2 いも及びでん粉類

可食部100 g当たり　per 100 g edible portion

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	廃棄率 Refuse (%)	エネルギー Energy (kcal)	エネルギー Energy (kJ)	水分 Water (g)	たんぱく質 Protein (g)	アミノ酸組成によるたんぱく質 Protein: the sum of amino acid residues (g)	脂質 Lipid (g)	トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents (g)	炭水化物 Carbohydrate (g)	灰分 Ash (g)	無機質 Minerals: ナトリウム Sodium (mg)	カリウム Potassium (mg)	カルシウム Calcium (mg)	マグネシウム Magnesium (mg)	リン Phosphorus (mg)	鉄 Iron (mg)	亜鉛 Zinc (mg)	銅 Copper (mg)	マンガン Manganese (mg)	ヨウ素 Iodine (µg)	セレン Selenium (µg)	クロム Chromium (µg)	モリブデン Molybdenum (µg)
	いも及びでん粉類																							
	POTATOES AND STARCHES																							
	＜いも類＞																							
	＜POTATOES＞																							
	きくいも																							
	Jerusalem-artichoke	*	**	**																				
02001	塊茎、生	30	35	146	81.2	1.9	–	0.2	–	15.1	1.6	2	630	13	13	55	0.2	0.3	0.16	0.05	1	Tr	Tr	2
	Tuber, raw																							
	こんにゃく																							
	Konjac		*	*																				
02002	精粉	0	177	741	6.0	3.0	–	0.1	–	85.3	5.6	18	3000	57	70	160	2.1	2.2	0.27	0.41	4	1	5	44
	Fine powder																							
	板こんにゃく																							
	Block		*	*																				
02003	精粉こんにゃく	0	5	21	97.3	0.1	–	Tr	–	2.3	0.3	10	33	43	2	5	0.4	0.1	0.02	0.02	–	–	–	–
	Made from fine powder		*	*																				
02004	生いもこんにゃく	0	7	29	96.2	0.1	–	0.1	–	3.3	0.3	2	44	68	5	7	0.6	0.2	0.04	0.05	93	0	1	1
	Made from corm		*	*																				
02005	しらたき	0	6	25	96.5	0.2	–	Tr	–	3.0	0.3	10	12	75	4	10	0.5	0.1	0.02	0.03	–	–	–	–
	Noodles																							
	さつまいも																							
	Sweet potatoes	*																						
02006	塊根、生	10	132	552	66.1	1.2	1.0	0.2	0.1	31.5	1.0	4	470	40	25	46	0.7	0.2	0.18	0.44	1	0	2	4
	Tuberous root, raw	*																						
02007	塊根、蒸し	3	131	548	66.4	1.2	–	0.2	0.1	31.2	1.0	4	490	47	19	42	0.6	0.2	0.17	0.50	1	1	Tr	4
	Tuberous root, steamed	*																						
02008	塊根、焼き	10	163	682	58.1	1.4	–	0.2	0.1	39.0	1.3	13	540	34	23	55	0.7	0.2	0.20	0.32	–	–	–	–
	Tuberous root, baked																							
02009	蒸し切干	0	303	1268	22.2	3.1	–	0.6	–	71.9	2.2	18	980	53	45	93	2.1	0.5	0.30	0.40	–	–	–	–
	Mushikiriboshi[8]																							
	(さといも類)																							
	(Taros)																							
	さといも																							
	Satoimo	*							**															
02010	球茎、生	15	58	243	84.1	1.5	1.2	0.1	0.1	13.1	1.2	Tr	640	10	19	55	0.5	0.3	0.15	0.19	Tr	1	0	8
	Corm, raw								*															
02011	球茎、水煮	0	59	247	84.0	1.5	–	0.1	0.1	13.4	1.0	1	560	14	17	47	0.4	0.3	0.13	0.17	0	Tr	0	7
	Corm, boiled																							
02012	球茎、冷凍	0	72	301	80.9	2.2	–	0.1	–	16.1	0.7	3	340	20	20	53	0.6	0.4	0.13	0.57	–	–	–	–
	Corm, frozen																							
