

第5部

資 料

1 日本食品標準成分表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

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

2 食品成分表における食品の収載データの由来一覧

七訂収載食品

追補2016年追加食品

追補2017年追加食品

表1 エネルギー換算係数、窒素-たんぱく質換算係数

食品群	食品番号	索引番号*	食品名	エネルギー換算係数					窒素-たんぱく質換算係数
				たんぱく質	脂質	炭水化物	酢酸	アルコール	
01	01026	26	こむぎ [パン類] 食パン	4	9	4	-	-	6.25
03	03001	224	(砂糖類)黒砂糖	4	-	3.87	-	-	6.25
03	03002	225	(砂糖類)和三盆糖	4	-	3.87	-	-	6.25
03	03003	226	(砂糖類)車糖 上白糖	-	-	3.87	-	-	-
03	03004	227	(砂糖類)車糖 三温糖	4	-	3.87	-	-	6.25
03	03005	228	(砂糖類)ざらめ糖 グラニュー糖	-	-	3.87	-	-	-
03	03012	235	(砂糖類)液糖 しょ糖型液糖	-	-	3.87	-	-	-
03	03013	236	(砂糖類)液糖 転化型液糖	-	-	3.87	-	-	-
03	03022	249	(その他)はちみつ	4	9	3.68	-	-	6.25
03	03023	250	(その他)メープルシロップ	4	-	3.87	-	-	6.25
05	05002	345	アーモンド フライ 味付け	3.47	8.37	4.07	-	-	5.18
05	05003	347	あさ 乾	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05041	348	あまに いり	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05004	349	えごま 乾	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05006	351	かぼちゃ いり 味付け	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05015	360	けし 乾	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05017	362	ごま 乾	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05018	363	ごま いり	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05019	364	ごま むき	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05042	365	ごま ねり	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
05	05021	367	すいか いり 味付け	3.47	8.37	4.07	-	-	5.30
06	06269	687	ほうれんそう 葉 冷凍	2.44	8.37	3.57	-	-	6.25
06	06372		ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで	2.44	8.37	3.57	-	-	6.25
06	06373		ほうれんそう 葉 冷凍 油いため	4	9	4	-	-	6.25
08	08054		(きくらげ類)あらげきくらげ 生	2	4.5	2	-	-	6.25
08	08020	953	なめこ 生	2	4.5	2	-	-	6.25
08	08021	954	なめこ ゆで	2	4.5	2	-	-	6.25
10	10008	1041	<魚類>(あじ類)にしまあじ 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10009	1042	<魚類>(あじ類)にしまあじ 水煮	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10010	1043	<魚類>(あじ類)にしまあじ 焼き	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10032	1065	<魚類>あんこう きも 生	4.22	9.41	3.87	-	-	6.25
10	10039	1072	<魚類>いとよりだい 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10074	1110	<魚類>えそ 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10079	1115	<魚類>かさご 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10086	1123	<魚類>(かつお類)かつお 春獲り 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10100	1137	<魚類>(かれい類)まがれい 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10101	1138	<魚類>(かれい類)まがれい 水煮	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10102	1139	<魚類>(かれい類)まがれい 焼き	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10107	1145	<魚類>かわはぎ 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10108	1146	<魚類>かんぱち 三枚おろし 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10424		<魚類>かんぱち 背側 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10110	1149	<魚類>きちじ 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10123	1163	<魚類>(こち類)めぐち 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10130	1170	<魚類>(さけ・ます類)ぎんざけ 養殖 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10131	1171	<魚類>(さけ・ます類)ぎんざけ 養殖 焼き	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10134	1174	<魚類>(さけ・ます類)しろさけ 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10135	1175	<魚類>(さけ・ます類)しろさけ 水煮	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10136	1176	<魚類>(さけ・ます類)しろさけ 焼き	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10139	1179	<魚類>(さけ・ます類)しろさけ 塩ざけ	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10158	1203	<魚類>(さば類)たいせいようさば 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10159	1204	<魚類>(さば類)たいせいようさば 水煮	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10160	1205	<魚類>(さば類)たいせいようさば 焼き	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25

