別表

氏　　名 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

除去の程度・・・・・食べても良いものに〇、たべていけないものに×でお願いします。

	除去すべき食品	代表例
卵アレルギー	(　　)生卵	マヨネーズ・アイスクリーム
	(　　)卵を用いた料理	卵焼き・オムレツ・茶碗蒸し・錦糸卵
	(　　)卵を用いた菓子	プリン・カステラ・ケーキ・ホットケーキ・菓子パン
	(　　)卵を用いた菓子	ビスケット
	(　　)つなぎに卵を用いた食品	ハンバーグ・かまぼこ・ちくわ・ソーセージ・ハム
	(　　)料理に5g位使用	給食での天ぷらの衣に使用
	(　　)ロールパン(全卵2g配合)	
	(　　)鶏肉	鶏肉
	(　　)鶏スープ	鶏ガラスープ・コンソメ
	(　　)微妙に含まれる卵	卵殻カルシウム・香料等　卵由来の成分を含むもの
牛乳アレルギー	(　　)牛乳・粉ミルク	
	(　　)煮沸牛乳(沸かし、膜を除く)	
	(　　)牛乳を含む飲み物	コーヒー牛乳・フルーツ牛乳・麦芽飲料・ヨーグルト飲料・乳酸菌飲料
	(　　)乳製品(酪製品)	バター・チーズ・ヨーグルト・生クリーム
	(　　)牛乳を用いた料理	クリームシチュー・ポタージュ
	(　　)牛乳を用いた菓子	アイスクリーム・ケーキ・プリン・ウエハース・ビスケット
	(　　)牛肉	牛肉
	(　　)スープの素・ゼラチン	微量の牛由来の成分を含むもの
大豆アレルギー	(　　)大豆油	サラダ油・てんぷら油・マーガリン
	(　　)大豆油を用いた食品等	厚揚げ・薄揚げ・市販の天ぷら・コロッケ・カツ・カレールウ
		インスタント麺・えびせん・ポテトチップス・調整豆乳・油漬缶詰
	(　　)豆類・大豆製品等	ピーナッツ・大豆・枝豆・いんげん豆等
		豆腐・高野豆腐・厚揚げ・薄揚げ・ゆば・きな粉・大豆もやし
	(　　)あんこ類	小豆
	(　　)三度豆・えんどう豆・空豆	
	(　　)そうめん	製造過程で大豆油を含んでいるもの
	(　　)微量に含まれる大豆	乳化剤・レシチン等　大豆由来の成分を含んでいるもの
小麦アレルギー	(　　)食パン・ロールパン・菓子パン	
	(　　)麺類	うどん・そば・そうめん・中華そば
	(　　)スパゲッティ・マカロニ	
	(　　)麦みそ	
	(　　)菓子・ケーキ類・クッキー類	シューマイ等の皮
	(　　)小麦粉を用いた料理	カレールウ・クリームシチュー等
	(　　)パン粉・麩	
	(　　)麦茶	
	(　　)醤油・ポン酢・酢・味付のり	製造過程に含まれるもの
	(　　)微量に含まれる小麦	製造過程で微量の小麦由来の成分を含んでいるもの
魚介類	(　　)魚	ちくわ・かまぼこ
	(　　)エビ・カニ	
	(　　)調味料	かつお節・だしの素
	(　　)魚醤	ケチャップ・調味料等

その他の食品で除去すべきものがありましたら、下記に記入してください。

その他	(　　)	
	(　　)	
	(　　)	
	(　　)	
	(　　)	
	(　　)	