	みずいも																							
	Mizuimo	*																						
02013	球茎、生	15	117	490	70.5	0.7	–	0.4	–	27.6	0.8	6	290	46	23	35	1.0	0.2	0.05	0.56	9	1	0	1
	Corm, raw																							
02014	球茎、水煮	0	110	460	72.0	0.7	–	0.4	–	26.1	0.8	5	270	79	23	35	1.0	0.2	0.05	0.47	6	1	0	1
	Corm, boiled																							
	やつがしら																							
	Yatsugashira	*																						
02015	球茎、生	20	97	406	74.5	3.0	–	0.7	–	20.5	1.3	1	630	39	42	72	0.7	1.4	0.23	0.93	1	0	1	1
	Corm, raw																							
02016	球茎、水煮	0	93	389	75.6	2.7	–	0.6	–	20.0	1.1	1	520	34	39	56	0.6	1.3	0.21	1.31	Tr	0	0	1
	Corm, boiled																							
	じゃがいも																							
	Potatoes	*																						
02017	塊茎、生	10	76	318	79.8	1.6	1.2	0.1	Tr	17.6	0.9	1	410	3	20	40	0.4	0.2	0.10	0.11	Tr	0	5	4
	Tuber, raw	*																						
02018	塊茎、蒸し	6	84	351	78.1	1.5	–	0.1	Tr	19.7	0.6	1	330	2	20	23	0.3	0.2	0.08	0.13	–	–	–	–
	Tuber, steamed																							
02019	塊茎、水煮	0	73	305	81.0	1.5	–	0.1	Tr	16.8	0.6	1	340	2	18	25	0.4	0.2	0.08	0.10	0	0	2	3
	Tuber, boiled																							

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	ビタミンA レチノール Retinol (µg)	α-カロテン α-Carotene (µg)	β-カロテン β-Carotene (µg)	β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin (µg)	β-カロテン当量 β-Carotene equivalents (µg)	レチノール活性当量 Retinol activity equivalents (µg)	ビタミンD Vitamin D (µg)	トコフェロール α (mg)	トコフェロール β (mg)	トコフェロール γ (mg)	トコフェロール δ (mg)	ビタミンK Vitamin K (µg)	B₁ Thiamin (mg)	B₂ Riboflavin (mg)	ナイアシン Niacin (mg)	B_6 Vitamin B_6 (mg)	B_{12} Vitamin B_{12} (µg)	葉酸 Folate (µg)	パントテン酸 Pantothenic acid (mg)	ビオチン Biotin (µg)	C Ascorbic acid (mg)	脂肪酸 飽和 Saturated (g)	一価不飽和 Monounsaturated (g)	多価不飽和 Polyunsaturated (g)	コレステロール Cholesterol (mg)	食物繊維 水溶性 Soluble (g)	不溶性 Insoluble (g)	総量 Total (g)	食塩相当量 Salt equivalents (g)	備考 Remarks
02001	塊茎、生	(0)	–	–	–	0	(0)	(0)	0.1	Tr	0	0	(0)	0.07	0.05	1.7	0.05	(0)	7	0.41	3.7	12	–	–	–	(0)	0.4	1.6	2.0	0	*表層[1]
	Tuber, raw																														**暫定値[2]
02002	精粉	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	0.2	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	1.20	(0)	65	1.52	4.5	(0)	–	–	–	(0)	73.3	6.6	79.9	0	こんにゃく製品の原料[3]
	Fine powder																														*暫定値[2]
	板こんにゃく																														突きこんにゃく、玉こんにゃくを含む
02003	精粉こんにゃく	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	0	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	0.02	(0)	1	0	–	(0)	–	–	–	(0)	0.1	2.1	2.2	0	*暫定値[2]
02004	生いもこんにゃく	(0)	0	0	0	0	(0)	(0)	Tr	0	0	0	(0)	0	0	Tr	0.02	(0)	2	0	0.1	0	–	–	–	(0)	Tr	3.0	3.0	0	*暫定値[2]
02005	しらたき	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	0	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	0.01	(0)	0	0	–	(0)	–	–	–	(0)	0	2.9	2.9	0	別名：糸こんにゃく