食品群	食品番号	索引番号*	食品名	エネルギー換算係数					窒素-たんぱく質換算係数
				たんぱく質	脂質	炭水化物	酢酸	アルコール	
10	10161	1206	<魚類>(さば類)加工品 塩さば	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10162	1207	<魚類>(さば類)加工品 開き干し	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10163	1208	<魚類>(さば類)加工品 しめさば	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10173	1218	<魚類>さんま 皮つき 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10407	1219	<魚類>さんま 皮なし 刺身	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10174	1220	<魚類>さんま 皮つき 焼き	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10191	1237	<魚類>(たい類)ちだい 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10199	1246	<魚類>(たら類)すけとうだら 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10210	1258	<魚類>(たら類)まだら でんぶ しょうゆ入り	4	9	4	-	-	6.25
10	10228	1276	<魚類>はたはた 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10229	1277	<魚類>はたはた 生干し	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10252	1302	<魚類>(まぐろ類)きはだ 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10255	1305	<魚類>(まぐろ類)びんなが 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10256	1306	<魚類>(まぐろ類)みなみまぐろ 赤身 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10257	1307	<魚類>(まぐろ類)みなみまぐろ 脂身 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10425		<魚類>(まぐろ類)めばち 赤身 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10426		<魚類>(まぐろ類)めばち 脂身 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10427		<貝類>あわび くらあわび 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10428		<貝類>あわび まだかあわび 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10429		<貝類>あわび めがいがわび 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10289	1340	<貝類>いがい 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10292	1343	<貝類>かき 養殖 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10293	1344	<貝類>かき 養殖 水煮	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10430		<貝類>かき 養殖 フライ	4	9	4	-	-	6.25
10	10310	1362	<貝類>(はまぐり類)ちょうせんはまぐり 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10319	1371	<えび・かに類>(えび類)あまえび 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10431		<えび・かに類>(えび類)さくらえび 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10338	1392	<えび・かに類>(かに類)たらばがに 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10339	1393	<えび・かに類>(かに類)たらばがに ゆで	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10342	1396	<いか・たこ類>(いか類)あかいか 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10344	1398	<いか・たこ類>(いか類)こういか 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
10	10432		<いか・たこ類>(たこ類)みずたこ 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
11	11104	1577	<畜肉類>うし [加工品] ローストビーフ	4	9	4	-	-	6.25
11	11105	1578	<畜肉類>うし [加工品] コンビーフ缶詰	4	9	4	-	-	6.25
11	11106	1579	<畜肉類>うし [加工品] 味付け缶詰	4	9	4	-	-	6.25
11	11107	1580	<畜肉類>うし [加工品] ビーフジャーキー	4	9	4	-	-	6.25
11	11108	1581	<畜肉類>うし [加工品] スモークタン	4	9	4	-	-	6.25
11	11275	1588	<畜肉類>しか にほんじか 赤肉 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
11	11294		<畜肉類>しか にほんじか えぞしか 赤肉 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
11	11295		<畜肉類>しか にほんじか ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか 赤肉 生	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
11	11174	1653	<畜肉類>ぶた [ハム類] 骨付きハム	4	9	4	-	-	6.25
11	11175	1654	<畜肉類>ぶた [ハム類] ボンレスハム	4	9	4	-	-	6.25
11	11176	1655	<畜肉類>ぶた [ハム類] ロースハム	4	9	4	-	-	6.25
11	11177	1656	<畜肉類>ぶた [ハム類] ショルダーハム	4	9	4	-	-	6.25
11	11181	1657	<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 促成	4	9	4	-	-	6.25
11	11182	1658	<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 長期熟成	4	9	4	-	-	6.25
11	11178	1659	<畜肉類>ぶた [プレスハム類] プレスハム	4	9	4	-	-	6.25
11	11180	1660	<畜肉類>ぶた [プレスハム類] チョップドハム	4	9	4	-	-	6.25
11	11183	1661	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン	4	9	4	-	-	6.25
11	11184	1662	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ロースベーコン	4	9	4	-	-	6.25
11	11185	1663	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ショルダーベーコン	4	9	4	-	-	6.25
11	11186	1664	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ウィンナーソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11187	1665	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] セミドライソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11188	1666	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ドライソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11189	1667	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] フランクフルトソーセージ	4	9	4	-	-	6.25

