

15 菓子類

per 100 g edible portion

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	水 Water	たんぱく質 Protein	アミノ酸組成によるたんぱく質 Protein: the sum of amino acid residues	イソロイシン Ile	ロイシン Leu	(ヘリ)ジシ(ン) Lys	含硫アミノ酸 SAA			芳香族アミノ酸 AAA			(ト)スレオニン(ン) Thr	トリプトファン Trp	バリン Val	ヒスチジン His	アルギニン Arg	アラニン Ala	アスパラギン酸 Asp	グルタミン酸 Glu	グリシン Gly	プロリン Pro	セリン Ser	アミノ酸合計 Total	アンモニア Ammonia	備考 Remarks																		
								メチオニン Met	システチン Cys	合計 Total	フェニルアラニン Phe	チロシン Tyr	合計 Total																																
								(..... g)																							(..... mg)														
菓子類 CONFECTIONERIES																																													
<和生菓子・和半生菓子類> <TRADITIONAL FRESH AND SEMI-DRY CONFECTIONERIES>																																													
15009	カステラ Kasutera ¹⁾	25.6	6.2	-	280	490	370	170	150	330	310	250	570	260	85	350	150	350	310	540	1,100	210	360	410	6,200	130	長崎カステラ 原材料配合割合:鶏卵(全卵)222、砂糖(上白糖)200、小麦粉(薄力粉1等)100、水あめ46 ²⁾																		
<和干菓子類> <TRADITIONAL DRY CONFECTIONERIES>																																													
15042	芋かりんとう Imo-karinto ³⁾	5.5	1.4	-	59	86	66	26	25	51	77	28	110	80	18	83	30	47	83	280	150	60	52	77	1,300	34																			
小麦粉せんべい Wheat flour crackers																																													
15048	いそべせんべい Isobe-senbei ⁴⁾	4.2	4.1	-	150	300	92	73	110	190	220	130	340	120	51	180	98	150	130	180	1,500	150	500	200	4,300	170																			
15049	かわらせんべい Kawara-senbei ⁵⁾	4.3	7.5	-	300	550	310	170	190	360	370	260	630	260	95	370	170	350	300	490	1,800	250	620	430	7,300	220	原材料配合割合:小麦粉(薄力粉1等)100、砂糖(上白糖)100、鶏卵(全卵)50、食塩0.3 ⁶⁾																		
15050	巻きせんべい Maki-senbei ⁷⁾	3.5	4.2	-	170	320	140	89	110	200	220	140	360	140	54	200	100	180	160	240	1,300	150	430	230	4,400	150																			
15051	南部せんべい Nambu-senbei ⁸⁾																																												
15051	ごま入り With sesame seeds	3.3	10.9	-	420	800	280	260	300	560	570	360	930	350	160	520	280	770	410	650	3,300	470	1,000	530	12,000	390																			
15052	落花生入り With peanuts	3.3	11.4	-	430	840	330	180	280	460	630	400	1,000	330	140	520	290	810	410	890	3,400	520	1,100	570	12,000	390																			
15054	中華風クッキー Chinese style cookie	3.0	5.0	-	200	380	190	110	130	240	260	170	430	170	65	250	120	230	190	310	1,400	180	480	280	5,100	170																			
ポーロ Boro ⁹⁾																																													
15061	衛生ポーロ Eisei-boro ¹⁰⁾	4.5	2.5	-	120	210	180	79	60	140	130	110	240	120	35	150	62	160	140	250	320	82	98	180	2,500	37																			
15062	そばポーロ Soba-boro ¹¹⁾	2.0	7.6	-	320	570	360	180	200	380	390	270	650	290	100	400	190	440	320	570	1,800	300	580	450	7,700	210																			
15063	松風 Matsukaze ¹²⁾	5.3	3.9	-	140	280	87	69	110	180	200	120	320	110	49	170	93	150	120	170	1,400	140	480	190	4,100	160																			
<ケーキ・ペストリー類> <CAKES, BUNS AND PASTRIES>																																													
15074	スポンジケーキ Sponge cake	32.0	8.1	-	360	630	450	220	200	420	410	320	730	330	110	450	190	440	380	660	1,800	270	510	520	8,000	180	原材料配合割合:鶏卵(全卵)150、小麦粉(薄力粉1等)100、砂糖(上白糖)100、無塩バター10、水10 ¹³⁾																		
パイ Pies																																													
15079	パイ皮 Pie pastry	32.0	7.7	-	260	500	150	120	180	310	380	210	590	200	84	300	170	250	210	290	2,600	260	890	340	7,400	310	原材料配合割合:水55、小麦粉(強力粉1等)50、小麦粉(薄力粉1等)50、ショートニング50、食塩2 ¹⁴⁾																		
15080	アップルパイ Apple pie	45.0	4.0	-	130	260	78	64	96	160	200	110	310	100	44	160	87	130	110	170	1,300	140	460	180	3,900	160	部分割合:パイ皮 1、甘煮りんご 1 ¹⁵⁾																		
<デザート菓子類> <DESSERTS>																																													
ゼリー Jellies																																													
15090	ワイン Wine	84.1	1.7	-	23	57	70	16	0.3	16	38	5.3	44	36	0.2	51	13	160	180	110	200	470	260	61	2,000	5.0	ゼラチンゼリー ¹⁶⁾ ヒドロキシプロリン ¹⁷⁾ 230 mg																		

1) Sponge cake 2) Recipe : whole egg 222, soft sugars (white) 200, wheat flour (soft flour, first grade) 100, glucose syrup 46 3) Fried and sugar-coated sweet potato bar 4) With soda spring water 5) Regular 6) Recipe : wheat flour (soft flour, first grade) 100, soft sugars (white) 100, whole egg 50, salt 0.3