	Noodles																														*暫定値[2]
	さつまいも																														別名：かんしょ(甘藷)
02006	塊根、生	(0)	0	23	0	23	2	(0)	1.6	Tr	Tr	0	(0)	0.11	0.03	0.8	0.28	(0)	49	0.96	4.0	29	0.03	Tr	0.06	0	0.5	1.8	2.3	0	*表層及び両端[4]。*表皮[5]2 %
02007	塊根、蒸し	(0)	0	27	0	27	2	(0)	1.5	Tr	Tr	0	(0)	0.10	0.03	0.7	0.23	(0)	46	0.97	4.8	20	0.03	Tr	0.06	(0)	1.0	2.8	3.8	0	*表皮及び両端[6]
02008	塊根、焼き	(0)	–	–	–	6	1	(0)	1.3	Tr	0	0	(0)	0.12	0.06	1.0	0.33	(0)	47	1.30	–	23	0.03	Tr	0.06	(0)	1.1	2.4	3.5	0	市販品[7]。石焼き芋
	Tuberous root, baked																														*表層[1]
02009	蒸し切干	(0)	–	–	–	Tr	(0)	(0)	1.3	Tr	0	0	(0)	0.19	0.08	1.6	0.41	(0)	13	1.35	–	9	–	–	–	(0)	2.4	3.5	5.9	0	別名：乾燥いも、干しいも
02010	球茎、生	(0)	0	5	0	5	Tr	(0)	0.6	0	0	0	(0)	0.07	0.02	1.0	0.15	(0)	30	0.48	3.1	6	0.01	Tr	0.03	(0)	0.8	1.5	2.3	0	輸入品を含む[9]。*表層[1]
	Corm, raw																														**未同定脂肪酸(Tr)を含まない[10]
02011	球茎、水煮	(0)	0	4	0	4	Tr	(0)	0.5	0	0	0	(0)	0.06	0.02	0.8	0.14	(0)	28	0.42	2.8	5	0.01	Tr	0.03	(0)	0.9	1.5	2.4	0	*未同定脂肪酸(Tr)を含まない[10]
02012	球茎、冷凍	(0)	0	5	0	5	Tr	(0)	0.7	0	0	0	(0)	0.07	0.01	0.7	0.14	(0)	22	0.32	–	5	–	–	–	(0)	0.8	1.2	2.0	0	輸入品[11]
	みずいも																														別名：田芋
02013	球茎、生	(0)	–	–	–	9	1	(0)	0.6	0	0	0	(0)	0.16	0.02	0.6	0.21	(0)	27	0.20	2.4	7	–	–	–	(0)	0.6	1.6	2.2	0	*表層及び両端[4]
02014	球茎、水煮	(0)	–	–	–	Tr	(0)	(0)	0.6	0	0	0	(0)	0.16	0.02	0.6	0.17	(0)	27	0.14	2.1	4	–	–	–	(0)	0.7	1.8	2.5	0	
02015	球茎、生	(0)	–	–	–	7	1	(0)	1.0	0	0	0	(0)	0.13	0.06	0.7	0.22	(0)	39	0.50	3.1	7	–	–	–	(0)	0.5	2.3	2.8	0	*表層[1]
02016	球茎、水煮	(0)	–	–	–	Tr	(0)	(0)	1.1	0	0	0	(0)	0.11	0.04	0.5	0.17	(0)	30	0.49	2.6	5	–	–	–	(0)	0.9	1.9	2.8	0	
	じゃがいも																														別名：ばれいしょ(馬鈴薯)
02017	塊茎、生	(0)	Tr	Tr	–	Tr	(0)	(0)	Tr	0	0	0	Tr	0.09	0.03	1.3	0.18	(0)	21	0.47	0.4	35	0.01	Tr	0.02	(0)	0.6	0.7	1.3	0	*表層[1]
02018	塊茎、蒸し	(0)	–	–	–	Tr	(0)	(0)	0.1	Tr	Tr	Tr	(0)	0.05	0.02	0.8	0.18	(0)	22	0.52	–	15	0.01	Tr	0.02	(0)	0.6	1.2	1.8	0	*表皮[5]
02019	塊茎、水煮	(0)	–	–	–	Tr	(0)	(0)	0.1	Tr	Tr	Tr	(0)	0.06	0.03	0.8	0.18	(0)	18	0.37	0.3	21	0.01	Tr	0.02	(0)	0.5	1.1	1.6	0	

1) Skin and cortex　2) Tentative value　3) Used as raw material for konjac products　4) Skin, cortex and ends　5) Skin　6) Skin and ends　7) Commercial product　8) Sliced and dried after steaming　9) Including imported product　10) Excluding unidentified fatty acids　11) Imported

2 いも及びでん粉類

