

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	—
トマトジュース	—
トマトケチャップ	—
ノンエッグマヨネーズ	大豆
シークワサー果汁/レモン果汁	— / —
チャツネ	りんご
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
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
ミートボール	大豆・豚肉・鶏肉
ミニたい焼き	大豆・小麦
ゆかり	—
煮干しだし	さば
しゅうまい	小麦・豚肉
カルシウム米	—
ヨーグルト	乳・ゼラチン
ABCマカロニ	小麦
米粉のハヤシルウ	—
黒豆きなこクリーム	ごま・乳・大豆
切麩	小麦・大豆
コーンフレーク	—
マシュマロ	ゼラチン

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	
乳不使用マーガリン	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	
タバスコ	—	
ピザソース	大豆	
ウージパウダー	—	
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・豆乳 厚揚げ・絹厚揚げ 油揚げ・冷凍豆腐	大豆
	鶏レバーそばろ	鶏肉
肉類	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
豆乳プリン	大豆
メンチカツ	大豆・豚肉・鶏肉
お米deブルーベリータルト	大豆
鶏肉のかみかみごぼう入りバーグ	小麦・大豆・ごま・鶏肉
豆乳だいふく	大豆
フルーツカクテル	もも
三色ゼリー（杏仁風味）	—
米粉	—
米粉のカレールウ	—
強力粉	小麦
あじフライ	小麦
ごまドレッシング	ごま