

アレルギー食品確認・面談表

クラス名	児童名	面談者（保護者）	（施設）	面談日	年	月	日
------	-----	----------	------	-----	---	---	---

※未摂取の場合は”未”と記入。 ※特定指定原材料8品目は必ず確認する。

		○×	備考	より厳しい除去が必要であるか			○×	備考	より厳しい除去が必要であるか	
※鶏卵	生卵			・卵殻カルシウム 不要・必要	大豆	大豆・枝豆			・大豆油 不要・必要 ・醤油 不要・必要 ・味噌 不要・必要	
	マヨネーズ					大豆加工品	豆乳			
	卵料理						きな粉			
	卵黄						豆腐・油揚げ・厚揚げ			
	料理のつなぎ						納豆			
	卵加工品	プリン				ごま			・ごま油 不要・必要	
		アイスクリーム				ナッツ	アーモンド			
		カステラ					※くるみ			
		その他菓子・パン類					カシューナッツ			
ハム・ベーコン・ウインナー			栗							
練り製品										
※小麦	小麦粉			・醤油 不要・必要 ・酢 不要・必要 ・麦茶 不要・必要	貝類 軟体類	いか・たこ				
	小麦加工品	麩					ほたて・あさり			
	小麦加工品	パン粉				魚卵	いくら			
	小麦加工品	菓子・パン類					たらこ			
	小麦加工品	麺類(うどん・パスタ等)					子持ちししゃも			
	大麦(押し麦 等)					魚類	さば		・かつおだし 不要・必要 ・いりこだし 不要・必要	
※牛乳・乳製品	育児用ミルク	アレルギー用調整粉乳 不要 ・ 必要	・乳糖 不要・必要		さけ					
	牛乳(飲用)				しらす・じゃこ					
	牛乳入り料理				その他					
	乳加工品		ヨーグルト	肉類	鶏肉		・エキス 不要・必要			
			乳酸菌飲料		豚肉					
			スキムミルク		牛肉					
			生クリーム	果実類	キウイフルーツ					
			チーズ		もも					
			バター		りんご					
			マーガリン		バナナ					
アイスクリーム		メロン								
プリン		パイナップル								
菓子・パン類		その他								
ハム・ベーコン・ウインナー		その他	ゼラチン							
※そば										
※ピーナッツ										
※甲殻類	※えび									
	※かに									

園長	教頭	教頭	看護師	栄養士

担任確認印

面談記録	確認事項
	①製造ラインについて 製造工場内のアレルギー使用 可 否
	②保育・教材での使用 ・牛乳パック 可 否
	・乳製品容器 可 否
	・小麦粉粘土 可 否
	・パスタ類 可 否
	・卵容器 可 否
	・マヨネーズ容器 可 否
	・豆腐容器 可 否
	・ナッツ類の殻 可 否
	・その他 可 否
	③行事 ・豆まき(ピーナッツ含む) 可 否
	④飼育等動物との接触 可 否
	⑤クラス内の告知 可 否
保護者確認	
上記内容及び除去食品項目を確認しました。 年 月 日 保護者氏名	⑥調理器具・洗浄器具の共有 可 否