

令和2年度分析食品候補（案）

資料3-2  
第18回食品成分委員会  
2019.11.26

合計		食品数	95	組成成分収載状況										指標					令和2年度分析項目（案）						
新規食品数		44																分析成分							
食品群号	食品番号	索引番号	セット	食品名	アミノ酸成分表2015年版				脂肪酸成分表2015年版				炭水化物成分表2015年版		PFC7.5%	微量5成分	食物繊維再分析	最新分析年	備考	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
					収載食品	推計	推計	推計	収載食品	推計	推計	推計	収載食品	推計											
01	01002	2	セット	あわ 精白粒	○	○			○	○			○	○			×	2015	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	○	○	
01	新規		セット	あわ 精白粒 ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01007	7	セット	おおむぎ 米粒麦	○	○			○	○			○	○			×	2010	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	○	○	
01	新規		セット	おおむぎ 米粒麦 ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	新規		セット	おおむぎ もちむぎ													-	新規分析。	◎	◎	◎	◎	◎		
01	新規		セット	おおむぎ もちむぎ ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01011	11	セット	きび 精白粒	○	○			○	○			○	○			×	2015	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	○	○	
01	新規		セット	きび 精白粒 ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	新規			こむぎ【パン類】パンズ													-	バーガー類に使用されている。	◎	◎	◎	◎	◎		
01	新規			こむぎ【マカロニ・スパゲッティ類】マカロニ・スパゲッティ、ゆで（塩の添加なし）													-	新規分析。	◎	◎	◎	◎	◎		
01	01149	65	セット	こむぎ【マカロニ・スパゲッティ類】生パスタ 生	○	○			○	○			○	○			×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	○	○
01	新規		セット	こむぎ【マカロニ・スパゲッティ類】生パスタ ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	新規		セット	こむぎ【マカロニ・スパゲッティ類】生パスタ 焼き													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01066	67	セット	こむぎ【ふ類】焼きふ、釜焼きふ	○	○			○	○			○	○			×	◎	5DT	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	◎	○
01	新規		セット	こむぎ【ふ類】焼きふ、釜焼きふ ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01067	68	セット	こむぎ【ふ類】焼きふ、板ふ	○	○			○	○			○	○			×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	◎	○
01	新規		セット	こむぎ【ふ類】焼きふ、板ふ ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01070	70		こむぎ【その他】小麦はいが	○	○			○	○			○	○			×	◎	2015	マンガン、微量5成分未分析。	○	○	○	○	○
01	01074	74	セット	こむぎ【その他】ぎょうざの皮	○	○			○	○			○	○			×	◎	5DT	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	○	○
01	新規		セット	こむぎ【その他】ぎょうざの皮 ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	新規		セット	こむぎ【その他】ぎょうざの皮 焼き													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01075	75	セット	こむぎ【その他】しゅうまいの皮	○	○			○	○			○	○			×	◎	5DT	現在、生のみしか収載されていないため。ゆで、焼きはぎょうざの皮の成分変化率を使用することも検討。	○	○	○	○	○
01	新規		セット	こむぎ【その他】しゅうまいの皮 ゆで													-		算						
01	新規		セット	こむぎ【その他】しゅうまいの皮 焼き													-		算						
01	01090	97		こめ【水稲全かゆ】玄米	○	○			○	○			○	○			×	◎	ATP 文獻 2010	高齢化、かつ健康志向から、摂取が予測される食品。微量5成分未分析。	○	○	○	○	○
01	01093	100		こめ【水稲全かゆ】精白米	○	○			○	○			○	○			×	◎	ATP 文獻 2010	高齢化、かつ健康志向から、摂取が予測される食品。	○	○	○	○	○
01	01160	126	セット	こめ【うるち米製品】米粉めん	○	○			○	○			○	○			×	◎	2015	現在、生のみしか収載されていないため。	○	○	○	○	○
01	新規		セット	こめ【うるち米製品】米粉めん ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01115	127	セット	こめ【うるち米製品】ビーフン	○	○			○	○			○	○			×		2010	現在、乾燥したのみしか収載されていないため。	○	○	○	○	○
01	新規		セット	こめ【うるち米製品】ビーフン ゆで													-		◎	◎	◎	◎	◎		
01	01127	140	セット	そば そば 生	○	○			○	○			○	○			×		2010	摂取量大であるが、脂肪酸および炭水化物は推計値のため分析。	○	○	○	○	○
01	01128	141	セット	そば そば ゆで	○	○			○	○			○	○			×		2010		○	○	○	○	○

