資料４
第36回科学技術・学術審議会
資源調査分科会
(H26.11.14)

日本食品標準成分表2015のポイント

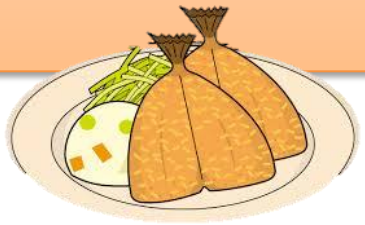
1．日本食品標準成分表の収載食品を充実

① 天ぷらや刺身など日本の伝統的な食品の収載を充実

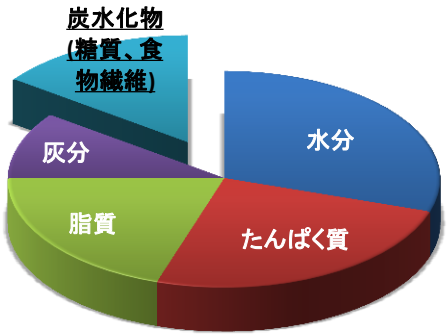
② 新規食品（「米粉めん」、「ベーグル」、「かんきつ類」等）を充実

③ 調理加工食品（「鶏の唐揚げ」、「野菜、きのこ類等の油いため、ゆで」、「魚のフライ」、「肉類の焼き」等）を充実

④ 計算食品として、そう菜などを充実



2．炭水化物成分表の作成



これまでは、100gから水分、たんぱく質、脂質及び灰分を差し引いた「差引き法による炭水化物量」

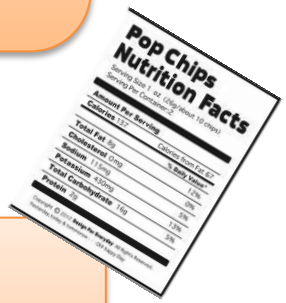
単糖類、二糖類等を直接定量分析
（国際的な動きとの整合性）

炭水化物成分表を新たに作成

3. アミノ酸成分表、脂肪酸成分表の収載食品を充実

① 新たに分析することにより、アミノ酸成分表(現在337食品収載)に約230食品、脂肪酸成分表(現在1,262食品収載)に約140食品を追加（平成26年度現在）

② 外国の成分表や類似食品から推計した値についても収載し、収載食品数を充実



4. 国際的な視点の強化

① 英語版のデータファイルをインターネット上に公表

② 国際的なデータの共有を可能とするため、Tagname(注)を成分項目に付与等を実施

(注)食品の各栄養成分に割り当てられた国際的に共通な記号

5. 社会のニーズに対応した成分表

① 食品の栄養表示義務化の動きに対応（新規食品や調理加工食品の充実、そう菜など計算食品の追加）

② 利用者がより栄養成分を検索しやすくなるよう、インターネット上で公開している食品成分データベースを改善