

印刷冊子（日本食品標準成分表2015年（七訂）
追補2016年）の構成案

第 1 部 一日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2016年
目 次

第1章 説 明

表12 重量変化率

表13 調理方法の概要

表14 食品の原料となる生物種の英名・学名

第2章 日本食品標準成分表（追加分）

1 穀類

4 豆類

6 野菜類

7 果実類

8 きのこと類

10 魚介類

11 肉類

15 菓子類

16 し好飲料類

17 調味料及び香辛料類

18 調理加工食品類

第3章 資 料

食品群別留意点

1) 穀類

3) 砂糖及び甘味類

4) 豆類

5) 種実類

6) 野菜類

7) 果実類

8) きのこと類

10) 魚介類

11) 肉類

15) 菓子類

16) し好飲料類

17) 調味料及び香辛料類

18) 調理加工食品類

第 2 部 アミノ酸成分表追補2016年 目 次

第1章 説 明	
参考 解説	
第2章 アミノ酸成分表	
第1表 可食部100 g当たりのアミノ酸成分表	
1 穀類	
4 豆類	
5 種実類	
6 野菜類	
7 果実類	
8 きのこと類	
10 魚介類	
17 調味料及び香辛料類	
18 調理加工食品類	
第2表 基準窒素1 g当たりのアミノ酸成分表	
1 穀類	
4 豆類	
5 種実類	
6 野菜類	
7 果実類	
8 きのこと類	
10 魚介類	
17 調味料及び香辛料類	
18 調理加工食品類	
第3章 資 料（食品群別留意点）	

第 3 部 脂肪酸成分表追補2016年 目 次

第1章	説 明
第2章	脂肪酸成分表
第1表	可食部100 g当たりの脂肪酸成分表
1	穀類
4	豆類
6	野菜類
7	果実類
8	きのこ類
10	魚介類
17	調味料及び香辛料類
18	調理加工食品類
第2表	脂肪酸総量100 g当たりの脂肪酸成分表（脂肪酸組成表）
1	穀類
4	豆類
6	野菜類
7	果実類
8	きのこ類
10	魚介類
17	調味料及び香辛料類
18	調理加工食品類
第3章	資 料（食品群別留意点）

第 4 部 炭水化物成分表追補2016年 目 次

第1章 説 明
参考 解説
第2章 炭水化物成分表
本表 可食部100 g当たりの炭水化物成分表（利用可能炭水化物及び糖アルコール）	
1 穀類
3 砂糖及び甘味類
4 豆類
6 野菜類
7 果実類
8 きのこと類
10 魚介類
15 菓子類
16 し好飲料類
17 調味料及び香辛料類
18 調理加工食品類
別表 可食部100 g当たりの有機酸成分表
4 豆類
6 野菜類
7 果実類
8 きのこと類
16 し好飲料類
17 調味料及び香辛料類
第3章 資 料（食品群別留意点）

第 5 部 関 連 表 目 次

1. 日本食品標準成分表2015年版（七訂）に記載された全食品のエネルギー換算係数、窒素－たんぱく質換算係数、ナイアシン当量について
 2. だしの溶液について
- 付 記
- 科学技術・学術審議会資源調査分科会委員名簿等
- 索 引
- 食品名別