資料3-1
第38 回 資源調査分科会
（H27.11.27）

各成分表（案）の収載例

日本食品標準成分表2015年版（七訂）【新規食品の例】

○ 社会ニーズを反映した食品を追加

➢ 米粉パン、米粉めん ＜1 穀類＞
・小麦アレルギー対応食品として、小麦粉や小麦グルテンを含んでいない市販品を購入し分析。

➢ にほんじか（赤肉、生）＜11 肉類＞
・野性のニホンジカを捕獲直後に飼育を経ることなく食肉処理したものを試料とし分析。ジビエとして消費が進むことにより、野生鳥獣被害対策に寄与。

食品番号	索引番号	食品名	廃棄率	エネルギー		水分	たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	脂質	トリアシルグリセロール当量	脂肪酸 飽和	脂肪酸 一価不飽和	脂肪酸 多価不飽和	コレステロール	炭水化物	利用可能炭水化物（単糖当量）	食物繊維 水溶性	食物繊維 不溶性	食物繊維 総量	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	カロテン α	カロテン β	β-クリプトキサンチン	β-カロテン当量	レチノール活性当量	D	トコフェロール α	トコフェロール β	トコフェロール γ	トコフェロール δ	K	B_1	B_2	ナイアシン	B_6	B_{12}	葉酸	パントテン酸	ビオチン	C	食塩相当量	備考
			可食部 100 g 当たり																		無機質													ビタミン A						ビタミン E															
			%	kcal	kJ	(…… g ……)								mg	(…… g ……)						(…… mg ……)												(…… μg ……)						(…… mg ……)				μg	(…… mg ……)				(… μg …)	mg	μg	mg	g	
		穀類																																																					
		こめ																																																					
		［うるち米製品］																																																					
01159	125	米粉パン	0	255	1065	41.2	3.4	2.7	3.1	2.8	0.43	1.71	0.57	-	51.3	55.6	0.1	0.8	0.9	1.0	340	92	4	11	46	0.2	0.9	0.12	0.38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5	0	0.5	0	-	0.05	0.03	0.7	0.04	-	30	0.23	-	-	0.9	試料：小麦アレルギー対応食品（米粉100 %）
01160	126	米粉めん	0	265	1110	37.0	3.6	3.1	0.7	0.6	0.24	0.16	0.20	(0)	58.4	56.6	0.3	0.6	0.9	0.3	48	43	5	11	56	0.1	1.1	0.15	0.48	-	-	-	-	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	-	Tr	0	0	0	(0)	0.03	Tr	0.5	0.05	(0)	4	0.31	-	(0)	0.1	試料：小麦アレルギー対応食品（米粉100 %）
		肉類																																																					
		しか																																																					
		にほんじか																																																					
11275	1588	赤肉、生	0	147	617	71.4	22.6	19.1	5.2	4.4	2.03	1.83	0.34	59	0.6	-	(0)	(0)	(0)	1.1	52	350	4	26	210	3.4	2.8	0.14	0.01	1	6	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0.6	0	0	0	3	0.21	0.32	7.9	0.55	1.3	4	0.75	2.1	1	0.1	試料：えぞしか