

除去食品表 保育所から記入依頼がある場合、該当する項目に□して、要除去×・摂取可○主治医記入

別紙1

□鶏卵

抗原の強さ	○×	食品リスト
最も強い		生卵
		生の卵白が含まれる食品（一部のシャーベット・一部のホイップクリームなど）
強い		生の卵黄が含まれる食品（マヨネーズ、アイスクリーム、カスタードクリームなど）
		加熱した卵料理（ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼きなど）
やや弱い		加熱した卵白が相当量含まれる食品（プリン、茶碗蒸し、卵とじ、玉子スープなど）
		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・フライなどの衣・ハンバーグのつなぎなど）
弱い		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）
		全卵を極めて微量に含む食品（一部の食パン、天ぷら粉、麺類のつなぎ）

※弱い(×)かつアレルギー反応が強く、微量混入対応が必要な場合のみ□

□卵殻カルシウム除去

□調理室で、調理器具（鍋・ポール）の区別、□同じ製造ラインで製造しているもの不可

□牛乳・乳製品

抗原の強さ	○×	食品リスト
最も強い		生の牛乳、牛乳を主原料とした食品（牛乳、粉ミルク、脱脂粉乳、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）
強い		牛乳が相当量含まれる食品（プリン、クリームシチュー、ホワイトソースなど）
		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
やや弱い		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、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）
弱い		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

※弱い(×)かつアレルギー反応が強く、微量混入対応が必要な場合のみ□

□調理室で、調理器具（鍋・ポール）の区別、□同じ製造ラインで製造しているもの不可

□小麦・麦製品

抗原の強さ	○×	食品リスト
強い		小麦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）
やや弱い		小麦や大麦を少量使用した食品 (肉・練り製品のつなぎ、カレーなどのルウ、フライ・天ぷらの衣、麦ごはんなど)
弱い		みそ、しょうゆ、酢

※弱い(×)かつアレルギー反応が強く、微量混入対応が必要な場合のみ□

□麥茶除去

□調理室で、調理器具（鍋・ポール）の区別、□同じ製造ラインで製造しているもの不可

幼児名 _____

記載日 平成 年 月 日

□大豆・大豆加工食品および豆類

抗原の強さ	○×	食品リスト
強い		大豆、枝豆、おから
		豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、かんもどきなど
やや弱い		納豆、きな粉、またその加工品
		市販植物油のほとんど（大豆油、天ぷら油、サラダ油など）
弱い		マーガリン、ルウ
		豆類（あずき、もやし、インゲン豆、グリーンピースなど）
		みそ、しょうゆなど

※弱い(×)かつアレルギー反応が強く、微量混入対応が必要な場合のみ□

□調理室で、調理器具（鍋・ポール）の区別、□同じ製造ラインで製造しているもの不可

□魚介類（魚卵・いか・貝含む）・甲殻類

抗原の強さ	○×	食品リスト
やや弱い		甲殻類・魚そのもの（えび、かに、いか、魚、貝など）
弱い		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）

※弱い(×)かつアレルギー反応が強く、微量混入対応が必要な場合のみ□

□調理室で、調理器具（鍋・ポール）の区別、□同じ製造ラインで製造しているもの不可

□肉類 除去が必要：□牛肉 □鶏肉 □豚肉 □その他（ ）

抗原の強さ	○×	食品リスト
やや弱い		肉そのもの（牛肉、鶏肉、豚肉など）
弱い		肉・骨などを使用したスープ（コンソメ、ルウなど）

※弱い(×)かつアレルギー反応が強く、微量混入対応が必要な場合のみ□

□調理室で、調理器具（鍋・ポール）の区別、□同じ製造ラインで製造しているもの不可

その他：×の食材に□して、具体的な品名を列記してください。（備考がある場合は空欄に記載しても可）

□野菜 □果物 □そば □米 □ナッツ類 □ごま □その他