

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	—
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
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
チリソース	—
スライスチーズ	乳
豆乳	大豆
スティックタルト（ブルーベリー）	りんご・大豆
中華がらスープ	鶏肉・豚肉
コーンクリーミードレッシング	—
ココア粉	—
チョコチップ	乳・大豆
ミートボール	大豆・豚肉・鶏肉
塩昆布	大豆・小麦
ささみチーズフライ	乳・小麦・鶏肉・大豆
アセロラゼリー	—
マーマレード	—
いわしの梅煮	小麦・大豆
焼き目付きギョーザ	大豆・小麦・豚肉・鶏肉
揚げ出し豆腐	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	
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span	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
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
さつまポテト	—
ぷちっとモチ玄米	—
ロングウインナー	小麦・牛肉・豚肉
コールスロドレッシング	—
ゆかり	—
煮込み餅	—
海鮮風ワンタン	小麦・ごま・大豆・豚肉
米粉のカレールウ	—
米粉のデミグラスベース	—
米粉	—
カットゼリー（サイダー）	—
キャベツ入り平つくね	鶏肉・豚肉
彩り野菜のメンチカツ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
こめこのシークワサータルト	大豆
うむくじてんぷら	—
カルシウム米	—