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	廃棄率 Refuse	可食部100g当たり per 100 g edible portion エネルギー Energy		水分 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	脂質 Lipid	トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents	炭水化物 Carbohydrate	灰分 Ash	無機質 Minerals ナトリウム Sodium	カリウム Potassium	カルシウム Calcium	マグネシウム Magnesium	リン Phosphorus	鉄 Iron	亜鉛 Zinc	銅 Copper	マンガン Manganese	ヨウ素 Iodine	セレン Selenium	クロム Chromium	モリブデン Molybdenum	ビタミン Vitamins A レチノール Retinol	A カロテン Carotenes α	A カロテン Carotenes β	βクリプトキサンチン β-Cryptoxanthin	βカロテン当量 β-Carotene equivalents	レチノール当量 Retinol activity equivalents	D Vitamin D	E トコフェロール Tocopherols α	E トコフェロール Tocopherols β	E トコフェロール Tocopherols γ	E トコフェロール Tocopherols δ	K Vitamin K	B_1 Thiamin	B_2 Riboflavin	ナイアシン Niacin	B_6 Vitamin B_6	B_{12} Vitamin B_{12}	葉酸 Folate	パントテン酸 Pantothenic acid	ビオチン Biotin	C Ascorbic acid	脂肪酸 Fatty acids 飽和 Saturated	脂肪酸 Fatty acids 一価不飽和 Monounsaturated	脂肪酸 Fatty acids 多価不飽和 Polyunsaturated	コレステロール Cholesterol	食物繊維 Dietary fibers 水溶性 Soluble	食物繊維 Dietary fibers 不溶性 Insoluble	食物繊維 Dietary fibers 総量 Total	食塩相当量 Salt equivalents	備考 Remarks
		%	kcal	kJ	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	mg	μg	mg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g	g	g	
02020	フライドポテト	0	237	992	52.9	2.9	−	10.6	10.2	32.4	1.2	2	660	4	35	48	0.8	0.4	0.15	0.19	−	−	−	−	(0)	−	−	−	Tr	(0)	(0)	1.5	0.1	5.9	1.1	18	0.12	0.06	1.5	0.35	(0)	35	0.71	−	40 *	1.16	4.32	4.32	Tr	1.0	2.1	3.1	0	
	Fried potato																																																						
02021	乾燥マッシュポテト	0	357	1494	7.5	6.6	−	0.6	−	82.8	2.5	75	1200	24	71	150	3.1	0.9	0.35	0.51	−	−	−	−	(0)	−	−	−	0	(0)	(0)	0.2	Tr	Tr	Tr	(0)	0.25	0.05	2.0	1.01	(0)	100	0.47	−	5	−	−	−	(0)	2.5	4.1	6.6	0.2	輸入品を含む[1]
	Dehydrated mashed potato																																																				*酸化防止用として添加品あり[2]
(15103	ポテトチップス → 菓子類・																																																			
～104)	＜スナック類＞																																																		
	(やまのいも類)																																																		
	(Yams)																																																		
	やまのいも																																																別名 ：やまいも	
	Chinese yam																																																		
	いちょういも																																																別名 ：手いも	
	Ichoimo	*																																																	
02022	塊根、生	15	108	452	71.1	4.5	−	0.5	−	22.6	1.3	5	590	12	19	65	0.6	0.4	0.20	0.05	1	1	0	3	(0)	−	−	−	5	Tr	(0)	0.3	0	0	0	(0)	0.15	0.05	0.4	0.11	(0)	13	0.85	2.6	7	−	−	−	(0)	0.6	0.8	1.4	0	*表層[3]
	Tuberous root, raw																																																		
	ながいも																																																		
	Nagaimo	*							**																																										
02023	塊根、生	10	65	272	82.6	2.2	1.4	0.3	0.1	13.9	1.0	3	430	17	17	27	0.4	0.3	0.10	0.03	1	1	Tr	2	(0)	−	−	−	Tr	(0)	(0)	0.2	0	0	0	(0)	0.10	0.02	0.4	0.09	(0)	8	0.61	2.2	6	0.04	0.02	0.08	(0)	0.2	0.8	1.0	0	*表層、ひげ根及び切り口[4]
	Tuberous root, raw								*																																									**未同定脂肪酸(1 mg)を含まない[5]
