調味料

※1年を通し、よく使用する調味料です（2023.3修正）

調味料名	アレルギー表示
しょうゆ（濃い口・薄口）	大豆・小麦
料理酒	—
みりん	—
ミツカン酢/特濃酢	小麦
大豆油	大豆
ごま油	ごま・大豆
オイスターソース（小渡）	—
ウスターソース	大豆・りんご
ポークビーンズ	小麦・大豆・豚肉
チキンブイヨン（鶏ブイヨン）	鶏肉
ポークブイヨン（豚ブイヨン）	鶏肉・豚肉
マーガリン	乳・大豆
バター	乳
マイルドデミグラスソース（給食会）	小麦　鶏肉
カレールウ	小麦　牛肉　鶏肉　大豆
カレー粉（SB）	—
ハヤシルウ（フレーク）	小麦・大豆・牛肉
ドライカレー	小麦　乳　牛肉　豚肉　りんご
トマトケチャップ	ー
ジェノバペースト	乳
白/赤ワイン	—
赤みそ/白みそ/麦みそ/甘口白みそ	大豆
白菜キムチ	小麦　大豆　りんご　さば
ホットソース	ー

調味料名	アレルギー表示
トマトピューレ	ー
トマトホール/ダイスカット	
トマトペースト	ー
ノンエッグマヨネーズ	-
ウージパウダー	ー
水あめ	ー
サンキストレモン	—
シークワサー果汁	—
りんごピューレ	りんご
チリパウダー	—
チリミックス	豚・小麦・乳
コンソメ粉末(小渡)	牛肉・大豆
中華ベース麻婆豆腐（学校給食会）	小麦・大豆・ゼラチン 豚肉・牛肉・ごま
豆板醤（トウバンジャン）	—
甜麺醤（テンメンジャン）	小麦・大豆・ごま
煮干しだし	さば
粒入りマスタード	—
生クリーム	乳・大豆
今月使用する調味料	
プルーン	—
白いんげん豆ペースト	—
強力粉	小麦
ベーキングパウダー	—

加工品

※1年を通しよく使用する加工品です（2023.3修正）

食材名	アレルギー表示
（　麺類　）	
スパゲティー/うどん/おきなわそば/ラーメン	小麦
冷やし中華	小麦、大豆、ごま
レモン入りスープ（ひやし中華）	りんご・大豆・小麦・ごま
（　パン類　）	
コッペパン/バーガーパン/なかよしパン/あみパン/食パン/黒糖パン/黒米粉パン/紅いもパン/パーカーハウスパン	小麦・乳・大豆
（　練り製品　）	
白かまぼこ/ボール天/ちきあげ/魚そうめん/ちくわ/なると/シーサーかまぼこ	—
（　豆腐類　）	
厚揚げ/豆腐/うすあげ/油揚げ	大豆

食材名	アレルギー表示
（　肉類　）	
無塩せきベーコン	豚
鶏レバーそぼろ	鶏
無添加ポークランチョンミート	豚肉・鶏肉
デリカハム	豚・豆・乳
鶏ささみチャンク	鶏
無塩せきウインナー	豚
あらびきウインナー	豚・卵
ポークソーセージ　（ウインナー）	小麦・乳・豚肉・大豆
粗びきミニカクテルウィンナー	鶏・豚
（　その他　）	
シーチキンフレーク（缶）	大豆
シーチキンノンオイル（レトルト）	—

今月使用する加工品

ささみチーズフライ	乳・小麦・鶏肉・大豆
さつまいもスティック	—
くろまめ	大豆
Caたっぷりオムレツ（ほうれん草）	卵・大豆
いちごミックスジャム	りんご
春雨	—
アセロラゼリー	りんご
さつまパイ	小麦・乳・大豆
いわし梅煮	小麦・大豆
あじわいプリン	大豆

マロニー	—
大豆の華	大豆
きゃべつ入り平つくね	鶏肉・豚肉
わかさぎフリッター	小麦・大豆