

(第7号様式)

食物アレルギー調査票

学校生活管理指導表【アレルギー疾患用】を提出している児童生徒、もしくは一般団体で原因食品を確認している食堂利用者がいる場合は、下記の一覧表に必ず記入して(線の部分のみ)、申請時に提出してください。

併せて、この一覧表に記載のある利用者は、別紙「食物アレルギー個票」を記入の上、全員分添付してください。

研修団体名(南さつま市立南薩小学校) 研修期間(5 / 7 ~ 5 / 9)

引率代表者名(日置 太郎) 連絡先(0993-77-2500)

【アレルギー表示対象28品目】

◎特定原材料(卵・乳・小麦・そば・えび・かに、落花生、くるみ)
○特定原材料に準ずるもの(あわび・いくら・いか・鮭・さば・牛肉・鶏肉・豚肉・まつたけ・やまいも・大豆・オレンジ・キウイフルーツ・もも・リンゴ・バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)

引率者が申請時に記入							食堂が記入 食堂の対応	引率時のチェック												
氏名	年組 <small>(学校の場合)</small>	エビペンの所持	食品名 <small>(アレルギー症状の出る食品を記入)</small>	アレルギー症状の程度(○印をつける)				注意事項 <small>別紙「食物アレルギー個票」の備考欄を記入してください。コンタミネーションの不可や調理油を分ける必要がある場合は、必ず記入してください。</small>	* 対応食の受け取り確認											
				A:まったく食べられない(完全除去)	B:少量なら食べられる(少量なら可)	C:自分で取り除けば、その料理は食べられる(本人除去)	D:加熱してあれば、食べられる(加熱なら可)		1日目	2日目	3日目									
				昼	夕	朝	昼		夕	朝	昼									
南薩太郎	5年1組	○	卵		○															
”	”	○	乳				○	マヨネーズは食べられる。 料理に入っている程度は可。牛乳は不可。												
”	”	○	えび	○				調理油を分ける。エキスも不可。												
<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 一人の研修生について、該当する食品が複数ある場合は、食品ごとに記入してください。 </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px;"> 食物アレルギー対応者がいない場合は、氏名欄に「該当者なし」と明記して、提出してください。 </div>							<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> アレルギーの程度に、必ず○をつけてください。注意事項の欄には、別紙「食物アレルギー個票」の備考欄を明記する。コンタミネーションの不可や調理油を分けるなど特別に対応する必要がある場合は必ず記入してください。 </div>							<div style="border: 1px solid red; padding: 5px;"> 学校給食の対応やアレルギー食品を食べた症状など、注意事項に記載していないことで、必要があれば記入してください。 </div>						
※その他、学校での対応等健康管理上配慮が必要な場合は、記入してください。 南薩太郎:学校でも牛乳は飲んでいません。アナフィラキシーショックの経験はありませんが、特定原材料を食べるとおう吐したり、じんましんが出たりします。							※備考													

食堂側が記載します。

記入例