

平成31年度分析食品候補（案）

資料2-2  
第16回食品成分委員会  
2018.10.30

合計		食品数	105	新規食品数		68	組成成分収載状況										指標		平成31分析項目(案)							
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計	炭水化物成分表 2015年版	PFC 75%	最新分析年	備考	分析成分								
																		一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	(食物繊維) 炭水化物組成 (有機酸)					
01	新規		セット	こむぎ [うどん・そうめん類] 半生うどん												▲	◎	—	水分							
01	新規		セット	こむぎ [うどん・そうめん類] 半生うどん ゆで												▲	◎	—	水分							
01	新規		セット	こむぎ [中華めん類] 半生中華めん												▲	◎	—	水分							
01	新規		セット	こむぎ [中華めん類] 半生中華めん ゆで												▲	◎	—	水分							
01	01049	47	セット	こむぎ [中華めん類] 蒸し中華めん	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	▲	◎	◎	五訂	◎			◎	◎		
01	新規		セット	こむぎ [中華めん類] 蒸し中華めん、ソテー												▲	◎	◎	◎				◎	◎		
01	01050	48	セット	こむぎ [中華めん類] 干し中華めん 乾	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	▲	◎	◎	五訂	◎				◎	◎	
01	01051	49	セット	こむぎ [中華めん類] 干し中華めん ゆで	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	▲	◎	◎	五訂	◎					◎	◎
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 油揚げ、乾																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 油揚げ、ゆで																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 非油揚げ、乾																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 非油揚げ、ゆで																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ A、調理後																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ A、調理後 汁(スープ) 廃棄																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ B、調理後																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ B、調理後 汁(スープ) 廃棄																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 非油揚げ 調理後																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 非油揚げ 調理後汁(スープ) 廃棄																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ 焼きそば、乾																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ 焼きそば、調理後																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]和風スタイル即席カップめん 油揚げ 調理後																						
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]和風スタイル即席カップめん 油揚げ 調理後汁(スープ) 廃棄																						
01	01028			こむぎ [パン類] コッペパン	○	○	○	○	×	×	×	×	×	○	×	●	◎	◎	五訂	◎					◎	◎
01	01079			こむぎ [その他] パン粉 乾燥	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	●	◎	◎	計 算 値 分 析 値 へ 更 新	◎					◎	◎
01	01090	97		こめ [水稲全かゆ] 玄米	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	▲	◎	◎	計 算 値 ( 文 献 値 20)	◎					◎	◎
01	01093	100		こめ [水稲全かゆ] 精白米	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×	▲	◎	◎	計 算 値、 文 献 値 を 分 析 値 へ 修 正	◎					◎	◎
01	新規			こめ、[軟めし]、精白米																						
01	新規		セット	そば 半生そば																						
01	新規		セット	そば 半生そば ゆで																						
01	新規			あわ、めし																						
01	新規			ひえ、めし																						
01	新規			きび、めし																						

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況										指標	備考	平成31分析項目(案)					
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版		PF75%	（有機酸）	最新分析年	食物繊維再分析			一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	（食物繊維）	（有機酸）
					収載	分析推計	収載	分析推計	収載	分析推計												
02	02008	173		＜いも類＞（さつまいも類） さつまいも 塊根皮むき 焼き（焼き芋）	○	○	○	○	○	○	○	○	▲	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、β-カロテン、β-クリプト				◎	◎
02	02009	177		＜いも類＞（さつまいも類） さつまいも 蒸し切干（干しいも）	○	○	○	○	○	○	○	○	▲	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、β-カロテン、β-クリプト				◎	◎
02	02012	182		＜いも類＞（さといも類） さといも 球茎 冷凍	○	○	○	○	○	○	○	○	▲	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分				◎	◎
04	新規			あずき、つぶし生あん													◎	◎	◎	◎	◎	
04	04039	299		だいず 【豆腐・油揚げ類】 生揚げ 生	○	○	○	○	○	○	○	×	●	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、α-カロテン、β-カロテン、β-クリプト				◎	
04	04046	311		だいず 【納豆類】 糸引き納豆	○	○	○	○	○	○	○	×	●	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、α-カロテン、β-カロテン、β-クリプト				◎	
06	06235	646		はくさい 漬物 塩漬	○	○	○	○	×			×	▲	◎	◎	一部成分未収載。塩分値等の見直し	微量5成分					
06	06236	647		はくさい 漬物 キムチ	×		×		×			×	▲	◎	◎	一部成分未収載。塩分値等の見直し	微量5成分					
06	06104	496		しょうが、漬物、酢漬（紅生姜）	○	○	○	○	×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06105	497		しょうが、漬物、甘酢（がり）	○	○	○	○	×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06108	500		しろろり 漬物、奈良漬	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06306	728		らっきょう 漬物、甘酢漬	○	○	○	○	×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	05138	532		だいこん、漬物、たくあん漬（塩押し）	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06141	535		だいこん、漬物、べつたら漬	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06142	536		だいこん、漬物、みそ漬	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06148	542		たかな たかな漬	○	○	×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06287	709	セット	（もやし類） だいずもやし 生	○	○	○	○	○	○							◎					
06	新規		セット	（もやし類） だいずもやし 油炒め													◎					
06	6291	713	セット	（もやし類） りょくとうもやし 生	○	○	○	○	○	○							◎					
06	新規		セット	（もやし類） りょくとうもやし 油炒め													◎					
06	新規			ごぼう類、堀川ごぼう、根、生													◎					
06	新規			とうがらし類、万願寺とうがらし、果実、種、生													◎					
06	新規			とうがらし類、万願寺とうがらし、果実、種、乾													◎					
06	新規			なす類、萼茂なす、果実、生												※ 地方食品として、一般要望があったものをこの中から2～5食品を選択する予定。	◎					
06	新規			にんじん類、島にんじん、根、皮付き、生													◎					
06	新規			ねぎ類、九条ねぎ、葉、軟白、生													◎					
06	新規			ねぎ類、めねぎ、葉、生													◎					
09	09040	1019		わかめ 乾燥わかめ 素干し 乾	○	○	○	○	×			×					◎					◎
09	新規	-	セット	わかめ 乾燥わかめ 素干し 水煮												食物繊維の再分析	◎					◎
09	09041	1020		わかめ 乾燥わかめ 素干し 水戻し	○	○	○	○	×			×					◎					◎
10	新規		セット	＜魚類＞（あじ類） にしまあじ 開き干し									▲	◎	◎		◎	◎	◎			
10	新規		セット	＜魚類＞（あじ類） にしまあじ 開き干し 焼き									▲	◎	◎	「あじの開き」として売られているもの	◎	◎	◎			