02024	塊根、水煮	0	59	247	84.2	2.0	−	0.3	0.1	12.6	0.9	3	430	15	16	26	0.4	0.3	0.09	0.03	1	0	0	1	(0)	−	−	−	(0)	(0)	(0)	0.2	Tr	0	0	(0)	0.08	0.02	0.3	0.08	(0)	6	0.50	1.6	4	0.04	0.02	0.08	(0)	0.2	1.2	1.4	0	*未同定脂肪酸(1 mg)を含まない[5]
	Tuberous root, boiled																																																		
	やまといも																																																	伊勢いも、丹波いもを含む	
	Yamatoimo	*																																																
02025	塊根、生	10	123	515	66.7	4.5	−	0.2	0.1	27.1	1.5	12	590	16	28	72	0.5	0.6	0.16	0.27	1	1	0	4	(0)	Tr	6	−	6	1	(0)	0.2	0.1	Tr	Tr	(0)	0.13	0.02	0.5	0.14	(0)	6	0.54	4.0	5	0.03	0.02	0.07	(0)	0.7	1.8	2.5	0	*表層及びひげ根[6]
	Tuberous root, raw																																																		
(06282)	むかご → 野菜類・やまのいも																																																		
	じねんじょ																																																		
	Japanese yam	*																																																
02026	塊根、生	20	121	506	68.8	2.8	−	0.7	−	26.7	1.0	6	550	10	21	31	0.8	0.7	0.21	0.12	Tr	Tr	0	1	(0)	−	−	−	5	Tr	(0)	4.1	0	0	0	(0)	0.11	0.04	0.6	0.18	(0)	29	0.67	2.4	15	−	−	−	(0)	0.6	1.4	2.0	0	*表層及びひげ根[6]
	Tuberous root, raw																																																		
	だいじょ																																																別名 ：だいしょ	
	White yam	*																																																
02027	塊根、生	15	109	456	71.2	2.6	−	0.1	−	25.0	1.1	20	490	14	18	57	0.7	0.3	0.24	0.03	Tr	1	Tr	4	(0)	0	3	0	3	Tr	(0)	0.4	0	0	0	(0)	0.10	0.02	0.4	0.28	(0)	24	0.45	3.0	17	−	−	−	(0)	0.5	1.7	2.2	0.1	*表層[3]
	Tuberous root, raw																																																		
	＜でん粉・でん粉製品＞																																																		
	＜STARCHES AND STARCH PRODUCTS＞																																																	
	(でん粉類)																																																		
	(Starches)																																																		
(02034)	かたくり粉→じゃがいもでん粉																																																	
02028	キャッサバでん粉	0	346	1448	14.2	0.1	−	0.2	−	85.3	0.2	1	48	28	5	6	0.3	Tr	0.03	0.09	−	−	−	−	0	−	−	−	0	0	(0)	−	−	−	−	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	−	0	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	別名 ：タピオカ
	Cassava starch																																																	輸入品[7]
02029	くずでん粉	0	347	1452	13.9	0.2	−	0.2	−	85.6	0.1	2	2	18	3	12	2.0	Tr	0.02	0.02	−	−	−	−	(0)	−	−	−	(0)	(0)	(0)	−	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	−	(0)	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	別名 ：くず粉
	Kudzu starch																																																	
02030	米でん粉	0	366	1531	9.7	0.2	−	0.7	−	89.3	0.1	11	2	29	8	20	1.5	0.1	0.06	−	−	−	−	−	0	−	−	−	0	0	(0)	−	−	−	−	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	−	0	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	
