

保育園における食物アレルギー疾患生活管理指導表

2018年11月作成

氏名： _____ 生年月日： _____ 年 _____ 月 _____ 日 (_____ 歳クラス) 保育園名：羽曳野市立 _____ 保育園

※以下、病院記入欄。該当する箇所記入、番号に○をしてください。

1. 病型 ① 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎
② 即時型
③ その他 (_____)

2. 食品除去の必要性
① 必要 (食品名 _____) ② 不必要

3. 除去根拠
① 明らかな症状の既往
② 食物負荷試験陽性
③ IgE抗体等検査結果陽性 ※結果の記載は任意
・ IgE (_____)
・ RAST 全卵 (_____) 卵黄 (_____) 卵白 (_____)
その他 (_____) (_____) (_____)

4. 緊急時に備えた処方薬
① 内服薬 (抗ヒスタミン薬・ステロイド薬) ・ 外用薬
→ ある場合は (薬品名 _____)
② アドレナリン自己注射薬「エピペン」 (あり ・ なし)

5. 次回受診日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

記入日	_____ 年 _____ 月 _____ 日
医療機関名	_____
医師名	_____ (印)

	除去を必要とする食品 (○を記入)	代表例
卵	() 生卵	マヨネーズ
	() 卵料理	卵焼き・オムレツ・ゆで卵
	() つなぎ	揚げ物・ハンバーグ・練り製品
	() 菓子	ケーキ
	() ロールパン	
	() その他	
牛乳	() 牛乳・ミルク・ヨーグルト	
	() その他の乳製品	チーズ・バター
	() 牛乳・スキムミルクを用いた料理	クリームシチュー・グラタン・スープ・菓子
	() 牛乳・スキムミルクを用いた食品	パン類
小麦	() その他	
	() パン類	食パン・ロールパン
	() 麺類	うどん・中華麺・素麺・スパゲティ・マカロニ
	() 菓子類	
	() 小麦粉を用いた料理	クリームシチュー・グラタン・カレールウ
	() パン粉・麩	
大豆	() 醤油・穀物酢	
	() 麦茶・麦味噌	
	() その他	
	() 大豆・大豆製品	大豆・黒豆・枝豆・納豆・きな粉・豆腐・厚揚げ・油揚げ・ゆば・おから・豆乳・高野豆腐
	() 大豆油	大豆油・サラダ油・天ぷら油
その他	() 大豆油を用いた食品	ツナ缶・マヨネーズ・素麺・レーズン・菓子
	() 大豆加工品	味噌・醤油
	() その他の豆類	小豆・金時豆・えんどう・三度豆・もやし
	() 甲殻類・軟体類	エビ・カニ・イカ
	() そば	
	() ピーナッツ・アーモンド	
その他	() くだもの (_____)	スイカ・メロン・キウイ・パイナップル
	() 魚 (_____)	
	() 長芋・里芋	
	()	
	()	

その他、上記にない食品については空欄に追加して記入してください。