食品番号 Item No.	食品名 Food and description	脂質1g当たり脂肪酸 Fatty acids per g lipid				総脂肪酸100g当たり脂肪酸 Fatty acids per 100g total fatty acids																																					備考 Remarks
						飽和 Saturated										一価不飽和 Monounsaturated									多価不飽和 Polyunsaturated																			
		総量 Total	飽和 Saturated	一価不飽和 Monounsaturated	多価不飽和 Polyunsaturated	10:0 デカン酸	12:0 ラウリン酸	14:0 ミリスチン酸	15:0 ペンタデカン酸	16:0 パルミチン酸	17:0 ヘプタデカン酸	18:0 ステアリン酸	20:0 アラキジン酸	22:0 ベヘン酸	24:0 リグノセリン酸	10:1 デセン酸	14:1 ミリストレイン酸	15:1 ペンタデセン酸	16:1 パルミトレイン酸	17:1 ヘプタデセン酸	18:1 オレイン酸	20:1 イコセン酸	22:1 ドコセン酸	24:1 テトラコセン酸	16:2 ヘキサデカジエン酸	16:3 トヘリキサデカン酸	16:4 ヘテトラキサデカン酸	18:2 n-6 リノール酸	18:3 n-3 α-リノレン酸	18:3 n-6 γ-リノレン酸	18:4 n-3 オクタデカテトラエン酸	20:2 n-6 イコサジエン酸	20:3 n-6 イコサトリエン酸	20:4 n-3 イコサテトラエン酸	20:4 n-6 アラキドン酸	20:5 n-3 イコサペンタエン酸	21:5 n-3 ヘンイコサペンタエン酸	22:2 ドコサジエン酸	22:4 n-6 ドコサテトラエン酸	22:5 n-3 ドコサペンタエン酸	22:5 n-6 ドコサペンタエン酸	22:6 n-3 ドコサヘキサエン酸	未同定 Unidentified	
		(…… mg ……)				(…… g ……)																																					
	調理加工食品類 PREPARED FOODS																																										
	ぎょうざ Chio tzu																																										
18002	冷凍 Frozen	849	274	393	177	Tr	0.1	1.1	0.1	20.7	0.3	9.6	0.3	–	–	–	0.1	–	2.9	0.1	42.4	0.8	–	–	–	–	–	19.5	1.0	–	–	0.3	Tr	–	0.2	–	–	–	–	–	–	–	0.6	
	コロッケ Croquettes																																										
18007	ポテトタイプ、フライ用、冷凍 Potato type, for frying, frozen	699	193	249	243	Tr	0.1	2.1	0.2	17.3	0.4	7.0	0.4	–	–	–	0.1	–	2.4	0.1	28.8	2.8	1.4	–	–	–	–	29.2	4.9	–	–	0.5	0.1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2.1	
	しゅうまい Shao mai																																										
18012	冷凍 Frozen	910	312	441	151	Tr	0.1	1.3	0.1	22.1	0.4	10.1	0.2	–	–	–	0.1	–	3.5	0.3	43.7	1.0	–	–	–	–	–	14.7	1.1	–	–	0.4	0.1	–	0.3	–	–	–	–	–	–	–	0.6	
	ミートボール Meat balls																																										
18015	冷凍 Frozen	880	259	427	188	Tr	0.1	1.1	0.1	19.4	0.3	8.2	0.2	Tr	–	–	0.1	–	3.4	0.2	43.9	0.9	Tr	–	–	–	–	18.2	2.7	–	–	0.2	Tr	–	0.2	–	–	–	–	–	–	–	0.6	