

18) 調理加工食品類

調理加工食品類の全般に通じる主な事項は、次のとおりである。

- ① 原則として、工業的に生産され全国的に流通する製品のうち、日本農林規格等の公的な規格基準のあるもの及び使用頻度の高いものを収載した。
- ② 医療用の食品及びベビーフードは、使用目的の特殊性により収載しないこととした。
- ③ 同一食品名であっても、原材料の種類、配合割合、加工処理方法等の相違により、成分値の変動が他の食品群に比較して大きいこと、成分表示を行う場合が多数であることから、成分項目は成分表2010に準じた。
- ④ 収載食品の主要な栄養成分及びエネルギー量は、五訂成分表の作成時に入手可能な分析値を全て収集し集計した結果¹⁾及び四訂成分表成分値に基づく値である。
- ⑤ フライ製品は、購入後に油を用いて揚げる「フライ用、冷凍」及び購入後に電子レンジ、又はトースターなどで加熱することにより、油を用いなくてもフライを行ったのと同様な状態となる「フライ済み、冷凍」の2種類がある。成分表2010では、「フライ用、冷凍」を本表に、「フライ済み、冷凍」を備考欄に収載していたが、新たに細分化して収載した。
- ⑥ 「めし」、「赤飯」、「もち」、「かゆ」、「カップラーメン」など穀類の調理加工食品は穀類、「焼き芋」、「蒸し芋」などいも類の調理加工食品はいも類、「ぶどう豆」、「ふき豆」など煮豆類は豆類、「野菜の缶詰」、「つけもの類」、「お浸し」など野菜の調理加工食品は野菜類、「果実の缶詰」、「ジャム」など果実の調理加工食品は果実類、「魚の白焼き」、「魚介の缶詰」など魚介類の調理加工食品は魚介類、「焼き肉」、「ハム」など肉類の調理加工食品は肉類、「たまご焼き（厚焼きたまご、だし巻きたまご）」及び「たまご豆腐」は卵類、菓子パン類は菓子類にそれぞれ収載されている。
- ⑦ 調理加工食品の収載食品及び類似の食品である「チキンカレー」、「ビーフカレー」、「ポークカレー」、「ぎょうざ」、「えびグラタン」、「かぼちゃのクリームスープ」、「コーンクリームスープ」、「かにクリームコロッケ」、「コーンクリームコロッケ」、「ポテトコロッケ」、「いかフライ」、「えびフライ」、「チキンシチュー（ホワイトシチュー）」、「ビーフシチュー（ブラウンシチュー）」、「しゅうまい」、「合びきハンバーグ」、「チキンハンバーグ」、「豆腐ハンバーグ」、「えびピラフ」、「中華ちまき」、「ミートボール」及び「メンチカツ」を第3章の「3 そう菜」に収載した。同項の収載食品は、各製品の原材料配合割合の収集及び製品の水分量の測定を行い、原材料の成分値と製品の水分量に基づき成分量を計算した。
- ⑧ 文中の「分析値」については、第3章冒頭の「食品群全般に通じる事項」を参照されたい。
以下、食品ごとに成分値に関する主な留意点について述べる。

カレー

－18001 ビーフ、レトルトパウチ

「カレー」は、レトルトパウチが主流を占め、原材料肉として、牛肉を用いた製品が多く、次いで鶏肉である。豚肉やほたてを用いる製品は少ない。成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンは分析値に基づき、それ以外は四訂成分表成分値及び文献値²³⁾に基づき決定した。

ぎょうざ

－18002 冷凍

「ぎょうざ」の「冷凍」は、豚肉、野菜（キャベツ、にら等）等を「ぎょうざの皮」で包み、冷凍した製品を収載した。成分値は、四訂成分表成分値及び文献値²⁾⁴⁾に基づき決定した。

グラタン

－18003 えび、冷凍

「グラタン」の「冷凍」の主材料は、魚介類、鶏肉、豚肉等であるが、えびを用いた製品が多く流通しているため、えびグラタン製品を対象とした。成分値は、文献値²⁾³⁾に基づき決定した。

コーンクリームスープ

－18004 粉末タイプ

－18005 レトルトパウチ

「粉末タイプ」の原材料は、スイートコーン、粉乳、でん粉、油脂、調味料等である。約10倍に希釈して用いる製品を収載した。成分値は、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンは分析値に基づき、それ以外は四訂成分表成分値及び文献値²⁾に基づき決定した。「レトルトパウチ」の原材料は、スイートコーン、小麦粉、油脂、調味料等である。現在は希釈せずにそのまま用いるストレートタイプが多く流通しているため、ストレートタイプの「レトルトパウチ」を収載した。成分値は、文献値²⁾³⁾に基づき決定した。

