

日本食品標準成分表2015年版(七訂) 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
67	06031	424	おかひじき 莖葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	(削除)
69	06062	456	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	(削除)
69	06066	461	きゅうり 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	水洗いし、水切りしたものの
69	06067	462	きゅうり 漬物 しょうゆ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
69	06068	463	きゅうり 漬物 めかみそ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	水洗いし、水切りしたものの
71	06076	468	キンサイ 莖葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	(削除)
71	06088	480	ザーサイ 漬物	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
73	06108	500	しろすり 漬物 奈良漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
75	06123	515	ぜんまい 干しぜんまい 干し若芽 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたものの	(削除)
75	06140	534	(だいこん類) 漬物 守口漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
75	06141	535	(だいこん類) 漬物 べつたら漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
75	06142	536	(だいこん類) 漬物 みそ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
77	06148	542	たかな たかな漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
77	06155	549	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたものの	(削除)
79	06174	571	とうがん 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	(削除)
81	06192	592	(なす類) なす 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたものの	(削除)
81	06195	597	(なす類) 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	水洗いし、水切りしたものの
81	06196	598	(なす類) 漬物 めかみそ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	水洗いし、水切りしたものの
81	06197	599	(なす類) 漬物 こうじ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
81	06198	600	(なす類) 漬物 からし漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
83	06214	617	(にんじん類) にんじん 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
83	06220	627	(にんじん類) きんとき 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
83	06225	633	(にんにく類) 茎にんにく 花茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
85	06231	642	のざわな 漬物 調味漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
85	06242	654	はやとりのり 果実 白色種 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	水洗いし、水切りしたものの
87	06253	665	ひのな 根・莖葉 甘酢漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
87	06255	667	ひろしまな 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたものの	(削除)
87	06259	671	(ふき類) ふきのとう 花序 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	(削除)
89	06288	710	(もやし類) だいずもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
89	06290	712	(もやし類) ブラックマツペ もやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
91	06292	714	(もやし類) りよくとうもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
93	06325	749	わらび 生わらび ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
191	16018	2007	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ウオッカ	備考欄	アルコール: 33.8 g (40.4 容量%)	アルコール: 40.4 容量%
191	16019	2008	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ジン	備考欄	アルコール: 40.0 g (47.4 容量%)	アルコール: 47.4 容量%
457	06330	—	(えんどう類)トウモロコシ 芽ばえ ゆで	表16 調理過程	下ごしらえ→ゆで→湯切り	下ごしらえ→ゆで→水冷→手搾り
459	06334	—	(だいこん類)切干しだいこん ゆで	表16 調理過程	水洗い→浸漬(20℃で15分)→手搾り→ゆで→湯切り	水洗い→浸漬(20℃で15分)→手搾り→ゆで→手搾り
474	10409	1247	すけとうだら フライ	表17 食品名9 段目	すけとうたら	すけとうだら
551	—	—	—	左段2行目	・近茶疏宗家・柳原料理教室	・近茶流宗家・柳原料理教室