食品群号	食品番号	索引番号	アセスメント	食品名	組成成分取載状況						指標			備考	令和2年度分析項目(案)					
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版		PFC7.5%	微量5成分	食物繊維再分析		最新分析年	分析成分				
					取載食品	推計分析	取載食品	推計分析	取載食品	推計分析						(有機酸)	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成(食物繊維)
01	新規		アセスメント	そば 二八そば 生									—	二八そばはうどん粉(小麦粉)とそば粉の割合を2対8でつくったそば。逆の割合でも呼び名が同じ	◎	◎	◎	◎	◎	
01	新規		アセスメント	そば 二八そば ゆで									—		◎	◎	◎	◎	◎	
01	01137	154		とうもろこし コーンフレーク	○	○	○	○	○	○	×		2010	脂肪酸、炭水化物は推計値のため分析。	○	○	○	○	○	
02	02001	162	アセスメント	くいも類>きくいも 塊茎 生	×		×		○	○	×		2015	炭水化物は推計値のため分析。	○			○	◎	
02	02041	163	アセスメント	くいも類>きくいも 塊茎 水煮	×		×		○	○	×	◎	2015	炭水化物は推計値。				○	◎	
02	02015	189	アセスメント	くいも類>(さといも類) やつがしら 球茎 生	○	○	○	○	○	○	×		2015	カロテン他 未取載					○	◎
02	02016	190	アセスメント	くいも類>(さといも類) やつがしら 球茎 水煮	○	○	○	○	○	○	×		2015	カロテン他 未取載。					○	◎
03	新規			(砂糖類) きび糖									—	新規分析。	◎			◎		
04	新規			えんどう うぐいすあん									—	新規分析。	◎	◎	◎	◎	◎	
04	新規			だいず [豆腐・油揚げ類] 絹ごし豆腐、絹生揚げ									—	新規分析。	◎	◎	◎	◎	◎	
04	04040	300	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 生	○	○	○	○	○	○	×	5訂		α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン未取載	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン				○	◎
04	04084	301	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 生	○	○	○	○	○	○	×	2015		α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン				○	◎	
04	04085	302	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 焼き	○	○	○	○	○	○	×	2015		α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン				○	◎	
04	04086	303	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き ゆで	○	○	○	○	○	○	×	2015		α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン				○	◎	
04	04041	304	アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] がんとどき	○	○	○	○	○	○	×	2010		α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン未取載	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン	○	○	○	○	◎
04	新規		アセスメント	だいず [豆腐・油揚げ類] がんとどき ゆで								—			◎	◎	◎	◎	◎	
04	04047	312		だいず [納豆類] 挽きわり納豆	○	○	○	○	○	○	×	5訂		無機質の一部等 未取載。	微量5成分、α-カロテン、β-				○	◎
04	新規			だいず [納豆類] 干し納豆								—		新規分析。	◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規			アイスプラント生								—		新規分析。	◎					
06	06010	400	アセスメント	いんげんまめ さやいんげん 若ざや 生	○	○	○	○	○	○	○	2010		再分析。	○			○		
06	06011	401	アセスメント	いんげんまめ さやいんげん 若ざや ゆで	○	○	○	○	○	○	×	5訂						○		
06	06032	425	アセスメント	オクラ 果実 生	○	○	○	○	○	○	○	2010		再分析。	○			○		
06	06033	426	アセスメント	オクラ 果実 ゆで	○	○	○	○	○	○	×	2015			○			○		
06	06046	439	アセスメント	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 生	○	○	○	○	○	○	×	2010		再分析。	○			○		
06	06047	440	アセスメント	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで	○	○	○	○	○	○	×	2015			○			○		
06	06048	441	アセスメント	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 生	○	○	○	○	○	○	○	2010		再分析。	○			○		
06	06049	442	アセスメント	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 ゆで	○	○	○	○	○	○	×	5訂			○			○		
06	06097	489	アセスメント	じゅうろくささげ 若ざや 生	×		×		×			5訂		再分析。	○					
06	06098	490	アセスメント	じゅうろくささげ 若ざや ゆで	×		×		×			5訂			○					
06	新規		アセスメント	(なす類) なす 果実 皮むき 生								—		新規分析。焼きなす。	◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規		アセスメント	(なす類) なす 果実 皮むき 焼き								—			◎	◎	◎	◎	◎	
06	06269	687	アセスメント	ほうれんそう 葉 冷凍	○	○	○	○	○	○	×	2017		再分析。	○					
06	06372		アセスメント	ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで								2017			○					
06	06373		アセスメント	ほうれんそう 葉 冷凍 油いため								2017			○					