	Rice starch																																																	
02031	小麦でん粉	0	351	1469	13.1	0.2	−	0.5	−	86.0	0.2	3	8	14	5	33	0.6	0.1	0.02	0.06	−	−	−	−	0	−	−	−	0	0	(0)	−	−	−	−	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	−	0	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	
	Wheat starch																																																	
(02035)	コーンスターチ→ とうもろこしでん粉																																																	
02032	サゴでん粉	0	349	1460	13.4	0.1	−	0.2	−	86.1	0.2	7	1	7	3	9	1.8	Tr	Tr	0.37	−	−	−	−	(0)	−	−	−	(0)	(0)	(0)	−	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	−	(0)	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	輸入品[7]
	Sago starch																																																	
02033	さつまいもでん粉	0	332	1389	17.5	0.1	−	0.2	−	82.0	0.2	1	4	50	4	8	2.8	0.1	0.02	−	−	−	−	−	0	−	−	−	0	0	(0)	−	−	−	−	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	−	0	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	別名 ：かんしょ（甘藷）でん粉
	Sweet potato starch																																																	
02034	じゃがいもでん粉	0	330	1381	18.0	0.1	−	0.1	−	81.6	0.2	2	34	10	6	40	0.6	Tr	0.03	−	−	−	−	−	0	−	−	−	0	0	(0)	−	−	−	−	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	−	0	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	別名 ：ばれいしょ（馬鈴薯）でん粉、かたくり粉
	Potato starch																																																	
(02028)	タピオカ→キャッサバでん粉																																																	
02035	とうもろこしでん粉	0	354	1481	12.8	0.1	−	0.7	−	86.3	0.1	1	5	3	4	13	0.3	0.1	0.04	−	1	Tr	1	2	0	−	−	−	0	0	(0)	−	−	−	−	(0)	0	0	0	(0)	(0)	(0)	(0)	0.1	0	−	−	−	(0)	(0)	(0)	(0)	0	別名 ：コーンスターチ
	Corn starch																																																	

1) Including imported product 2) Some products may contain ascorbic acid as antioxidant 3) Skin and cortex 4) Skin, cortex, fibrous root and cut end 5) Excluding unidentified fatty acids 6) Skin and fibrous root 7) Imported

2 いも及びでん粉類

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	廃棄率 Refuse	エネルギー Energy		水分 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	脂質 Lipid	トリアシルグリセロール当量 Triacylglycerol equivalents	炭水化物 Carbohydrate	灰分 Ash	ナトリウム Sodium	カリウム Potassium	カルシウム Calcium	マグネシウム Magnesium	リン Phosphorus	鉄 Iron	亜鉛 Zinc	銅 Copper	マンガン Manganese	ヨウ素 Iodine	セレン Selenium	クロム Chromium	モリブデン Molybdenum	レチノール Retinol	カロテン Carotenes α	カロテン Carotenes β	β-クリプトキサンチン β-Cryptoxanthin	β-カロテン当量 β-Carotene equivalents	レチノール当量 Retinol activity equivalents	ビタミンD Vitamin D	トコフェロール Tocopherols α	トコフェロール Tocopherols β	トコフェロール Tocopherols γ	トコフェロール Tocopherols δ	ビタミンK Vitamin K	ビタミンB1 Thiamin	ビタミンB2 Riboflavin	ナイアシン Niacin	ビタミンB6 Vitamin B6	ビタミンB12 Vitamin B12	葉酸 Folate	パントテン酸 Pantothenic acid	ビオチン Biotin	ビタミンC Ascorbic acid	脂肪酸 飽和 Saturated	脂肪酸 一価不飽和 Monounsaturated	脂肪酸 多価不飽和 Polyunsaturated	コレステロール Cholesterol	食物繊維 水溶性 Dietary fibers Soluble	食物繊維 不溶性 Insoluble	食物繊維 総量 Total	食塩相当量 Salt equivalents	備考 Remarks
