

食物アレルギー・アナフィラキシーの追加調査票

これは、お子さまのアレルギー疾患について詳しい情報を把握し、適切に対応し、安全で安心な学校生活にするための資料となります。保護者の方が記入して4月24日（金）までに HR 担任または担当者まで提出をお願いします。

記入年月日 年 月 日

静岡県立磐田南高等学校		年	組	生徒氏名	男・女
初期症状とその場合の対処法					
受診のめやす					
薬の管理方法	①予防のために使用している薬はありますか。 (ある・ない) ) ある場合 (薬品名: ) ②緊急時に使用する薬はありますか。 (ある・ない) ) ある場合 (薬品名: ) 薬の保管場所の希望はありますか。 ・本人が携帯する (保管場所: ) ・学校で管理する (保管場所: ) ③緊急時にエピペンを使うことがありますか。 (はい・いいえ) ) エピペンの管理場所の希望はありますか。 ・本人が携帯する (保管場所: ) ・学校で管理する (保管場所: )				
A 食物・食材を扱う授業・活動 (調理実習等)	微量の摂取・接触により発症する場合は、下記に記載してください。				
	学校生活で気をつけてほしいことは何ですか。 (除去が必要な食物: ) (対応の仕方: )				
B 運動 (体育・部活動等)	①発作が起こりやすい運動はありますか。例:陸上・マラソンなど (ある・ない) ) ある場合は、何の運動ですか。 ( )				
	②発作の起こりやすい季節・天候がありますか。 (ある・ない) ) (例:冬空気が乾燥して冷たい時) ある場合は、どんなときですか。 ( )				
	③見学の判断基準は次のどれですか。□にレ点をつけてください。 <input type="checkbox"/> 特定の運動は見学 (例:長距離走、マッド運動など) (何の運動: ) <input type="checkbox"/> 授業前の本人申告で判断、申告できない場合は保護者が担任に伝える。 <input type="checkbox"/> 日々の発作の状況で判断 (本人または保護者) <input type="checkbox"/> その他 ( )				
C 宿泊を伴う校外活動 (修学旅行、宿泊学習、林間学校等)	①宿泊先で、搬送する医療機関について記入してください。 <input type="checkbox"/> 学校で指定する緊急搬送医療機関を希望する。 <input type="checkbox"/> 紹介状を持参する。 <input type="checkbox"/> その他 ( ) ※詳細は、校外活動前に配付される健康調査票に記入してください。				
D その他の配慮・管理事項 (自由記載)					

保護者氏名 \_\_\_\_\_ (署名)

食物アレルギー・アナフィラキシーの追加調査票(N o 2)

★給食、校外学習や調理実習等において、除去が必要な食物について伺います。  
 食べてはいけないものがあれば( )の中に×、□にレ点を記入してください。

<卵>

多	1	卵が主体となる料理（卵使用量40～70g）卵焼き、オムレツ、ポークピカタ、ぎせい豆腐、スクランブルエッグ等	( )
	2	卵が副材料となる料理（卵使用量15～40g）たまごグラタン、たまごとじ、かきたま汁、チャーハン、いり卵や錦糸卵を使ったあえ物等	( )
↓	3	つなぎに卵を使った料理（卵使用量5～15g）ハンバーグ、フライ、酢豚、タルタルソース等	( )
	4	卵を使ったデザートや加工品（プリン、ケーキ、タルト、はんぺん等）	( )
少	5	つなぎに卵を使った加工品（かまぼこ、揚げ半、ハム、ウインナー等）	( )
	6	卵を多く使った調味料（マヨネーズ、ドレッシング等）	( )
	7	卵成分が含まれる調味料	( )

<牛乳>

多	1	牛乳、牛乳を主原料とした食品（牛乳、ヨーグルト等）	( )
	2	牛乳を多く使った料理（牛乳使用量30～50g）グラタン、シチュー、ポタージュスープ等	( )
↓	3	つなぎに牛乳を使った料理（牛乳使用量2～10g）ハンバーグ、フライ等	( )
	4	牛乳を使ったデザートや加工品（プリン、パバロア、ケーキ、パン等）	( )
少	5	チーズやチーズを使った食品	( )
	6	バターやバターを使った食品	( )
	7	つなぎにカゼインを使った加工品（ハム、ウインナー等）	( )
	8	脱脂粉乳が含まれる調味料	( )
	9	乳糖が含まれる調味料	( )

<小麦・麦製品>

多	1	小麦を主原料とした食品（パン、うどん、パスタ、麩、ケーキ等）	( )
	2	小麦を少量使った食品（肉だんご・練り製品のつなぎ、カレーなどのルウ等）	( )
↓	3	麦そのものを使った料理（麦ごはん）	( )
	4	みそ、しょうゆ、酢	( )

<肉類> 除去が必要：□牛肉 □鶏肉 □豚肉 □その他 ( )

多	1	肉そのもの	( )
	2	肉加工品（ハム、ベーコン、ウインナー等）	( )
↓	3	肉、骨を使ったスープ（コンソメ、ルウ等）	( )

<魚介類・甲殻類>除去が必要：□えび □かに □いか □魚 □その他 ( )

多	1	魚介類・甲殻類そのもの	( )
	2	魚介類・甲殻類のエキスを使った加工品（かにかまぼこ等）	( )
↓	3	魚介類・甲殻類を使ったスープ（だし、ソースの一部等）	( )
少	その他	魚卵・甲殻類の卵（子持ちシシャモ、たらこ、えび卵、かに卵等）	( )

除去が必要な魚貝類の食品名を明記(例：いくら、メルルーサ、ゆでたえびは可)

<大豆・大豆加工品および豆類>

多	1	大豆、枝豆、おから	( )
	2	豆乳、豆腐、油揚げ、厚揚げ、がんもどき等	( )
	3	納豆、きな粉、またはその加工品	( )
↓	4	市販植物油(大豆油、てんぷら油、サラダ油等)	( )
	5	マーガリン、ルウ等	( )
少	6	豆類(小豆、いんげん豆、グリーンピース、もやし等)	( )
	7	みそ、しょうゆ等	( )

<そば>

多	1	そばそのもの	( )
↓	2	そば粉を少量使った調味料(一部のこしょう等)	( )
少	3	そばと同じ生産ラインで作られたうどん、ソフトめん等	( )

<果物> 除去が必要：キウイ 桃 バナナ 柑橘類 りんご その他( )

多	1	果物そのもの	( )
	2	果物を使った料理酢豚のパイナップル、ソース内のすりおろしりんご等	( )
↓	3	果汁を使った料理・食品くだものゼリー、ジャム等	( )
	4	果汁が調味料内に含まれる食品ドレッシング、カレールー等	( )
カンヅメ加工された果物			( )

<ピーナッツ(落花生)>

多	1	ピーナッツ(落花生)そのもの	( )
↓	2	ピーナッツ(落花生)を主原料とした食品 ピーナッツオイル、ピーナッツバター等	( )
	3	ピーナッツ(落花生)を少量使った食品 一部カレールー等	( )
少	4	ピーナッツ(落花生)と同じ生産ラインで作られた食品	( )

<その他> 除去が必要：野菜 米 ごま ピーナッツ(落花生)以外のナッツ類  
その他( )

除去が必要な食品名を明記(例：アーモンド、カシューナッツ)