

各成分表の収載例

日本食品標準成分表2015年版（七訂）アミノ酸成分表編【新規食品の例】

○ 主要なたんぱく質源である穀類や動物性食品の収載を充実

- 米粉めん<1 穀類>、きす（天ぷら）<10 魚介類>
 ・穀類だけでは不足しがちなリシンを、動物性食品で補完することが可能。

（可食部100 g当たり）

食品番号	索引番号	食品名	水分	たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	イソロイシン	ロイシン	リシン (リジン)	含硫アミノ酸			芳香族アミノ酸			トレオニン	トリプトファン	バリン	ヒスチジン	アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン	ヒドロキシプロリン	アミノ酸合計	アンモニア	備考
									メチオニン	シスチン	合計	フェニルアラニン	チロシン	合計															
		穀類																											
		こめ																											
		[うるち米製品]																											
01160	126	米粉めん	37.0	3.6	3.1	140	300	130	95	81	180	190	170	370	130	54	210	96	310	190	340	640	170	180	180		3600	87	試料：小麦アレルギー対応食品(米粉100%)
		魚介類																											
		<魚類>																											
		きす																											
10400	1148	天ぷら	57.5	18.4	15.7	830	1500	1700	570	200	770	750	600	1300	830	210	920	450	1100	1100	1900	3000	970	760	760	99	18000	280	頭部、内臓、骨、ひれ等をのぞいたもの 廃棄部位：尾

各成分表の収載例

日本食品標準成分表2015年版（七訂）炭水化物成分表編【新規食品の例】

○ 主要な食品の炭水化物の組成を把握

- 水稲めし（精白米、うるち米）＜1 穀類＞
 - ・炭水化物 37.1 %：組成は、ほぼ全て「でん粉」。
- いちご（生）＜7 果実類＞
 - ・炭水化物 8.5 %：しよ糖、果糖、ぶどう糖が多い。
- 生しいたけ（原木栽培、生）＜8 きのご類＞
 - ・炭水化物 7.6 %：利用可能炭水化物量が少ない。

（可食部100 g当たり）

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物量（単糖当量）	利用可能炭水化物									糖アルコール		備考
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール	
(..... g))																
		穀類														
		こめ														
		[水稲めし]														
		精白米														
01088	93	うるち米	60.0	38.1	34.5	0.1	0	-	Tr	0	(0)	(0)	34.6	-	-	うるち米。精白米47 g相当量を含む
		果実類														
		いちご														別名：オランダイチゴ
07012	763	生	90.0	6.1	0	1.6	1.8	-	2.5	0	(0)	-	5.9	(0)	(0)	廃棄部位：へた及び果梗 ソルビトール、マンニトールは豪州成分表から推計
		きのご類														
		しいたけ														
		生しいたけ														試料：栽培品
08042	940	原木栽培、生	88.3	0.8	-	0.2	Tr	-	Tr	0	(0)	0.5	0.7	-	-	廃棄部位：柄全体