		%	kcal	kJ	g	g		g		g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	μg	mg	μg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	g	g	g	g	g	
	(でん粉製品)																																																			
	(Starch products)																																																			
	くずきり																																																			
	Kudzu starch noodles																																																			
02036	**乾**	0	356	1490	11.8	0.2	–	0.2	–	87.7	0.1	4	3	19	4	18	1.4	0.1	0.03	0.05	–	–	–	–	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	–	–	–	–	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	–	(0)	–	–	–	(0)	0	0.9	0.9	0	
	Dried, raw																																																			
02037	**ゆで**	0	135	565	66.5	0.1	–	0.1	–	33.3	Tr	2	Tr	5	1	5	0.4	Tr	0.01	0.01	–	–	–	–	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	–	–	–	–	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	–	(0)	–	–	–	(0)	0	0.8	0.8	0	
	Boiled																																																			
	タピオカパール																																																			
	Tapioca pearls																																																			
02038	**乾**	0	351	1469	12.8	0.1	–	0.2	–	86.7	0.2	3	11	29	3	8	0.8	0.1	0.02	0.12	–	–	–	–	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	–	–	–	–	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	–	(0)	–	–	–	(0)	–	–	–	0	輸入品[1]
	Dried, raw																																																			
	はるさめ																																																			
	Harusame : starch noodles																																																		
	緑豆はるさめ																																																		主原料：緑豆でん粉
	Ryokuto-harusame[2]																																																		
02039	**乾**	0	345	1443	14.6	0.2	–	0.4	–	84.6	0.2	11	31	23	7	16	0.9	0.1	0.02	0.03	–	–	–	–	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	–	–	–	–	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	–	(0)	–	–	–	(0)	Tr	3.7	3.7	0	輸入品を含む[3]
	Dried, raw																																																		
	普通はるさめ																																																		主原材料：じゃがいもでん粉、さつまいもでん粉
	Harusame[4]																																																	
02040	**乾**	0	342	1431	15.0	0.1	–	0.2	–	84.5	0.2	13	11	69	6	37	0.9	Tr	0.01	0.08	–	–	–	–	(0)	–	–	–	(0)	(0)	(0)	–	–	–	–	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	–	(0)	–	–	–	(0)	0.2	1.2	1.4	0	
	Dried, raw																																																		

1) Imported 2) Made from mung bean starch 3) Including imported product 4) Made from potato and sweet potato starches