

1 穀類

Amino acids per g reference nitrogen

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	イ ソ ロ イ シ ン	ロ イ シ ン	(ヘリ リ ジ シ ン ン)	含硫アミノ酸 SAA			芳香族アミノ酸 AAA			(ト ス レ オ オ ニ ン )	ト リ プ ト フ ア ン	バ リ ン	ヒ ス チ ジ ン	ア ル ギ ニ ン	ア ラ ニ ン	ア ス パ ラ ギ ン 酸	グ ル タ ミ ン 酸	グ リ シ ン	プ ロ リ ン	セ リ ン	ア ミ ノ 酸 合 計	ア ン モ ニ ア mmonia	基準窒素1たんばく質 換算係数 Reference Nitrogen-Protein Conversion Factor	備考 Remarks
					メ チ オ ニ ン	シ ス チ ン	合 計	フェ ニ ル アラ ニ ン	チ ロ シ ン	合 計															
(.....) mg (.....)																									
	穀類 CEREALS																								
	あわ Foxtail millet																							うるち、もちを含む <sup>1)</sup>	
01002	精白粒 Milled grain, raw	260	840	120	210	120	330	350	190	540	240	120	330	150	200	580	440	1,400	170	550	310	6,500	190	5.62 歩留り <sup>2)</sup> : 70~80 %	
	えんばく Oats																								
01004	オートミール Oatmeal, raw	240	460	260	110	210	320	320	200	520	200	86	330	150	380	280	490	1,300	320	340	270	5,900	160	5.10	
	おおむぎ Barley																								
01006	押麦 Pressed grain, raw	210	440	210	100	160	260	320	190	510	210	85	300	140	260	230	340	1,500	240	700	260	5,900	180	5.06 歩留り <sup>2)</sup> : 53~63 %	
(01004)	オートミール→えんばく																								
	こむぎ Wheat																								
	[小麦粉] [Wheat flour]																								
	薄力粉 Soft flour																								
01015	1等 First grade	210	420	130	100	160	260	300	180	480	170	72	250	140	210	180	250	2,000	210	700	280	6,000	240	5.18	
01016	2等 Second grade	200	400	130	98	150	250	290	170	460	160	68	240	130	230	170	250	2,000	210	670	270	5,800	230	5.03	
	中力粉 Medium flour																								
01018	1等 First grade	210	410	120	98	150	250	290	180	470	160	69	250	130	210	170	240	2,100	220	710	280	5,900	250	5.13	
01019	2等 Second grade	200	410	130	99	150	240	290	170	470	160	66	250	140	230	180	240	2,000	220	690	290	5,900	240	5.12	
	強力粉 Hard flour																								
01020	1等 First grade	210	410	110	97	140	240	310	170	480	160	66	240	130	200	170	230	2,100	210	740	270	6,000	260	5.18	
01021	2等 Second grade	210	410	120	95	140	240	310	180	480	160	67	250	140	210	170	230	2,200	210	730	290	6,100	260	5.24	
	[パン類] [Breads]																								
01026	食パン White table bread	210	410	120	86	130	220	300	190	490	160	64	250	140	200	170	240	2,000	210	700	280	5,900	230	5.07	
01028	コッペパン Bread type rolls	220	420	120	88	130	220	310	190	500	180	66	260	140	210	190	260	2,100	220	710	290	6,100	240	5.25	
01031	フランスパン French bread	210	410	110	85	140	220	300	180	480	160	66	240	130	200	170	230	2,100	220	720	280	5,900	230	5.09	
01032	ライ麦パン Rye bread	200	380	160	84	130	210	280	170	450	200	61	270	140	240	240	360	1,600	250	620	270	5,700	200	4.89 主原料配合 : ライ麦粉 <sup>3)</sup> 50 %	
	[うどん・そうめん類] [Japanese noodles]																								
	うどん Udon																							きしめん、ひもかわを含む	
01038	生 Wet form, raw	200	410	120	82	140	220	300	170	470	160	66	250	130	210	180	230	2,100	220	700	290	5,900	250	5.10	
	干しうどん Hoshi-udon																								
01041	乾 Dry form, raw	210	420	120	87	140	220	300	180	480	170	65	250	130	210	170	240	2,100	220	730	290	6,100	260	5.24	

