

## 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
カレールー	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	—
ジェノパペースト	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	—

調味料名	アレルギー表示
トマトピューレ	—
トマトホール/ダイスカット	—
トマトペースト	—
ノンエッグマヨネーズ	—
ウージパウダー	—
水あめ	—
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	豚肉・小麦・乳
コンソメ粉末(小渡)	牛肉・大豆
白いんげん豆ペースト	—
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)(130g)	—
甜麺醤(テンメンジャン)	小麦・大豆・ごま
脱脂粉乳	乳
<b>1月使用する調味料</b>	
生クリーム	乳・大豆
パン粉	小麦・大豆
たんかんだレッシング	小麦・大豆・ゼラチン
きなこ	大豆
塩ドレッシング	大豆・ごま
ラード	豚肉・大豆
七味唐辛子	ごま
キムチの素	りんご・イカ・大豆
冷凍ガラチキン	卵・鶏肉
青のり	—

## 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/全粒粉パン	小麦・乳・大豆
( 練り製品 )	
白かまぼこ/黄色かまぼこ/ 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	豚肉
鶏レバーそぼろ	鶏肉
無添加ポークランチョンミート	豚肉・鶏肉
デリカハム	豚肉・大豆・乳
鶏ささみチャンク	鶏肉
無塩せきウインナー	豚肉
あらびきウインナー	豚肉・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インナー	鶏肉・豚肉
( その他 )	
シーチキンフレーク(缶)	大豆
シーチキンオイル(レトルト)	—

### 1月使用する加工品

白玉餅だんご	—
米粉のカップケーキ(いちご)	大豆
ミートボール(ケチャップ)	大豆・鶏肉・豚肉
ABCマカロニ	小麦
りんごジャム	りんご

味付のり	—
春巻き	小麦・豚肉・大豆
中華風つくね	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
パインゼリー	—