

食物アレルギー対応申請書

唐津市立_____学校長 様

唐津市学校給食センター所長 様

(児童生徒名) _____ は、この度学校生活管理指導表のように、診断を受けましたので、今後、学校内での対応に際して、別紙の学校生活管理指導表に基づき検討していただくよう依頼します。

なお、食物アレルギー対応による給食の実施にあたり、その対応【唐津市の除去の対象となる食品は、卵、乳、落花生（ピーナッツ）えび、かに】については、貴施設の説明を受け同意します。

該当する方に○をつけてください。

1. 医師が記載した学校生活管理指導表 食物アレルギー/アナフィラキシーの部分において「 <u>学校生活上の留意点</u> 」E. <u>原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの</u> の項目に○がついていますか? ※1	ついていない	ついている
2. 調味料、だし、エキス、添加物の除去 ※1	不要	必要
3. 加工食品の原材料に欄外標記(注意喚起表示)が表示されている食品の除去 ※2	不要	必要
4. 多品目の食物除去	不要	必要
5. 洗浄後の食器や調理器具の共用	できる	できない
6. 揚げ油の共用(原因食物を含む食品を揚げた油を使用して調理する)	できる	できない

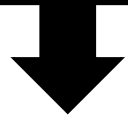
【注意】

1～6の問いにおいて、右側に○が付いている場合は安全な給食提供は困難であり、完全弁当対応を考慮する事があります。

表中の「※1」および「※2」については、別紙をご覧ください。

引き続き、該当する方に○をつけてください。

7. 令和8年度用食物アレルギー対応依頼書を提出しましたか。	した	していない
--------------------------------	----	-------



【案内】

令和9年度に小学校新2年生～中学校新3年生の方で、7の問いで右側に○がついている方は、令和8年度に提出した原因食物と比べて、令和9年度用に変更や追加がある場合は、給食説明会に参加していただく可能性があります。給食説明会への参加が必要な場合は、ご提出後1週間程度でお子様を通じて案内書をお送りします。

令和9年度小学校新1年生については、給食センターで行われる給食説明会をご予約の上必ずご参加ください。

児童生徒氏名 _____

令和8年度 学校名： _____ 学年： _____ 年生

令和9年度 学校名： _____ 学年： 新 _____ 年生

令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日

保護者氏名(自署) _____ (続柄： _____)

住 所 _____

電話番号 _____

添付書類： ○学校生活管理指導表（アレルギー疾患用） 様式4
○救カード 様式5

(別紙)

※ 1 E. 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの

調味料・だし・添加物

食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】
このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。



※ 2 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある食品の除去

- (注意喚起例)
- 同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」
 - 原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
 - えび、かにを補食していることによるもの
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」