1) Including nonglutinous and glutinous grains 2) Milling yield 3) Main ingredients : rye flour

1 穀類

Amino acids per g reference nitrogen

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	イ ソ ロ イ シ ン	ロ イ シ ン	(ヘリ ジ ン ン)	含硫アミノ酸 SAA			芳香族アミノ酸 AAA			(ト ス レ オ オ ニ ン )	トリ プ ト フ ア ン	バ リ ン	ヒ ス チ ジ ン	ア ル ギ ニ ン	ア ラ ニ ン	ア ス パ ラ ギ ン 酸	グ ル タ ミ ン 酸	グ リ シ ン	プ ロ リ ン	セ リ ン	ア ミ ノ 酸 合 計	ア ン モ ニ ア mmonia	基準窒素1たんばく質 換算係数 Reference Nitrogen-Protein Conversion Factor	備考 Remarks
					メ チ オ ニ ン	シ ス チ ン	合 計	フェ ニ ル アラ ニ ン	チ ロ シ ン	合 計															
(.....) mg (.....)																									
01043	そうめん・ひやむぎ Somen and Hyamugi 乾 Dry form, raw	210	420	120	86	130	220	300	180	480	160	67	240	130	210	170	240	2,100	210	720	290	6,000	250	5.15	
01045	手延そうめん・手延ひやむぎ Tenobe-somen and Tenobe-hyamugi 乾 Dry form, raw	210	420	120	81	130	210	300	180	480	160	66	240	130	220	170	240	2,100	220	710	290	6,000	250	5.17	
01047	[中華めん類] [Chinese noodles] 中華めん Chinese noodles 生 Wet form, raw	210	410	120	92	130	220	310	180	490	160	66	250	140	200	180	250	2,100	210	700	290	6,000	240	5.15	
01049	蒸し中華めん Steamed Chinese noodles [即席めん類] [Precooked noodles] 即席中華めん Chinese noodles	180	380	100	89	110	200	280	170	450	150	63	220	130	190	150	220	1,900	420	670	270	5,700	230	4.92	市販通称名：インスタントラーメン 添付調味料等を除く <sup>1)</sup>
01144	油揚げ乾燥めん Dried by frying	210	410	110	84	130	220	300	180	470	160	62	240	130	200	170	240	2,100	220	690	280	5,900	240	5.08	
01145	加熱乾燥めん Dried by hot air	200	410	110	85	130	210	290	180	450	160	65	240	140	200	170	240	2,000	210	680	280	5,800	230	5.01	
01063	[マカロニ・スパゲッティ類] [Macaroni and spaghetti] マカロニ・スパゲッティ Macaroni and spaghetti 乾 Dry form, raw	220	440	110	94	130	230	310	170	470	160	61	250	150	220	180	250	2,100	190	700	290	6,000	260	5.19	デュラムセモリナのみ <sup>2)</sup>
01066	[ふ類] [Fu: gluten products] 焼きふ Baked type 観世ふ Kanze-fu	230	430	99	100	170	270	320	190	510	160	66	250	140	200	170	220	2,100	210	770	270	6,100	240	5.26	小町ふを含む
01070	[その他] [Others] 小麦はいが Wheat germ	200	370	390	110	85	190	240	150	390	240	62	300	150	490	380	520	890	360	280	250	5,500	110	4.69	
01071	小麦たんばく Wheat gluten 粉末状 Powdered type	240	430	110	100	130	230	320	200	520	160	62	260	140	220	160	220	2,300	210	900	280	6,400	250	5.53	
01080	こめ Rice [水稻穀粒] [Paddy rice grain] 玄米 Brown rice, raw	240	490	230	150	140	290	310	240	550	220	82	370	170	490	340	580	1,100	290	270	290	6,000	150	5.15	うるち、もちを含む <sup>3)</sup>
01083	精白米 Well-milled rice, raw	230	480	210	140	130	280	310	230	540	210	81	340	160	480	330	550	1,000	280	280	300	5,800	130	4.99	歩留り <sup>4)</sup> ：90~91%
01088	[水稻めし] [Cooked paddy rice] 精白米 Well-milled rice	220	460	200	140	130	270	300	230	530	200	82	310	140	460	310	520	980	260	270	300	5,500	130	4.74	精白米47g相当量を含む <sup>5)</sup>