食品群号	食品番号	索引番号	アトメント	食品名	組成成分取載状況							指標	備考	令和2年度分析項目(案)									
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版					PF75%	微量5成分	食物繊維再分析	最新分析年	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
					取載食品	推計分析	取載食品	推計分析	取載食品	推計分析	推計分析												
06	未決定			ほうれんそう(サラダほうれんそう)葉生										2019	再分析。						◎		
07	新規			(すぐり類)スグリ(別名レッドカーラント)、冷凍										-	新規分析。カシスは今年取載予定。カシスとレッドカーラントの普及程度は同程度。	◎	◎	◎	◎				
09	新規			アカモク ゆで										-	従来「ギバサ」等の名称で主に日本海側諸県において消費されてきたが、ここ10年程度で九州から太平洋側諸県においても新規食材として消費が伸びている。	◎	◎		◎	◎			
10	新規		アトメント	<貝類>ホンビノス貝 生										-	東京湾等で採れ、はまぐりの代用等としてスーパーなどでも普及して来ている。	◎	◎	◎			◎		
10	新規	<貝類>ホンビノス貝 ゆで												-		◎	◎	◎			◎		
10	新規	<貝類>ホンビノス貝 蒸し												-		◎	◎	◎			◎		
10	新規	<貝類>ホンビノス貝 焼き												-		◎	◎	◎			◎		
10	新規		アトメント	<えび・かに類>(えび類)アルゼンチンあかえび、生										-	スーパー・デパ地下等でしばしば見かけ、エビ類の主流の一つとなっている。	◎	◎	◎			◎		
10	新規	<えび・かに類>(えび類)アルゼンチンあかえび、ゆで												-		◎	◎	◎			◎		
10	新規	<えび・かに類>(えび類)アルゼンチンあかえび、焼き												-		◎	◎	◎			◎		
11	11030	1480	アトメント	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 脂身つき 生	x		○	○	x		x			計算値	「かつ 赤肉」及び「かつ 脂身」から計算。	算							
11	新規	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 脂身つき、焼き											-		算								
11	新規	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 脂身つき、ゆで												-		算							
11	11032	1482	アトメント	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 赤肉生	x		○	○	x		x			2019	再分析	○	○	○	○		○		
11	未決定	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 赤肉、焼き											2019		○	○	○			○			
11	未決定	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 赤肉、ゆで											2019		○	○	○			○			
11	11033	1483	アトメント	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 脂身生	x		○	○	x		x			2019	再分析	○	○	○			○		
11	未決定	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 脂身、焼き											2019		○	○	○			○			
11	未決定	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かつ 脂身、ゆで											2019		○	○	○			○			
11	新規			<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生										-	11295「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか、赤肉、生」(2017追補)を細分化。	◎	◎	◎			◎		
13	13059	未決定		<牛乳及び乳製品>(液状乳類)乳児用液体ミルク										文献値	国内メーカーからデータを入手しデータ更新。	算							
13	新規			(発酵乳・乳酸菌飲料)ヨーグルト、アロエ入りヨーグルト 加糖										-	ヨーグルト、脱脂加糖から計算。	算							
13	13040	1805		<牛乳及び乳製品>(チーズ類)プロセスチーズ	○	○	○	○	○	○	○	●	◎	2017	微量5成分は未取載のため。たんばく質換取量27位、脂質換取量25位である。	◎			○		○		
15	新規			<チョコレート類>ビターチョコレート										-	チョコレートの成分値から計算。	算							
16	新規		アトメント	<茶類>(緑茶類)番茶 茶葉										-	茶葉も分析。	◎							
16	16039	2028		<茶類>(緑茶類)番茶 浸出液	x		x		x					5訂		○							
16	新規		アトメント	<茶類>(緑茶類)ほうじ茶 茶葉										-	ほうじ茶飲料の販売額が10年前から3倍規模、「ほうじ茶ティラテ」がカフェ等で定着化、若年層で飲用習慣の拡大。茶葉も分析。	◎							
16	16040	2029		<茶類>(緑茶類)ほうじ茶 浸出液	x		x		x					5訂		○							
16	新規			<コーヒー・ココア類>缶コーヒー 無糖								●		-	新規分析。	◎							