

1年を通してよく使用する食品

食品名	アレルギー表示
さとう	—
シママース	—
しょうゆ（濃口・うすくち）	小麦・大豆
料理酒	—
みりん	—
酢・特濃酢	小麦
ウスターソース	大豆・りんご
デミグラスソース	小麦・鶏肉
オイスターソース	—
りんごピューレ	りんご
中華ベース麻婆豆腐	小麦・大豆・ゼラチン 豚肉・牛肉・ごま
トマトペースト	—
トマトホール/ダイスカット	—
トマトピューレ	—
トマトケチャップ	—
ノンエッグマヨネーズ	—
シークワサー果汁	—
レモン果汁	—
ワイン（赤・白）	—
七味唐辛子	ごま
カレー粉	—
カレールウ	小麦・牛肉・鶏肉・大豆
ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉
ドライカレー	小麦・乳 牛肉・豚肉・りんご
コンソメ粉末	大豆・牛肉
チリパウダー	—
チリミックス	小麦・乳・豚肉
豆板醤（トウバンジャン）	大豆
甜麺醤（テンメンジャン）	小麦・大豆・さば
チキンブイヨン	鶏肉
ポークブイヨン	豚肉・鶏肉
みそ（赤・白・麦・甘口白）	大豆
赤だし	大豆・鶏肉
水あめ	—
冷凍ガラポーク	豚肉
冷凍ガラチキン	卵・鶏肉
きなこ	大豆

10月使用する食品

食品名	アレルギー表示
さんま米粉付	—
マカロニ	小麦
チーズ	乳
レーズンクリームジャム	乳・大豆
発芽玄米平つくね	小麦・鶏肉・大豆・豚肉
麩	小麦・大豆
べにいも団子	小麦・大豆・ごま
マスタード	—
ブルーベリーゼリー	—
枝豆と豆腐のミンチカツ	小麦・大豆・鶏肉
さつまいもと栗のタルト	大豆

食品名	アレルギー表示	
だいたず油	—	
ごま油	ごま・大豆	
オリーブ油	—	
マーガリン	乳・大豆	
バター	乳	
脱脂粉乳	乳	
生クリーム	乳・大豆	
ツナ缶	大豆	
ツナ（レトルト）	—	
白菜キムチ	小麦・大豆・りんご・さば	
ホットソース	—	
ピザソース	大豆・りんご	
ウーヅパウダー	—	
白いんげん豆ペースト	—	
ジェノバペースト	乳	
麺類	うどん おきなわそば スパゲティ ラーメン	小麦
	冷やし中華	小麦・大豆・ごま
パン類	コッペパン・バーガーパン 紅いもパン・なかよしパン 黒米粉パン・全粒粉パン 食パン・黒糖パン・あみパン パーカーハウスパン	小麦・乳・大豆
練り製品	白かまぼこ・黄色かまぼこ シーサーかまぼこ・ちくわ ボール天・チキアギ なると・魚そうめん	—
豆腐類	豆腐 厚揚げ 油揚げ	大豆
肉類	鶏レバーそぼろ	鶏肉
	とりささみチャンク	鶏肉
	デリカハム	豚肉・大豆・乳
	無添加ポークランチョンミート	豚肉・鶏肉
	無塩せきベーコン	豚肉
	無塩せきウインナー	豚肉
ミニカクテルウインナー	鶏肉・豚肉	

食品名	アレルギー表示
ラード	豚肉・大豆
キムチの素	りんご・イカ・大豆
冷凍ガラチキン	卵・鶏肉
チキンガラスープ	鶏肉・豚肉・りんご
うまかつてん	小麦・ごま・大豆
たら粉付き	—
ラーメンスープ	小麦・大豆・豚肉・鶏肉
たけのこしゅうまい	小麦・大豆
コーンクリームー	—
強力麩	小麦
りんごゼリー	りんご