食品群	食品番号	索引番号*	食品名	エネルギー換算係数					窒素-たんぱく質換算係数
				たんぱく質	脂質	炭水化物	酢酸	アルコール	
11	11190	1668	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ポロニアソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11191	1669	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] リオナソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11192	1670	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] レバーソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11193	1671	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 混合ソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11194	1672	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 生ソーセージ	4	9	4	-	-	6.25
11	11195	1673	<畜肉類>ぶた [その他] 焼き豚	4	9	4	-	-	6.25
11	11196	1674	<畜肉類>ぶた [その他] レバーペースト	4	9	4	-	-	6.25
11	11197	1675	<畜肉類>ぶた [その他] スモークレバー	4	9	4	-	-	6.25
11	11237	1731	<鳥肉類>にわとり [その他] 焼き鳥缶詰	4	9	4	-	-	6.25
12	12008	1748	鶏卵 全卵 加糖全卵	4	9	4	-	-	6.25
12	12012	1752	鶏卵 卵黄 加糖卵黄	4	9	4	-	-	6.25
13	13001	1760	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)生乳 ジャージー種	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13002	1761	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)生乳 ホルスタイン種	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13003	1762	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)普通牛乳	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13005	1764	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)加工乳 低脂肪	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13011	1770	<牛乳及び乳製品>(粉乳類)乳児用調製粉乳	4	9	4	-	-	6.38
13	13022	1781	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)コーヒーホワイトナー 液状 植物性脂肪	4	9	4	-	-	6.38
13	13024	1783	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)コーヒーホワイトナー 粉末状 植物性脂肪	4	9	4	-	-	6.38
13	13025	1784	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料)ヨーグルト 全脂無糖	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13029	1790	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料)乳酸菌飲料 殺菌乳製品	4	9	4	-	-	6.38
13	13030	1791	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料)乳酸菌飲料 非乳製品	4	9	4	-	-	6.38
13	13033	1794	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)ナチュラルチーズ カテージ	4.22	9.16	3.87	3.5	-	6.38
13	13035	1796	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)ナチュラルチーズ クリーム	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13037	1798	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)ナチュラルチーズ チェダー	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13040	1805	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)プロセスチーズ	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13042	1807	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類)アイスクリーム 高脂肪	4	9	4	-	-	6.38
13	13043	1808	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類)アイスクリーム 普通脂肪	4	9	4	-	-	6.38
13	13045	1810	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類)ラクトアイス 普通脂肪	4	9	4	-	-	6.38
13	13048	1813	<牛乳及び乳製品>(その他)カゼイン	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
13	13050	1815	<牛乳及び乳製品>(その他)チーズホエイパウダー	4.22	9.16	3.87	-	-	6.38
16	16051	2041	<その他>昆布茶	2	4.5	2	-	-	6.25
17	17001	2048	<調味料類>(ウスターソース類)ウスターソース	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17002	2049	<調味料類>(ウスターソース類)中濃ソース	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17085	2051	<調味料類>(ウスターソース類)お好み焼きソース	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17024	2078	<調味料類>(だし類)鳥がらだし	4.22	9.41	4.11	-	-	6.25
17	17108	2102	<調味料類>(調味ソース類)冷やし中華のたれ	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17137		<調味料類>(調味ソース類)ぽん酢しょうゆ 市販品	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17036	2114	<調味料類>(トマト加工品類)トマトケチャップ	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17042	2122	<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 全卵型	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17043	2123	<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 卵黄型	4	9	4	3.5	-	6.25
17	17138		<調味料類>(その他)料理酒	4	9	4	-	7.1	6.25

*索引番号に記載した数字は成分表2015年版(七訂)のものである。

注) 各換算係数の引用元については日本食品標準成分表2015年版(七訂)第1章を参照されたい。

表2 ナイアシン当量

食品番号	索引番号*	食品名	ナイアシン (mg)	ナイアシン当量** (mg)	備考
01026	26	こむぎ [パン類] 食パン	1.2	2.7	T
03001	224	(砂糖類) 黒砂糖	0.8	0.9	T
03002	225	(砂糖類) 和三盆糖	Tr	Tr	P
03003	226	(砂糖類) 車糖 上白糖	(0)	(0)	P
03004	227	(砂糖類) 車糖 三温糖	Tr	Tr	P
03005	228	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	(0)	(0)	P
03012	235	(砂糖類) 液糖 しょ糖型液糖	(0)	(0)	P
03013	236	(砂糖類) 液糖 転化型液糖	(0)	(0)	P
03022	249	(その他) はちみつ	0.3	(0.4)	T
03023	250	(その他) メープルシロップ	Tr	Tr	P
05002	345	アーモンド フライ 味付け	4.4	7.9	T
05003	347	あさ 乾	2.3	8.1	T
05041	348	あまに いり	2.6	9.4	T
05004	349	えごま 乾	7.6	11.6	T
05006	351	かぼちゃ いり 味付け	4.4	(12.8)	T
05015	360	けし 乾	1.0	(4.3)	T
05017	362	ごま 乾	5.1	11.0	T
05018	363	ごま いり	5.3	11.0	T
05019	364	ごま むき	5.3	11.1	T
05042	365	ごま ねり	6.8	(12.6)	T
05021	367	すいか いり 味付け	0.8	(7.6)	T
06269	687	ほうれんそう 葉 冷凍	0.4	1.4	T
06372		ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで	0.2	1.5	T
06373		ほうれんそう 葉 冷凍 油いため	0.6	1.8	T
08054		(さくらげ類) あらげさくらげ 生	0.4	0.6	T
08020	953	なめこ 生	5.3	5.5	T
08021	954	なめこ ゆで	4.7	(4.8)	T
10008	1041	<魚類> (あじ類) にしまあじ 生	6.1	9.8	T
10009	1042	<魚類> (あじ類) にしまあじ 水煮	4.8	9.0	T
10010	1043	<魚類> (あじ類) にしまあじ 焼き	6.2	11.0	T
10032	1065	<魚類> あんこう きも 生	1.5	3.8	T
10039	1072	<魚類> いとよりだい 生	2.3	5.7	T
10074	1110	<魚類> えそ 生	3.3	7.2	T
10079	1115	<魚類> かさご 生	1.8	5.0	T
10086	1123	<魚類> (かつお類) かつお 春獲り 生	19.0	24.2	T
10100	1137	<魚類> (かれい類) まがれい 生	2.5	6.3	T
10101	1138	<魚類> (かれい類) まがれい 水煮	2.6	(6.7)	T
10102	1139	<魚類> (かれい類) まがれい 焼き	3.1	(7.6)	T
10107	1145	<魚類> かわはぎ 生	3.0	6.6	T
10108	1146	<魚類> かんばち 三枚おろし 生	8.0	(12.0)	T
10424		<魚類> かんばち 背側 生	10.0	14.2	T
10110	1149	<魚類> きちじ 生	0.8	3.1	T
10123	1163	<魚類> (こち類) めごち 生	2.4	5.8	T
10130	1170	<魚類> (さけ・ます類) ぎんざけ 養殖 生	5.3	8.9	T
10131	1171	<魚類> (さけ・ます類) ぎんざけ 養殖 焼き	7.4	12.1	T
10134	1174	<魚類> (さけ・ます類) しろさけ 生	6.7	10.9	T
10135	1175	<魚類> (さけ・ます類) しろさけ 水煮	6.6	11.5	T
10136	1176	<魚類> (さけ・ます類) しろさけ 焼き	8.7	14.1	T
10139	1179	<魚類> (さけ・ます類) しろさけ 塩ざけ	7.1	11.5	T
10158	1203	<魚類> (さば類) たいせいようさば 生	6.5	10.0	T
10159	1204	<魚類> (さば類) たいせいようさば 水煮	5.3	9.0	T
10160	1205	<魚類> (さば類) たいせいようさば 焼き	7.6	11.6	T
10161	1206	<魚類> (さば類) 加工品 塩さば	12.0	17.2	T

