

入院時食物アレルギー 調査票

看護師	栄養士

ふりがな	診察券番号	当院入院経験	有 ・ 無
お名前		記入日	年 月 日

- アレルギー対応の食事を希望しますか。
☒ 食事 ☐ いいえ ☐ はい

「はい」と答えた方は、下記のアレルギー食品で該当するものにレ点をつけてください。
 除去方法の欄にはご希望の方法にレ点をつけてください。
 献立例の欄は、食べるとアレルギー症状が出るものに×を付けてください。（嗜好は除く）

食品		除去方法	献立例
☐	卵	☐ 加熱可 ☐ 少量なら可(つなぎ可) ☐ 完全除去	卵焼き・茶碗蒸し・卵を多く使用した料理、卵ふりかけ、マヨネーズ プリン、ケーキ、アイス、フライ、天ぷら、パン、ちくわ ハンバーグ等のつなぎ、ハム等加工品、ビスケット 卵成分を含む全ての食品、ハンバーグ、フライ、パン、天ぷら ドレッシング類、ちくわ、ハム等加工品
☐	エビ	☐ 少量なら可(つなぎ、エキス可) ☐ 完全除去	加熱エビ、干しえび、海藻類、しらす干し、スナック菓子、せんべい
☐	カニ	☐ 少量なら可(つなぎ、エキス可) ☐ 完全除去	加熱カニ、かにかま、海藻類、しらす干し、スナック菓子、せんべい
☐	そば	☐ 少量なら可 ☐ 完全除去	うどん、中華麺(そば粉が混入する可能性がある所で製造されたもの。) そば、うどん、中華麺
☐	果物	☐ 生フルーツ除去 ☐ 缶詰・エキス・加熱可	果物名を記入() ドライフルーツ、ヨーグルト等に含まれる果肉、ジャム類
☐	乳製品	☐ 少量なら可(つなぎ可) ☐ 完全除去	一般用育児ミルク、牛乳、ヨーグルト、チーズ、アイス プリン、シチュー、生クリーム、グラタン、ポタージュスープ バター使用料理、パン、マーガリン、ビスケット 一般用育児ミルク、乳成分を含む全ての食品、パン バター使用料理、ビスケット等乳使用菓子
☐	大豆	☐ 少量なら可(調味料可) ☐ 完全除去	豆腐、納豆、油揚げ、きなこ、豆乳、おから、高野豆腐、厚揚げ がんもどき、みそ、大豆油、しょうゆ、サラダ油 大豆成分を含む全ての食品、みそ、大豆油、しょうゆ サラダ油、ドレッシングの一部
☐	小麦	☐ 少量なら可(調味料可) ☐ 完全除去	パン、パン粉、麺、焼売、ムニエル、カレー等小麦を使用した料理 ビスケット、スパゲティ、マカロニ、麩、ギョーザ、ワンタン、春巻き ケーキ、グラタン、しょうゆ、ソース、酢、コンソメ 小麦成分を含む全ての食品、しょうゆ、ソース コンソメ、ドレッシング
☐	ナッツ類	☐ 少量なら可 (つなぎ可) ☐ 完全除去	アーモンドスライス、アーモンドパウダーを使用した洋菓子 ピーナッツクリーム、パン、ココナッツオイル、ビスケット、カレールー、ココア ピーナッツクリーム、パン、ココナッツオイル、アーモンド、くるみ ビスケット、カレールー、ココア
☐	ごま	☐ 少量なら可 ☐ 完全除去	ごま、ふりかけ、ごま油、カレールー ごま、ふりかけ、ごま油、カレールー
☐	魚類	☐ 完全除去	食品名を記入()
☐	魚卵	☐ 完全除去	食品名を記入(いくら、たらこ、ししゃも)
☐	肉類	☐ エキス可 ☐ 完全除去	コンソメ、ブイヨン、ドレッシング、ゼラチン 食品名を記入(豚肉・牛肉・鶏肉・かも肉)
☐	その他		