

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
麻婆豆腐の素	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
甜麵醤（テンメンジャン）	小麦・大豆
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

今月使用する食品

食品名	アレルギー表示
ちらしずし	小麦・大豆・鶏肉
ひしもち	—
ぷちっともち玄米	—
チキンがらスープ	鶏肉
ナチュラルチーズ	乳
メープル粒ジャム	—
チョコレート	乳・大豆
ミニ肉まん	ごま・乳・鶏肉 豚肉・大豆・小麦
みかんゼリー	—
もちきび	—
クリームコーン	—

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
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・絹厚揚げ 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
きざみのり	—
カクテルゼリー	大豆・もも・りんご
ヨーグルト	乳
がらスープの素（顆粒）	牛肉・乳・鶏肉・豚肉
塩こうじ	—
シークワサー入り四季柑	—
県産パインクレープ	大豆
さくらゼリー	—
うめちり	ごま
パン粉	小麦・大豆
乳不使用マーガリン	大豆
カルシウム米	—
かぼちゃグラタン	大豆