

印刷冊子（日本食品標準成分表2015年（七訂）
追補2017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2017年
目 次

第1章 説 明

表 1	食品群別収載食品数
表 2	追補2017年追加食品の収載状況
表 3	収載食品のエネルギー換算係数
表 4	一般成分の測定法
表 5	窒素－たんぱく質換算係数
表 6	脂肪酸、コレステロール及び食物繊維の測定法
表 7	無機質の測定法
表 8	ビタミンの測定法
表 9	アルコールの測定法
表10	備考欄収載の成分の測定法
表11	数値の表示方法
表12	重量変化率
表13	調理方法の概要
表14	揚げ物（フライ）100 gに使われた生の材料、衣等の重量
表15	食品の原料となる生物種の英名・学名
参考1	フォルチ法：メタノール、クロロホルム混合溶媒分析操作手順書
参考2	ヘキサン-イソプロパノール法分析操作手順書
参考3	脂質分析（脂質抽出法）の違いによる脂質の値（魚介類のうち甲殻類・軟体動物）
参考4	五訂成分表以降の収載食品で見直しに伴い欠番となったもの

第2章 日本食品標準成分表（追加分）

1	穀類
3	砂糖及び甘味類
5	種実類
6	野菜類
8	きのこ類
10	魚介類
11	肉類
12	卵類
13	乳類
16	嗜好飲料類
17	調味料及び香辛料類

第3章 資 料

食品群別留意点

1) 穀類

3) 砂糖及び甘味類

5) 種実類

6) 野菜類

8) きのこと類

10) 魚介類

11) 肉類

12) 卵類

13) 乳類

16) し好飲料類

17) 調味料及び香辛料類

第 2 部 アミノ酸成分表追補2017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	
3 砂糖及び甘味類	
5 種実類	
6 野菜類	
8 きのこと類	
10 魚介類	
11 肉類	
13 乳類	
16 し好飲料類	
17 調味料及び香辛料類	
第2表 基準窒素1 g当たりのアミノ酸成分表	
1 穀類	
3 砂糖及び甘味類	
5 種実類	
6 野菜類	
8 きのこと類	
10 魚介類	
11 肉類	
13 乳類	
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 3 部 脂肪酸成分表追補2017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
5	種実類
6	野菜類
8	きのこ類
10	魚介類
11	肉類
13	乳類
17	調味料及び香辛料類
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）
5	種実類
6	野菜類
8	きのこ類
10	魚介類
11	肉類
13	乳類
17	調味料及び香辛料類
第3章	資 料（食品群別留意点）

第 4 部 炭水化物成分表追補2017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
5 種実類
6 野菜類
8 きのこと類
10 魚介類
11 肉類
12 卵類
13 乳類
16 し好飲料類
17 調味料及び香辛料類
別表 可食部100 g当たりの有機酸成分表
3 砂糖及び甘味類
6 野菜類
10 魚介類
11 肉類
13 乳類
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

・ 日本食品成分表2015年版（七訂）追補2017年に収載された全食品の 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 及び本表における食品の収載データの由来一覧	
表1 エネルギー換算係数、窒素－たんぱく質換算係数	
表2 ナイアシン当量	
表3 本表における食品の収載データの由来一覧	
付 記	
1 科学技術・学術審議会資源調査分科会委員名簿等	
2 成分表の電子版について	
索 引	
食品名別	