

# 除 去 食 依 頼 書

\* 主治医と相談の上、( ) に食べてはいけないものに×を記入していただけますようお願いいたします。(保護者記入)

記入日: 令和 年 月 日      記入者氏名: \_\_\_\_\_ 印

	除去すべき食物	調理例
卵 ア レ ル ギ ー	( ) 生卵	マヨネーズ・アイスクリーム
	( ) ゆで卵	
	( ) 卵を用いた料理など①	卵焼き・オムレツ・茶碗蒸し・プリン
	( ) 卵を用いた料理など②	フライカツ・天ぷら等の揚げ物の衣・
	( ) 卵を用いたお菓子	カステラ・ケーキ・ホットケーキ・ビスケット・菓子パン シュークリーム・クッキー
	( ) 練り製品などのつなぎに卵を用いた食品	かまぼこ・ちくわ・ソーセージ・ハム・ウインナー
	( ) 料理に(5g)くらい使用	ハンバーグ・松風焼き等のつなぎ
	( ) ロールパン(全卵2g配合)	保育所給食主食のパン
	( ) 鶏肉	鶏レバー・ささみ・鶏がらスープ・コンソメ
	( ) 卵黄を用いた食品	市販の天ぷら粉
牛 乳 ア レ ル ギ ー	( ) 牛乳・粉ミルク	
	( ) 煮沸牛乳(牛乳を沸かし、膜を取り除いたもの)	
	( ) 牛乳を含む飲み物	フルーツ牛乳・乳酸飲料・ヨーグルト飲料・麦芽飲料
	( ) 乳製品(酪製品)	バター・チーズ・ヨーグルト
	( ) 牛乳を用いた料理	クリームシチュー・グラタン・ホワイトソース・ポタージュ ピザパイ
	( ) 牛乳を用いたお菓子や食品	生クリーム・ケーキ・アイスクリーム・プリン・ホットケーキ・ウエハース ビスケット・キャラメル・チョコレート・クッキー・インスタントカレー
	( ) 牛肉	牛肉を用いた料理・ゼラチン・スープの素
	( ) 大豆油	サラダ油・天ぷら油・マーガリン・マヨドレ
	( ) 大豆油を用いた食品①	生揚げ・がんもどき・市販の天ぷら・カツ・コロッケ 油漬缶詰
	( ) 大豆油を用いた食品②	インスタントカレールウ・ブルーン・干しブドウ・カール・えんぴせん インスタントラーメン・ポテトチップス・調整豆乳・ボンラクト・コーンフ レーク
	( ) 豆類・大豆製品	大豆・黒豆・枝豆・きな粉・納豆・もやし・ココア・ピーナッツ
	( ) 大豆加工品	豆腐・おから・高野豆腐・みそ・醤油・味付けのり
	( ) あんこ類	ようかん・まんじゅう・おはぎ・たいやき・たいやき
	( ) 三度豆	えんどう豆・そら豆・三度豆
小 麦 ア レ ル ギ ー	( ) そうめん	
	( ) 食パン・ロールパン・フランスパン	
	( ) 麺類	うどん・中華そば・黒そば・そうめん
	( ) スパゲティ・マカロニ	
	( ) 菓子・ケーキ類・クッキー類・シューマイ 餃子の皮・春巻き	
	( ) 小麦粉を用いた料理	カレールウ・クリームシチュー・グラタン等
	( ) パン粉・麩	
	( ) 麦茶・麦みそ	
米 ア レ ル ギ ー	( ) 醤油・焼き肉のタレ・味付けボン酢・味付けのり	
	( ) 胚芽米	
	( ) 精白米	
	( ) 低蛋白米	
	( ) だんご・餅	
	( ) もち米を使った菓子	
( ) 米酢		