×を()に記入してください。

卵

食品区分	食品リスト	○×
4	生卵、生の卵白が含まれる食品(一部シャーベット、ホイップクリームなど)	
3	加熱した卵料理(ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼き など)	
	生の卵黄が含まれる食品(アイスクリーム、マヨネーズ、カスタードクリーム など)	
2	加熱した卵白が相当含まれる食品(プリン、茶碗蒸し、卵とじ、卵スープ など)	
	加熱した卵が含まれる食品(ケーキ、カステラ、クッキー、菓子パン、ドーナツ、天ぷら、フライの衣 など)	
1	つなぎに卵が含まれる食品(かまぼこ、ちくわ、ハム、ソーセージ、中華麺 など)	
1	全卵を極めて微量に含む食品(一部のパン、天ぷら粉、麺類のつなぎ)	

牛乳・乳製品

食品区分	食品リスト	○×
4	生の牛乳、牛乳を主原料とした食品(牛乳、調製粉乳、練乳 など)	
	生の牛乳を用いた食品(生クリーム、アイスクリームなど)	
3	牛乳が相当量含まれる食品(プリン、パバロア、クリームシチュー、ホワイトソース、ポターシュ など)	
	チーズ、ヨーグルト、バターやこれらを主要な原材料として用いた食品	
2	牛乳を多く用いたお菓子類(ケーキ、菓子パン、チョコレート、ドーナツ、カステラ など)	
	つなぎにカゼインを使用した食品(一部のハム、ソーセージ など)	
1	乳を含むマーガリン、ショートニング	
	牛乳やバターが少量含まれる食品(食パン、ビスケット、クッキー など)	
	乳糖	

小麦・麦製品

食品区分	食品リスト	○×
3	小麦粉を主成分とした食品(パン、うどん、パスタ、中華麺、麩、ケーキ など)	
2	小麦粉を少量使用した(肉・練り製品のつなぎ、カレーなどのルウ、フライや天ぷらの衣、麦ごはんなど)	
1	味噌、醤油、酢	

記入日 _____

児童生徒名 _____

保護者名 _____ 印 _____

肉類

食品区分	食品リスト	○×
2	肉そのもの(牛肉、鶏肉、豚肉 など)	
1	肉・骨などを使用したスープ(コンソメ、ルウ など)	

魚介類・甲殻類

食品区分	食品リスト	○×
2	甲殻類・魚そのもの(えび、かに、いか、魚、貝 など)	
1	魚介類を使用したスープなど(だし、ソースの一部 など)	
その他	魚卵(子持ちししゃも、たらこ など) ()	
備考(×な魚介類を列記)		

大豆・大豆加工品及び豆類

食品区分	食品リスト	○×
3	大豆、枝豆、おから	
	豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、がんもどき など	
2	納豆、きな粉、またその加工品	
	市販の食物油のほとんど(大豆油、天ぷら油、サラダ油 など)	
	マーガリン、ルウ	
1	豆類(あずき、もやし、いんげん豆、グリーンピース など)	
	味噌、醤油 など	

※食品区分は数字が大きいくほど、アレルギーの程度が高くなっています。

その他：×の食材をチェックして、具体的な品名を列記してください

野菜() 果物() 米 ナッツ類()

ごま その他()

(ぜんそく予防のためのよくわかる食物アレルギーの基礎知識 2012年改訂版より)