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況						指標	備考	平成31分析項目(案)									
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版				PF75%	微量5成分	食物繊維再分析	最新分析年	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
					収載	分析推計	収載	分析推計	収載	分析推計												
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身 生	○	○	○	○	×		×				五訂		◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、焼き											-		◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、水煮											-		◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-	セット	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、蒸し											-		◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、電子レンジ調理											-		◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、ソテー											-		◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、天ぷら											-		◎	◎	◎	-	-	
10	10328	1380		<えび・かに類>(えび類) しばえび 生	○	○	○	○	×		×	●	◎		五訂		◎	◎	◎	-	-	
10	新規			<えび・かに類>(えび類) しばえび 蒸し								▲	◎				◎	◎	◎	-	-	
10	新規		セット	<えび・かに類>(えび類) しばえび ゆで								▲	◎				◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<えび・かに類>(えび類) しばえび ソテー								▲	◎		-		◎	◎	◎	-	-	
10	新規			<えび・かに類>(えび類) しばえび 素揚げ								▲	◎				◎	◎	◎	-	-	
10	10281	1332	セット	<貝類>あさり 生	○	○	○	○	×		×				五訂		◎	◎	◎	-	-	
10	新規			<貝類>あさり 蒸し													◎	◎	◎	-	-	
10	10345	1399		<いか・たこ類>(いか類) するめいか 生★皮付き	○	○	○	○	×		×							◎	◎	◎	-	-
10	新規	-	セット	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 皮なし、生													◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<いか・たこ類>(いか類) するめいか 皮なし、フライ													◎	◎	◎	-	-	
10	10361	1419		<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 生 ★皮付き	○	○	○	○	×		×				五訂		◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-	セット	<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 皮なし、生													◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 皮なし、油いため													◎	◎	◎	-	-	
10	新規	-		<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 皮なし、から揚げ													◎	◎	◎	-	-	
10	10381	1439		<水産練り製品>焼き竹輪	×		○	○	×		×	●	◎		五訂		◎	◎	◎	◎	◎	
10	10386	1444		<水産練り製品>さつま揚げ	×		○	○	×		×	●	◎		五訂		◎	◎	◎	◎	◎	
11	11062	1528		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉 生	×		○	○	×		×	●	◎		五訂		◎	◎	◎	-	◎	
11	新規	-		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉、焼き								▲					◎	◎	◎	-	-	
11	新規	-	セット	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉、ゆで								▲					◎	◎	◎	-	-	
11	11063	1529		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身 生	×		○	○	×		×	●	◎		五訂		◎	◎	◎	-	◎	
11	新規	-		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身、焼き								▲					◎	◎	◎	-	-	
11	新規	-		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身、ゆで								▲					◎	◎	◎	-	-	
11	11101	1573		<畜肉類>うし [副生物] 腱 ゆで(製品がゆで流通しています)	×		○	○	×		×	●	◎		五訂		◎	◎	◎	-	-	
11	新規		セット	<畜肉類>ぶた [副生物] ネット(豚トロ) 生													◎	◎	◎	-	-	
11	新規			<畜肉類>ぶた [副生物] ネット(豚トロ) 焼き													◎	◎	◎	-	-	

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況									指標	備考	平成31分析項目(案)								
					アミノ酸成分表2015年版			脂肪酸成分表2015年版			炭水化物成分表2015年版					PF75% (有機酸)	微量5成分	食物繊維別分析	最新分析年	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(有機酸)
					収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計											
11	11183	1661		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、生	○	○	○	○	○	×	×	●			五訂	アミノ酸及び、アミノ酸組成によるたんぱく質は推計値であるため分析値に更新	◎	◎	◎					
11	新規	-	セット	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、ゆで								●					◎	◎	◎					
11	新規	-		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、焼き								●					◎	◎	◎					
11	新規	-		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、油いため								●					◎	◎	◎					
11	新規			肉類、ぶた [ソーセージ類] ランチョンミート、缶詰め													商品名：SPAM	◎	◎	◎		◎		
13	新規			乳児用液体ミルク												文献値が利用可能であれば文献値を用いる	◎	◎	◎	◎	◎			
17	17120			<調味料>(みそ類、みそ、だし入りみそ、減塩)	○	○	○	○	×	×					計算値	計算値から分析値へ更新 塩分値等の見直し	◎							
17	新規			<調味料類>即席めん(ラーメン)のスープ素、A													◎							
17	新規			<調味料類>即席めん(ラーメン)のスープ素、B												*味などによって代表的なものを1-3種類選別 計算値で可能であれば計算値を採用	◎							
17	新規			<調味料類>即席めん(ラーメン)のスープ素、C													◎							