

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年8月25日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
*麦割 米粒麦(20入) 1kg	7.00
*おおむぎ 米粒麦	7.00
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【夏野菜カレー】	
鶏もも肉 スライス	18.00
*鶏もも肉	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
たまねぎ	36.00
*たまねぎ	36.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
ピーマン(千歳産) 8kg	12.00
*ピーマン	12.00
(冷)道産かぼちゃダイス500g	18.00
*かぼちゃ	18.00
(冷)ミニブロッコリー500g	12.00
*ブロッコリー	12.00
*やさいかレー1kg	20.40
*米粉	5.71
*パーム油	4.08
*デキストリン	2.45
*カレー粉	2.04
*砂糖	2.04
*食塩	1.43
*酵母エキス	0.82
*トマトペースト	0.41
*ばれいしょでん粉	0.41

献立名/食品名	可食量 (g)
*ココアパウダー	0.33
*パンプキンパウダー	0.24
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.24
*粉末米酢	0.20
*給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	1.15
*砂糖	0.48
*カレーパウダー	0.34
*食塩	0.34
*でんぷん(とうもろこし)	0.19
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02
*粉末しょうゆ	0.02
*トマトパウダー	0.02
*こんぶエキス	0.02
*ぶどう糖	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*加工デンプン(キャッサバ)	0.43
*カラメル色素	0.05
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ジェワカレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.58
*豚脂	1.30
*砂糖	0.58
*食塩	0.48
*カレーパウダー	0.34
*デキストリン	0.19
*香辛料	0.05
*ローストオニオンパウダー	0.05

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょう油加工品	0.05
*脱脂大豆	0.05
*ローストガーリックパウダー	0.05
*玉ねぎエキス	0.05
*小麦発酵調味料	0.05
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料(クエン酸、DL-リンゴ酸)	
*香料(タマネギ香料、エステル類)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
(冷)ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ(北海道)	5.91
*大豆油	0.09
大豆油	
シリコーン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
カレー粉1kg	0.06
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェスグリーク	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
*ウスターソース1.8L	1.20
*糖類	0.43
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.02
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.10
*並塩	0.08

献立名/食品名	可食量 (g)
*アミノ酸液	0.02
*香辛料	
*水	0.54
*学給用トマトケチャップ特級3kg	1.20
*トマト	0.81
*糖類	0.26
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.05
*食塩	0.04
*たまねぎ	0.04
*香辛料	
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.24
*菜種油	0.24
【オムレツ】	
Caたっぷりオムレツ40g(10個入)	40.00
*液卵	24.40
*油脂加工品	2.40
植物油脂(大豆)、卵黄、食塩	
*植物油脂(大豆)	1.20
*でん粉発酵調味料	
*食用卵殻粉(卵)	
*加工でん粉(とうもろこし)	2.40
*増粘剤(キサンタンガム)	
*ピロリン酸鉄	
*水	8.80
<----- アレルギー -----> (卵・大豆)	
【冷凍パイ(1個入り)】	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年8月26日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【丸パン(道産小麦)】	
道産丸パン60g 卵乳抜き (中学校)	106.00
*小麦粉	57.71
*砂糖	5.77
*食用加工油脂	3.47
食用植物油(パーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ラビオリ入リスープ】	
* (冷) NAポークラビオリ(1kg)	24.00
*ラビオリの皮(小麦粉、食塩)	12.38
*豚肉	3.74
*パン粉	2.23
*玉ねぎ	1.78
*食塩	0.12
*ポークエキス	0.07

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料	0.02
*酵母エキス	0.02
*水	3.62
<----- アレルギー ----->	
(小麦・豚肉)	
豚もも スライス	6.00
*豚肉	6.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)ブロッコリーダイス500g	12.00
*ブロッコリー	12.00
(冷)ミニブロッコリー500g	12.00
*ブロッコリー	12.00
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
パセリ(葉・生)	0.12
チキンブイヨン1kg	3.12
*食塩	2.86
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.25
*酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*オニオンエキスパウダー	0.02
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ローリエ100g	0.01
*ローレル	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*オリーブ油1kg	0.24
*食用オリーブ油	0.24
【鮭チーズメンチカツ】	
鮭メンチカツ(チーズ)32g	32.00
*秋鮭	4.09
*玉ねぎ	4.09
*こんにやく	3.75
こんにやく粉	
おから	
でん粉(えんどう豆)	
水酸化カルシウム	
*プロセスチーズ	1.64
乳化剤	
セルロース	
*パン粉	1.36
*植物油	1.12
大豆油	
なたね油	
香料	
着色料(カロチノイド)	
*KGパウダー	0.34
でん粉(とうもろこし)	
豚コラーゲン	
*上白糖	0.27
てんさい	
水酸化カルシウム	
*食塩	0.14

