

食物アレルギー対応面接シート

面接実施日 年 月 日 ()
 面接実施者 栄養士、看護師、所長、主任、担任()
 組・氏名 組 氏名
 生年月日 年 月 日 (歳 か月) 男 女

保護者に説明し、項目の□にチェックしていく

- ☐ アレルギー食対応には、医師の診断が必要である。また3か月～12か月に一度、生活管理指導表を提出してもらう。
- ☐ 予定献立表で事前に確認し合う。
- ☐ 盛付け段階での除去が基本である。調理段階で取り除けるものは考慮する。
- ☐ 対応不可能の場合は、弁当を持参してもらう。
- ☐ 家庭から持参するもの(主食含む)は全て完全除去対応とし、且つ家庭で食べたことのあるものを持参してもらう。(必ず原材料を確認してもらう。)
- ☐ 原材料では含まれないが、製造ライン上他の食品加工に使用されている場合、使用可か否か確認する。
- ☐ 加工品に使用される添加物にアレルゲンが使用されている場合、使用可か否か確認する。
 (例:ハム、ウインナーなど肉の加工品やアイスクリームなどの乳製品に使用されることの多いカゼインNa(乳由来)など)
- ☐ 弁当は、弁当箱のまま提供する。
- ☐ ミルク・離乳食は、個別対応とする。
- ☐ アレルギー食品を確認する。
- ☐ 保育所での対応の仕方は、保育所や子どもたちの状況により対応に多少の違いが生じることがある。
- ☐ 除去食は1種類となるので、食べられる食品も除去されることがある。

アレルゲンの種類	卵 牛乳 小麦 そば ピーナッツ えび かに くるみ アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシューナッツ キウイフルーツ 牛肉 ごま ゼラチン さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 もも やまいも りんご マカダミアナッツ その他の食品()
現在の症状 (アレルゲンを 食べた時)	*アナフィラキシーショックの有無 有 ・ 無