

## ご家庭における食物摂取の状況について

学年 組	名 前	性 別	生 年 月 日
年 組		男 ・ 女	平成・令和 年 月 日 ( 才)

給食対応の参考にしますので、ご家庭で食べているものに○、食べていないものに×を記入してください。同じ欄に○と×が混在する場合は、食品ごとに記入していただいても結構です。

保護者記入日 令和 年 月 日

### 卵

区分	食品リスト	○×
生	生卵、生の卵白が含まれる食品（シャーベット、レアチーズケーキ など）	
	生の卵黄が含まれる食品（アイスクリーム、マヨネーズ、カスタードクリーム など）	
多	加熱した卵料理（ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼き など）	
	加熱した卵が多く含まれる食品（プリン、茶わん蒸し、卵とじ、卵スープ など）	
中	加熱した卵が含まれる食品（ケーキ、カステラ、クッキー、菓子パン、ドーナツ、天ぷら、フライなどの衣 など）	
少	つなぎに卵が含まれる食品（かまぼこ、ちくわ、ハム、ソーセージ、中華めん など）	
微	全卵を微量に含む食品（一部の食パン、天ぷら粉、めん類のつなぎ）	

### 牛乳・乳製品

区分	食品リスト	○×
生	生の牛乳、牛乳を主原料とした食品（牛乳、調製粉乳、練乳 など）	
	生の牛乳を用いた食品（生クリーム、アイスクリーム など）	
多	牛乳が多く含まれる食品・料理（プリン、ババロア、クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ など）	
	チーズ、ヨーグルト、バターやこれらを主要な原材料として用いた食品	
中	牛乳を用いたお菓子類（ケーキ、菓子パン、チョコレート、ドーナツ、カステラ など）	
少	つなぎにカゼインを使用した食品（一部のハム、ソーセージ など）	
微	乳を含むマーガリン、ショートニング	
	牛乳やバターが少量含まれる食品（食パン、ビスケット、クッキー など）	
	乳糖	

**小麦製品**

区分	食品リスト	○×
多	小麦を主成分とした食品（パン、うどん、パスタ、中華めん、ふ、ケーキ など）	
中	小麦を少量使用した食品（練り製品のつなぎ、カレーなどのルー、フライや天ぷらの衣 など）	
微	みそ、しょうゆ、酢	
他	大麦ごはん	

**肉類（除去が必要： 牛肉 鶏肉 豚肉 その他 ）**

区分	食品リスト	○×
多	上記の肉料理	
少	上記の肉・骨などを使用したスープ（コンソメ、ルー など）	

**魚介類・甲殻類（除去が必要： エビ カニ イカ 貝 魚 ）**

区分	食品リスト	○×
多	上記の魚介等を使った料理	
少	上記の魚介等を使用したスープ・ソース	
他	魚卵（子持ちししゃも、たらこ、いくら など）	

**大豆・大豆加工品**

区分	食品リスト	○×
多	大豆料理、枝豆、おから、きなこ、納豆、豆乳	
中	豆腐、厚揚げ、油揚げ、がんもどき など	
少	みそ、しょうゆ	
他	あずき、もやし、いんげん豆、グリーンピース など	
	大豆油、天ぷら油、マーガリン、ルー	

**その他の除去が必要な食品**


\*学校給食では、大量に料理をつくる中で、多くの食物アレルギー対応を行っています。同じ食品でも量が多い場合は除去、量が少ない場合は食べるという部分除去は、アレルゲン混入等のミスにつながる可能性があるため、安全性を優先し、原因食品の完全除去で対応させていただきます。ご理解ください。