

目 次

第1章 説 明	1
1 アミノ酸成分表の目的及び性格	1
1) 目的	1
2) 性格	1
3) 経緯	1
4) アミノ酸成分表2010見直しの概要	2
2 日本食品標準成分表2015年版（七訂）アミノ酸成分表編	2
1) 収載食品	3
(1) 食品群の分類及び配列	3
(2) 収載食品の概要	3
(3) 収載食品の留意点	4
(4) 食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号	6
2) 収載成分項目等	6
(1) 項目及びその配列	6
(2) アミノ酸	6
(3) 水分及びたんぱく質（基準窒素によるたんぱく質）	8
(4) アミノ酸組成によるたんぱく質	10
(5) アミノ酸組成によるたんぱく質に対する窒素換算係数	10
(6) アンモニア	10
(7) 備考欄	10
3) 数値の表示方法	10
4) 食品の調理条件	11
参考 解説	13
第2章 アミノ酸成分表	19
第1表 可食部100 g当たりのアミノ酸成分表	19
1 穀類	20
2 いも及びでん粉類	36
3 砂糖及び甘味類	40
4 豆類	42
5 種実類	50
6 野菜類	56
7 果実類	94
8 きのこと類	108
9 藻類	114
10 魚介類	120

11	肉類	160
12	卵類	186
13	乳類	188
14	油脂類	194
15	菓子類	196
16	嗜好飲料類	210
17	調味料及び香辛料類	212
18	調理加工食品類	220
第2表	基準窒素1 g当たりのアミノ酸成分表	223
1	穀類	224
2	いも及びでん粉類	232
3	砂糖及び甘味類（収載食品なし）	
4	豆類	236
5	種実類	242
6	野菜類	244
7	果実類	252
8	きのこ類	256
9	藻類	258
10	魚介類	260
11	肉類	276
12	卵類	288
13	乳類	290
14	油脂類	294
15	菓子類	296
16	嗜好飲料類	298
17	調味料及び香辛料類	300
18	調理加工食品類	302
第3章	資 料（食品群別留意点）	305
付 記		311
1	科学技術・学術審議会資源調査分科会委員名簿等	311
2	成分表の電子版について	315
索 引		325