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉	7.68
*バターミックス	1.60
小麦粉	
食塩	
でん粉(とうもろこし)	
植物油(菜種)	
加工でん粉(キャッサバ)	
乳化剤	
増粘多糖類	
*水	5.28
*打ち粉ミックス	0.64
でん粉(とうもろこし)	
小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・さけ・大豆・豚肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	3.20
*食用なたね油	3.20
*シリコーン	
【ウインナーのケチャップソテー】	
(冷)ウインナーカット1kg	18.00
*豚肉	17.54
*食塩	0.25
*砂糖	0.16
*香辛料	0.05
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン(千歳産)8kg	8.40
*ピーマン	8.40
(冷)ホールコーン1kg	12.00

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年8月27日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【塩ラーメン】	
ラーメン中学校170g	170.00
*小麦粉	122.40
*水	44.71
*食塩	0.61
*かん水	1.22
<----- アレルギー -----> (小麦)	
豚もも スライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
国産たけのこ水煮1kg(短冊)	8.40
*もうそう筍	8.40
*充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	
*揚げねぎ醬330g	1.20
*フライネギ	
*米油	
*豚脂	
*醬油	
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*創味 塩ラーメンスープ1.8L	12.00
*食塩	
*醬油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香味油(菜種、パーム、エシャロット)	
*魚介エキス(かき、あさり、さば)	
*砂糖(さとうきび)	
*畜肉エキス(鶏、豚、ゼラチン)	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス(玉ねぎ、大豆、小麦、生姜、ねぎ)	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
*鶏ガラスープ1kg	7.20
*ガラスープ	7.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20
*みじん切りしょうが950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【あらびき肉焼売(1・2個)】	
荒挽肉シュウマイ30g	60.00
*豚肉	25.93
*玉葱	15.07
*しゅうまいの皮	6.23
*醬油	3.74
*でん粉(じゃがいも)	2.15
*パン粉	1.87
*長葱	1.78
*砂糖	1.69
*生姜	0.84
*植物油(菜種、ごま、大豆)	0.56
*醸造酢	0.10
*香辛料	0.03
*食塩	0.01
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・豚肉)	
【キムチ炒め】	
鶏むね肉 スライス	30.00
*鶏むね肉	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
はくさい	30.00
*白菜	30.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
* (冷)マイルドキムチ白菜500g	3.60
*白菜	2.45
*玉葱	0.03
*胡麻	0.03
*大根	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	0.02
*昆布	0.01
*にら	0.01
*りんご	0.21
*にんにく	0.15
*糖類(砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、果糖)	0.14
*醸造酢(りんご)	0.13
*唐辛子	0.10
*食塩	0.05
*かつお節エキス	0.02
*たん白加水分解物(大豆、ゼラチン)	0.01
*魚醬	0.01
*こんぶエキス	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.04
*酸味料	0.02
*増粘多糖類	
*酸化防止剤(V.C)	
*香料	
*アナトー色素	
*バブリカ色素	
*水	0.17
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.84
*菜種油	0.84
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
濃口しょうゆ10L	3.60	おろしにんにく1kg	0.36				
*大豆	3.60	*にんにく	0.35				
*小麦		*食塩	0.01				
*食塩		*酸味料					
<----- アレルギー ----->		おろししょうが1kg	0.36				
(小麦・大豆)		*しょうが	0.36				
*キムチ味1kg	1.20	*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)					
*りんごパルプ	0.28	*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)					
*水あめ	0.24	*pH調整剤 (グルコン酸)					
*おろしにんにく	0.15	*純正ごま油1.65L	0.36				
*水	0.13	*食用ごま油	0.36				
*アミノ酸液 (大豆)	0.12	ごま					
*トマトペースト	0.08	<----- アレルギー ----->					
*醸造酢	0.04	(ごま)					
*食塩	0.04	【はちみつレモンゼリー】					
*唐辛子	0.03	はちみつレモンゼリーFe60g	60.00				
*パプリカパウダー	0.02	*水あめ	18.60				
*昆布	0.01	*果糖ぶどう糖液糖	9.30				
*砂糖	0.01	*レモン果汁	4.66				
*コーンスターチ	0.01	*はちみつ	0.30				
*しょうがパウダー		*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.19				
*調味料 (アミノ酸等)	0.04	*酸味料	0.17				
*pH調整剤		*クエン酸鉄Na	0.02				
*増粘剤 (キサンタンガム)		*香料	0.01				
<----- アレルギー ----->		*着色料 (ビタミンB2)					
(大豆・りんご)		*その他キャリアーオーバー等	0.37				
*本みりん1.8L	1.20	*水	26.38				
*もち米							
*米麴							
*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)							
*醸造アルコール (サトウキビ)							
*水							
*料理酒1.8L	1.20						
*米							
*米こうじ (米)							
*醸造アルコール (さとうキビ)							

