

成分表改訂までの主な作業

成分表本表

第1章 説明

- 事務局で修正案作成 : **安井主査を中心に執筆**
- 表13 重量変化率 : 事務局で修正 ⇒ **渡邊委員確認**

【スケジュール】

- 2月～3月: 執筆の依頼
- 3月～5月: 原稿の執筆
- 5月～7月: 記載事項、書きぶり、文章量等の調整
- 7月～8月: 最終チェック

第2章 本表

- 食品名・備考: 事務局で修正案作成【資料2】 ⇒ **各委員が確認**
- データ
 - ・ 分析食品 : 分析データの確定 ⇒ 各作業部会で収載値確定
 - ・ 計算食品 : **レシピの作成(渡邊委員)** ⇒ 計算(事務局) ⇒ 各作業部会で収載値確定

8月～9月までに分析、計算食品の収載値を確定

第3章 資料

- 食品群別留意点 : 新規収載食品を加え事務局で様式作成 ⇒ **各担当委員が執筆**
- 表14 調理方法の概要 : 事務局で案作成 ⇒ **渡邊委員確認**
- 原材料的食品のもととなる生物の学名 : 事務局で案作成【資料3】 ⇒ **各委員が確認**

第4章(P) そう菜

- 事務局で案作成 ⇒ 調理加工作業部会で検討

- ・ 「そう菜類」の掲載方法
(章? 参考? 別冊?)
- ・ 調理加工食品群の取扱い等の検討

索引

- 食品名別 : 事務局で案作成 ⇒ **各委員が確認**
- 部位名別(肉類) : 事務局で案作成 ⇒ **佐々木啓介委員確認**
- 調理方法別 : 事務局で案作成 ⇒ **渡邊委員確認**

目次、付記等 : 事務局で案作成

成分表改訂までの主な作業

アミノ酸、脂肪酸、炭水化物成分表

第1章 説明

- 事務局で修正案作成 : **安井主査を中心に執筆**

第2章 本表

- 分析食品 : 分析データの確定 ⇒ 各作業部会で収載値確定
- 計算食品 : **レシピの作成(渡邊委員)** ⇒ 計算(事務局) ⇒ 各作業部会で収載値確定
- 推計食品 : 推計法の案を事務局作成【資料4】 ⇒ **推計方法について各委員確認**
⇒ 事務局で推計 ⇒ 各作業部会で収載値確定

第3章 資料

- 食品群別留意点 : 基本的には載せないが、特に必要があるものについては検討

索引

- 食品名別 : 事務局で案作成(部位名別、調理方法別は必要なし) ⇒ **各委員が確認**

目次等 : 事務局で案作成 (付記は必要なし)

【スケジュール】

- 2月～3月: 執筆の依頼
- 3月～5月: 原稿の執筆
- 5月～7月: 記載事項、書きぶり、文章量等の調整
- 7月～8月: 最終チェック

8月～9月までに分析、計算、推計食品の収載値を確定

分析マニュアル

- 事務局で修正案作成 : **各委員が確認**

データベース・英訳

- 上記と併行して事務局・委託先で作業 : **各委員に適宜確認を依頼**