



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】

○ 調理後の食品の収載を充実

- 油揚げ（油抜き、生）、（油抜き、焼き）、（油抜き、ゆで）＜4 豆類＞
  - ・ 成分表2010では調理前の「油揚げ」のみを収載。今回、調理後の食品を追加。
- 揚げ物＜11 肉類＞
  - ・ 従来の「焼き」、「ゆで」に加え、「とんかつ」、「から揚げ」等の調理を行った食品を追加。

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	たんぱく質 組成による	脂質	脂肪酸			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			灰分	無機質														ビタミン											食塩相当量	備考										
				kcal	kJ					飽和	一価不飽和	多価不飽和				水溶性	不溶性	総量		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	A		D	E				K	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	ナイアシン	B <sub>6</sub>			B <sub>12</sub>	葉酸	パントテン酸	ビオチン	C					
																																	α	β		α	β	γ	δ																	
				g			mg			mg														μg																																
11290	1719	皮なし、から揚げ	0	255	1068	47.1	25.4	20.4	11.4	10.5	1.62	5.89	2.58	100	12.7	14.7	0.2	0.7	0.9	3.4	1100	440	12	34	250	1.0	2.3	0.07	0.18	Tr	25	1	6	16	-	5	4	7	17	0.2	2.2	Tr	3.0	0.1	33	0.15	0.25	6.8	0.23	0.4	22	1.11	5.6	2	2.7	皮下脂肪を除いたもの増加した脂質量、衣等の割合：第3章表17参照