1) Without attached seasoning, etc. 2) Durum semolina 3) Including nonglutinous and glutinous grains 4) Milling yield 5) Containing well-milled rice 47 g

1 穀類

Amino acids per g reference nitrogen

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	イ ソ ロ イ シ ン	ロ イ シ ン	(ヘ リ ジ シ ン )	含 硫 アミノ酸 SAA			芳香族アミノ酸 AAA			(ト ス レ オ オ ニ ン )	ト リ プ ト フ ア ン	バ リ ン	ヒ ス チ ジ ン	ア ル ギ ニ ン	ア ラ ニ ン	ア ス パ ラ ギ ン 酸	グ ル タ ミ ン 酸	グ リ シ ン	プ ロ リ ン	セ リ ン	ア ミ ノ 酸 合 計	ア ン モ ニ ア mmonia	基準窒素1たんばく質 換算係数 Reference Nitrogen-Protein Conversion Factor	備考 Remarks	
					メ チ オ ニ ン	シ ス チ ン	合 計	フェ ニ ル アラ ニ ン	チ ロ シ ン	合 計																
					Met	Cys	Total	Phe	Tyr	Total																
(.....) mg (.....)																										
01115	[うるち米製品] [Nonglutinous rice products] ビーフン Noodles, raw	230	460	210	160	140	310	310	250	560	210	90	340	140	440	320	520	960	260	280	290	5,600	130	4.84		
	そば Buckwheat																									
	そば粉 Buckwheat flour																									
01122	全層粉 Straight	230	410	370	120	160	280	290	150	440	240	100	320	170	590	260	610	1,100	360	250	310	6,100	120	5.22	表層部の一部を除いたもの <sup>1)</sup>	
	そば Buckwheat noodles																									別名：そば切り
01127	生 Wet form, raw	210	410	190	90	130	220	290	160	460	180	78	260	140	330	200	340	1,800	260	570	290	5,900	200	5.10	原材料配合割合：小麦粉65、そば粉35 <sup>2)</sup>	
	干しそば Dried buckwheat noodles																									
01129	乾 Dry form, raw	210	410	180	86	140	220	300	170	470	180	76	260	140	300	200	330	1,800	260	580	280	5,900	210	5.10	原材料配合割合：小麦粉65、そば粉35 <sup>2)</sup>	
	とうもろこし Corn																									別名：とうきび
01133	コーングリッツ Corn grits	240	960	110	160	160	310	350	240	590	200	33	300	190	180	510	370	1,400	190	750	270	6,800	210	5.69	黄色種及び白色種 <sup>3)</sup> 。歩留り <sup>4)</sup> ：45～55%	
01137	コーンフレーク Cornflakes	230	920	54	120	120	240	330	230	560	190	33	290	180	110	490	350	1,400	180	730	270	6,200	190	5.33		
(06175)	スイートコーン→野菜類・とうもろこし																									
	はとむぎ Job's tears																									
01138	精白粒 Milled grain, raw	250	900	100	160	110	280	330	240	570	180	33	340	140	230	640	400	1,600	150	600	280	6,700	190	5.76	歩留り <sup>4)</sup> ：42～45%	
	ライむぎ Rye																									
01142	全粒粉 Whole flour	190	380	230	99	140	240	270	150	430	210	68	280	150	310	260	440	1,400	270	550	260	5,600	170	4.84		
01143	ライ麦粉 Flour	220	390	230	110	150	260	300	140	440	210	68	300	160	290	260	460	1,600	270	710	260	6,100	190	5.26	歩留り <sup>4)</sup> ：65～75%	
(01032)	ライ麦パン→こむぎ・[パン類]																									

1) Outer layer flour partly eliminated 2) Recipe : wheat flour 65, buckwheat flour 35 3) Yellow and White type 4) Milling yield