

各成分表（案）の収載例

日本食品標準成分表2015年版（七訂）炭水化物成分表編【新規食品の例】

○ 主要な食品の炭水化物の組成を把握

- 水稲めし（精白米、うるち米）＜1 穀類＞
 - ・炭水化物 37.1 %：組成は、ほぼ全て「でん粉」。
- いちご（生）＜7 果実類＞
 - ・炭水化物 8.5 %：しよ糖、果糖、ぶどう糖が多い。
- 生しいたけ（原木栽培、生）＜8 きのこと類＞
 - ・炭水化物 7.6 %：利用可能炭水化物量が少ない。

（可食部100 g当たり）

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物									糖アルコール		備考	
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール		
		穀類															
		こめ															
		[水稲めし]															
		精白米															
01088	93	うるち米	60.0	38.1	34.5	0.1	0	-	Tr	0	(0)	(0)	34.6	-	-	うるち米。精白米47 g相当量を含む	
		果実類															
		いちご														別名：オランダイチゴ	
07012	763	生	90.0	6.1	0	1.6	1.8	-	2.5	0	(0)	-	5.9	(0)	(0)	廃棄部位：へた及び果梗 ソルビトール、マンニトールは豪州成分表から推計	
		きのこ類															
		しいたけ															
		生しいたけ														試料：栽培品	
08042	940	原木栽培、生	88.3	0.8	-	0.2	Tr	-	Tr	0	(0)	0.5	0.7	-	-	廃棄部位：柄全体	