

さいたま市就学前におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー)

提出日 令和 年 月 日

名前 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生(_____ 歳 _____ ヶ月) _____ 組(_____ 歳児クラス) _____ 園名 _____

この生活管理指導表は保育施設・幼稚園等の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に限って作成するものです。

[illegible]

●幼稚園、保育施設等における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を関係者全体で共有することに同意します。 保護者名 _____ 印 _____

さいたま市就学前におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー)

提出日 令和 年 月 日

名前 _____ 男・女 _____ 年 月 日生(歳 ヶ月) _____ 組(歳児クラス) 園名 _____

保護者が記入する。

この生活管理指導表は保育施設・幼稚園等の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に限って作成するものです。

病型・治療		保育施設・幼稚園等での生活上の留意点		★保護者 氏名: 電話(続柄) ① ② ★連絡医療機関 医療機関名:
A. 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 即時型 3. その他(新生児消化器症状・口腔アレルギー症候群・食物依存性・食物蛋白誘発性胃腸症(FPIES)・その他: アナフィラキシーが有る場合は必ず原因を記入する。		A-1 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 管理必要(管理内容については、病型・治療のC.欄及び下記A-3、E.欄を参照) A-2 アレルギー用調製粉乳 1. 不要 2. 必要 下記調製粉乳の名称を記入する。 ミルフィー・ ・エレメンタ		
B. アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物(原因: 2. その他(医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・昆虫・動物のフケや毛)		A-3 病型・治療に○ ※該当するがある 1. 鶏卵 2. 牛乳・乳製品 3. 小麦 6. 大豆 7. ゴマ 12. 魚類 13. 肉類		
C. 原因食物・除去・診断根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去・診断根拠を記載 ③IgE抗体等検査結果陽性 食物アレルギーは一般的に血液検査だけで正しく診断することはできないため実際に起きた症状と食物負荷試験などの専門的な検査結果を組み合わせ、医師が総合的に診断する。従って血液検査のデータ等を記載する必要はない。 また、幼稚園や保育所等が血液検査のデータ等を医療機関へ求めることはしないものとする。		B. 食物・食材 1. 管理不要 C. 運動など 1. 管理不要 D. 宿泊を伴う 1. 管理不要 E. その他の配慮 1. 管理不要		
④未摂取について 低年齢児ではまだ与えないような食物に対しては診断根拠を書けない場合(未確定、これから検討する予定)も乳児期から幼児期早期には想定される。それらの子どもに対して離乳食等を進めていく場合、単に食べたことがないものをすべて未摂取として記述する必要はなく、アレルギーの関与が疑われる、未摂取のものに関して、除去根拠は未摂取として記載する。(厚生労働省「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」P31～P32参照)		[除去根拠]該当するものを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ・カシューナッツ・アーモンド・ ・カニ・ ・タコ・ホタテ・アサリ・ ラ・タラコ・ ・サケ・ 豚肉・ ナ・ 食物、食材を扱う活動とは小麦粉粘土、豆まき、牛乳パックを使用した工作等。		
⑤その他()		E. 投薬に関する留意点 ☐ 使用方法の詳細及び製造販売業者の動画を確認 個別の配慮事項(特段ない場合は記載不要)		

アナフィラキシー既往のある場合は必ず記入する。(医療機関が記)

【緊急連絡先】

以下の欄の項目は重症な食物アレルギー児のみに該当する場合がある。(厚生労働省「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」P44～P45参照)

- 鶏卵(卵殻カルシウム)
卵殻カルシウムは卵殻を原料とする酸化カルシウムである。鶏卵タンパクの混入はほぼなく、除去する必要は基本的にはない。
- 牛乳・乳製品(乳糖)
乳糖(ラクトース)は牛乳に限らず、哺乳類の乳汁に含まれる糖類であるので、牛乳との直接的な関連はない。しかし、食品衛生法で牛乳の代替表記が認められており、乳タンパク含有を示唆しているので注意が必要である。
- 小麦(醤油・酢・麦茶)
醤油は発酵過程で小麦タンパクは完全に分解される。醸造酢(米酢、大黒酢を除く)に小麦が使用されている場合があるが極少量であるので基本的には摂取できる。麦茶は大麦の種子を煎じて作った飲み物であり小麦と直接関係はない。しかし、麦類全体に除去指導されている場合は、除去が必要な場合がある。
- 大豆(大豆油・醤油・味噌)
食物アレルギーは特定タンパク質によって誘発されるものであり、油脂成分が原因とは基本的にはならない。醤油は発酵過程で大豆タンパクは分解される。重症でなければ利用できることが多い。味噌の大豆タンパクに関しても醤油と同様である。
- ゴマ(ゴマ油)
食物アレルギーは特定タンパク質によって誘発されるものであり、油脂成分が原因とは基本的にはない。しかし、大豆油と異なり精製度が低いゴマ油はゴマタンパクが混入している可能性もあるので注意する。
- 魚類(かつおだし・いりこだし)
だし汁に含まれているタンパク質量は極少量であるため、殆どの魚類アレルギー児は摂取することが出来る。
- 肉類(エキス)
肉エキスに含まれるタンパクは極少量であるため、殆どの肉類アレルギー児は摂取することができる。

●幼稚園、保育施設等における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を関係者全体