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年8月28日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲッティツナトマトソース】	
スパゲティ中学校170g	170.00
*セモリナ小麦粉	166.60
*大豆油	3.40
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
まぐろ油漬フレーク1kg	36.00
*きはだまぐろ	22.32
*食用こめ油	7.92
*食塩	0.29
*水	5.47
たまねぎ	48.00
*玉ねぎ	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
乾燥パセリ100g	0.04
*パセリ	0.04
*学給用トマトケチャップ特級3kg	18.00
*トマト	12.22
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	3.96
*醸造酢	0.72
*食塩	0.54
*たまねぎ	0.54
*香辛料	0.02
* トマトダイス5kg	18.00
*トマト	10.80
*トマトピューレ	7.20
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
* 赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	

献立名/食品名	可食量 (g)
* ハヤシルウ(交易)1kg	12.00
*小麦粉	4.96
*パーム油	2.92
*砂糖	1.46
*食塩	1.06
*トマトペースト	0.73
*香辛料	0.11
*カラメル色素	0.53
*調味料(アミノ酸等)	0.19
*酸味料	0.05
〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
ローリエ100g	0.04
*ローレル	0.04
*ウスターソース1.8L	3.60
*糖類 液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	1.29
*野菜・果実 トマトペースト オニオンエキス レモン果汁	0.07
*醸造酢	0.31
*並塩	0.24
*アミノ酸液	0.05
*香辛料	0.01
*水	1.63
* デミグラスソース1kg	9.00
*たまねぎ	0.90
*トマトペースト	0.72
*にんじん	0.45
*チキンエキス	0.45
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.36
*牛肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉 とうもろこし)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*水	4.59
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
三温糖1kg	0.36
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.36
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【札幌黄たまねぎコロッケ40】	
札幌黄たまねぎコロッケ40g	40.00
*馬鈴薯	9.98
*玉ねぎ(札幌黄)	7.28
*ソテーオニオン	1.04
*パン粉	1.04
*水あめ	0.52
*砂糖	0.38
*加工油脂	0.25
*食塩	0.12
*オニオンエキス	0.10
*〈衣〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
パン粉	7.68
小麦粉	1.08
加工油脂(菜種)	0.24
植物油脂(菜種)	0.16
粉末水あめ	0.02
大豆粉	
粉末状大豆たん白	
*加工デンプン(リン酸架橋デンプン)	0.32
*増粘多糖類	0.05
*乳化剤	0.03
*ベーキングパウダー	0.01
*水	9.72
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【蒸し野菜(人参)】	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャベツ	26.40
*キャベツ	26.40
ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60
【イタリアンドレッシング】	
笑顔でランチ(イタリアンドレッシング300ml)	4.00
*食用植物油脂(菜種)	0.80
*砂糖	0.56
*食塩	0.18
*醸造酢	0.14
*発酵調味料	0.08
*香味油(米油、バジル、ミックストコフェロール)	0.05
*オニオンフレーク	0.05
*酵母エキスパウダー	0.03

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料	0.02						
*乾燥トマト	0.02						
*バジル	0.01						
*酸味料	0.02						
*増粘剤（加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム）	0.02						
*水	2.02						
笑顔でランチ（イタリアンドレッシング 8ml）	4.00						
*食用植物油脂（菜種）	0.80						
*砂糖	0.56						
*食塩	0.18						
*醸造酢	0.14						
*発酵調味料	0.08						
*香味油（米油、バジル、ミックストコフェロール）	0.05						
*オニオンフレーク	0.05						
*酵母エキスパウダー	0.03						
*香辛料	0.02						
*乾燥トマト	0.02						
*バジル	0.01						
*酸味料	0.02						
*増粘剤（加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム）	0.02						
*水	2.02						
<p>↑※笑顔でランチ（イタリアンドレッシング） 小人数教室及び職員室には8ml小袋がつきます。 8ml小袋と300mlボトルの成分は一緒です。</p>							

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
 又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年8月31日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【じゃがいもとわかめの味噌汁】	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
大根(根)(千歳産) 10kg	12.00
*大根	12.00
(冷)油揚げカット500g	6.00
*だいず	2.73
*なたね油	0.60
*凝固剤	0.03
*水	2.64
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*わかめ	0.60
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【さば塩焼き】	
さば塩焼40g(10個入)	40.00
*サバ	39.20
*食塩	0.80
<----- アレルギー -----> (さば)	
【きんぴらごぼう】	
切りごぼう	30.00
*ごぼう	30.00
豚もも スライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
しらたき	18.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.88
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.44
*米	
*米こうじ(米)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール(さとうきび)	
*めんつゆ1.8L	1.56
*本造醸しょうゆ	0.70
*かつおエキス	0.22
*砂糖	0.18
*みりん風米発酵調味料	0.12
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.24
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.44
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.44
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。