小麦アレルギーの場合





	小麦を含む食品	代替食品
調味料	しょう油	小麦を含まないしょう油
パン類	パン類全般、ピザ、ナン、パン粉など	米粉のパン、米粉のパンでできたパン粉
麺類	うどん、そうめん、中華めん、 スパゲッティ、マカロニなど	春雨、ビーフン、 小麦以外でできた麺やマカロニ (米麺 ひえ麺 あわ麺など)
加工品	フライ、天ぷら、フリッター カレー、シチュー、ハヤシライス、グラタン ギョウザ、春巻き、ワンタン お好み焼き、たこ焼き ソーセージ・ハム・ちくわなどの練り製品 コーンスープなどの粉末スープ	米粉や米パンでできたパン粉を使用し、 フライや天ぷら、お好み焼きなどを作る 揚げ物には片栗粉を使う 市販のアレルギー対応カレーやシチュー 生春巻きの皮を使う 小麦を含まない練り製品や粉末スープ
	生麩、焼き麩	×
菓子類	クッキー、ウエハース、ボーロ 和菓子の一部 (団子、饅頭、ウイロウなど)	小麦を使わない菓子 (ゼリー、プリン、わらびもち、ようかん、ポン菓子 芋けんぴ、ポテトチップス、コーンフレーク、 ポップコーンなど) アレルギー対応の菓子やケーキ

小麦粉アレルギーの場合



We make it a point to provide you with the very best medical treatment, through love and a true heart we build a confidential relationship with our patients.

	小麦粉を含む食品	
パン類	食パン、乾パン、ロールパン、クロワッサン 菓子パン、デニッシュ、ホットケーキ、ラスク、クラッカー	
麺 類	うどん、そうめん、ひやむぎ、中華麺、スナック麺、マカロニ、スパゲッティ、	
麸 類	生麸、焼き麸、など	
菓子類	カステラ、タルト、ケーキ類、ドーナッツ、ワッフル、クッキー、ウエハース、ビスケット 中華饅頭、パイ類、マドレーヌ、サブレ、エクレア プリッツ、ガレット、サバラン、	
調理加工	フライ、天ぷら、フリッター、カレー、シチュー、粉末スープ、ギョウザ、しゅうまい、はるまき、ワンタン、 ハンバーグ、クレープ、ピザ、グラタン、お好みやき、つくね、練り製品、ミートソース、など(市販の物)	
その他 の食品	小麦はいが、パン粉、和菓子(ういろう、餅がし、団子、饅頭、など)、煎餅、蒸し菓子、ボーロ、スナック菓子、など	