7) Rolled 8) Mixed with seeds or nuts 9) Baked sweet dough 10) Made from starch dough 11) Made from buckwheat and wheat flour dough 12) Baked sweet dough 13) Recipe : whole egg 150, wheat flour (soft flour, first grade) 100, soft sugars (white) 100, unsalted butter 10, water 10

14) Recipe : water 55, wheat flour (hard flour, first grade) 50, wheat flour (soft flour, first grade) 50, shortening 50, salt 2 15) Recipe : pie crust 1, sweetened cooked apple 1 16) Gelatin jelly 17) Hydroxyproline

15 菓子類

per 100 g edible portion

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	水 Water g	たんばく質 Protein g	アミノ酸組成によるたんばく質 Protein : the sum of amino acid residues g	イソロイシン Ile	ロイシン Leu	(リジン) (Lys)	含硫アミノ酸 SAA			芳香族アミノ酸 AAA			(トスレオニン) (Thr)	トリプトファン Trp	バリン Val	ヒスチジン His	アルギニン Arg	アラニン Ala	アスパラギン酸 Asp	グルタミン酸 Glu	グリシン Gly	プロリン Pro	セリン Ser	アミノ酸合計 Total	アンモニア Ammonia	備考 Remarks																				
								メチオニン Met	システイン Cys	合計 Total	フェニルアラニン Phe	チロシン Tyr	合計 Total																																		
								(..... g)																								(..... mg)															
<ビスケット類> <BISCUITS>																																															
15092	ウエハース Wafers	2.1	7.6	-	280	550	250	140	170	310	370	240	610	230	91	340	180	270	230	370	2,300	240	820	360	7,400	260	部分割合:ウエハース 10、クリーム ³⁾ (ウエハース生地:小麦粉(薄力粉1等)100、砂糖(上白糖)70、ショートニング28、鶏卵(全卵)5、脱脂粉乳5、食塩0.5、膨剤0.5、クリーム:ショートニング100、砂糖(上白糖)100)																				
クラッカー Crackers																																															
15093	オイルスプレークラッカー Oil-sprayed	2.7	8.5	-	280	540	180	130	200	330	400	230	630	220	93	330	180	310	240	350	2,700	290	900	360	7,900	320	市販通称名:スナッククラッカー 原材料配合割合:小麦粉(薄力粉2等)80、ショートニング20、砂糖(上白糖)5、食塩1、膨剤1.5 ²⁾																				
15094	ソーダクラッカー Soda	3.1	10.4	-	340	680	200	160	250	420	490	300	790	270	110	410	220	350	290	400	3,400	360	1,200	460	9,900	410	原材料配合割合:小麦粉(中力粉1等)100、ショートニング10、食塩2、砂糖(上白糖)0.7、膨剤0.6、酵母少々 ³⁾																				
15095	サブレ Sablé, shortbread	3.7	6.0	-	240	460	220	130	160	290	320	210	530	210	79	300	150	270	230	370	1,700	220	590	340	6,200	210																					
15096	パフパイ Puff pie	2.5	5.6	-	210	410	130	100	160	260	300	170	470	160	70	250	130	210	170	250	2,000	210	690	280	5,900	240																					
ビスケット Biscuits																																															
15097	ハードビスケット Hard	2.6	7.6	6.2	300	550	120	120	170	290	380	180	550	210	81	350	170	250	240	350	2,400	260	810	320	7,200	290																					
<スナック類> <SNACKS>																																															
15101	小麦粉あられ Wheat flour snack, extruded	2.0	7.3	-	270	530	160	130	200	330	380	220	610	210	91	320	170	270	230	320	2,600	270	900	360	7,700	310																					
15102	コーンスナック Corn snack, extruded	0.9	5.2	-	200	800	95	130	130	260	290	200	490	170	26	250	160	150	430	310	1,200	160	630	220	5,500	170	原材料配合割合:コーングリッツ100、食塩1.5、調合油30 ⁴⁾																				
ポテトチップス Potato chips																																															
15103	ポテトチップス Regular	2.0	4.7	-	150	220	260	76	63	140	180	130	320	150	57	250	84	230	140	890	680	130	160	140	4,000	160	02017から算出 ⁵⁾																				
<キャンデー類> <CANDIES>																																															
15113	マシュマロ Marshmallows	18.5	2.2	-	29	73	90	21	0.4	21	49	6.8	56	46	0.2	65	17	200	230	140	250	610	330	78	2,500	6.3	ヒドロキシプロリン ⁶⁾ 300 mg。原材料配合割合:砂糖(上白糖)55、水あめ50、水20、ゼラチン ⁷⁾																				

1) Recipe : Wafers 10, cream 3 (Wafers : wheat flour (soft flour, first grade) 100, soft sugars (white) 70, shortening 28, whole egg 5, skimmed milk powder 5, salt 0.5, baking powder 0.5. Cream : shortening 100, soft sugars (white)100) 2) Recipe : wheat flour(soft flour, second grade) 80, shortening 20, soft sugars (white) 5, salt 1, baking powder 1.5 3) Recipe : wheat flour(medium flour, first grade) 100, shortening 10, salt 2, soft sugars (white) 0.7, baking powder 0.6, yeast a little 4) Recipe : corn grits 100, salt 1.5, vegetable oil, blend 30 5) Calculated from Item No. 02017 6) Hydroxyproline 7) Recipe : soft sugars (white) 55, glucose syrup 50, water 20, gelatin 3