コロッケ

－18006 クリームタイプ、フライ用、冷凍

－18017 クリームタイプ、フライ済み、冷凍

－18007 ポテトタイプ、フライ用、冷凍

－18018 ポテトタイプ、フライ済み、冷凍

「コロッケ」は、クリームタイプとポテトタイプに大きく区分できる。「クリームタイプ」はホワイトソースをベースとし、「ポテトタイプ」はじゃがいもをベースとする。各ベースに配合される素材は、種類、量とも製品により異なる。「フライ用、冷凍」の成分値は、それぞれ四訂成分表成分値及び文献値²⁾⁵⁾に基づき決定した。新たに細分化して収載した「フライ済み、冷凍」のエネルギー、水分、たんぱく質、脂質及び炭水化物含量は、文献値³⁾⁴⁾⁵⁾に基づき決定し、その他の成分値は、「フライ用、冷凍」と同じ値とした。

(魚フライ類)

－いかフライ

－18008 フライ用、冷凍

－18019 フライ済み、冷凍

－えびフライ

－18009 フライ用、冷凍

－18020 フライ済み、冷凍

－白身フライ

－18010 フライ用、冷凍

－18021 フライ済み、冷凍

「いかフライ」の「フライ用、冷凍」は、いかをバター液（小麦粉、卵白等を水で溶いたも

の) に浸けてからパン粉を付けたものである。成分値は、文献値²⁾³⁾に基づき決定した。

「えびフライ」の「フライ用、冷凍」は、えびをバター液に浸けてからパン粉を付けたものである。成分値は、文献値¹⁾²⁾に基づき決定した。

「白身フライ」の「フライ用、冷凍」は、メルルーサ、たら、かれい等の白身魚をバター液に浸けてからパン粉を付けたものである。成分値は、文献値¹⁾²⁾に基づき決定した。

新たに細分化して収載した(魚フライ類)の「フライ済み、冷凍」のエネルギー、水分、たんぱく質、脂質及び炭水化物含量は、文献値³⁾⁴⁾⁵⁾に基づき決定し、その他の成分値は、「フライ用、冷凍」と同じ値とした。

シチュー

－18011 ビーフ、レトルトパウチ

「シチュー」は、レトルトパウチ製品が主流を占め、原材料肉は、牛肉を用いた製品が多く流通している。成分値は、四訂成分表成分値及び文献値²⁾³⁾に基づき決定した。

しゅうまい

－18012 冷凍

「しゅうまい」の「冷凍」は、食肉(豚、えび、鶏等)にたまねぎ、でん粉、植物性たんぱく、調味料等を加えたものを「しゅうまいの皮」に包み、冷凍したものである。成分値は、四訂成分表成分値及び文献値²⁾⁴⁾に基づき決定した。

ハンバーグ

－18013 冷凍

「ハンバーグ」の「冷凍」は、食肉(豚、鶏、牛)にたまねぎ、パン粉、卵、脱脂粉乳、肉エキス、調味料等を加え、冷凍したものである。成分値は、四訂成分表成分値及び文献値²⁾⁴⁾に基づき決定した。

ピラフ

－18014 冷凍

「ピラフ」は、こめが主原料であり、えび、鶏肉、ほたて等種々の具が用いられる。具の素材別に成分値を検討した結果、区分すべき点がみられなかったので、一括した成分値を示した。成分値は、文献値²⁾³⁾に基づき決定した。

ミートボール

－18015 冷凍

「ミートボール」は、食肉(豚肉、鶏肉、牛肉)に、たまねぎ、パン粉、でん粉、卵白、調味料等を加えたものである。成分値は、四訂成分表成分値及び文献値²⁾⁴⁾に基づき決定した。

メンチカツ

－18016 フライ用、冷凍

－18022 フライ済み、冷凍

「メンチカツ」は、食肉(豚肉、鶏肉、牛肉)に、たまねぎ、牛脂あるいは豚脂、パン粉、卵白、植物性たんぱく、調味料等を加えたものを、バター液に浸けてからパン粉を付けたものである。「フライ用、冷凍」の成分値は、四訂成分表成分値(「メンチカツ」)及び文献値³⁾に基づき決定した。新たに細分化して収載した「フライ済み、冷凍」のエネルギー、水分、たんぱく質、脂質及び炭水化物含量は、文献値³⁾⁴⁾⁵⁾に基づき決定し、その他の成分値は、「フライ用、冷凍」

と同じ値とした。

参考文献

- 1) 渡邊智子、西野裕美、鈴木亜夕帆、野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子：五訂成分表のための調理加工食品の栄養表示に関する検討（未発表）
- 2) 香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表（女子栄養大学出版部）（1995）
- 3) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表（医歯薬出版株式会社）（1993）
- 4) （社）日本冷凍食品協会・（社）日本冷凍検査協会：資料（未公表）
- 5) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子：市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値（未発表）