* 索引番号に記載した数字は成分表2015年版(七訂)のものである。

** ナイアシン当量は、トリプトファンのナイアシンとしての活性を考慮して、次の式から求めた。

(トリプトファンあるいはたんぱく質含有量がTrの場合には、ナイアシン活性は0.01 mgNE未満になるので、加算しなかった。)

アミノ酸成分表に記載されている食品(T)

ナイアシン当量(mg NE) = ナイアシン(mg) + トリプトファン(mg) × 1/60

アミノ酸成分表に記載されていない食品(P)

ナイアシン当量(mg NE) = ナイアシン(mg) + たんぱく質(g) × 1000 (mg/g) × 1/100 × 1/60

なお、ナイアシン当量の()は、上の式でナイアシン、トリプトファン、たんぱく質のいずれかに推計値を利用した場合である。

食品番号	索引番号*	食品名	ナイアシン (mg)	ナイアシン 当量** (mg)	備考
10162	1207	<魚類>(さば類)加工品 開き干し	8.5	12.2	T
10163	1208	<魚類>(さば類)加工品 しめさば	7.7	12.0	T
10173	1218	<魚類>さんま 皮つき 生	7.4	11.1	T
10407	1219	<魚類>さんま 皮なし 刺身	7.9	11.4	T
10174	1220	<魚類>さんま 皮つき 焼き	9.8	14.3	T
10191	1237	<魚類>(たい類)ちだい 生	4.7	8.5	T
10199	1246	<魚類>(たら類)すけとうだら 生	1.4	4.4	T
10210	1258	<魚類>(たら類)まだら でんぶ しょうゆ入り	1.9	(6.1)	T
10228	1276	<魚類>はたはた 生	3.0	5.6	T
10229	1277	<魚類>はたはた 生干し	0.9	3.9	T
10252	1302	<魚類>(まぐろ類)きはだ 生	17.5	22.0	T
10255	1305	<魚類>(まぐろ類)びんなが 生	20.7	26.0	T
10256	1306	<魚類>(まぐろ類)みなみまぐろ 赤身 生	11.0	15.2	T
10257	1307	<魚類>(まぐろ類)みなみまぐろ 脂身 生	10.8	14.7	T
10425		<魚類>(まぐろ類)めばち 赤身 生	15.0	20.3	T
10426		<魚類>(まぐろ類)めばち 脂身 生	13.1	17.8	T
10427		<貝類>あわび くらあわび 生	0.8	2.6	T
10428		<貝類>あわび まだかあわび 生	1.5	3.9	P
10429		<貝類>あわび めがいがわび 生	1.1	2.5	T
10289	1340	<貝類>いがい 生	1.4	3.7	T
10292	1343	<貝類>かき 養殖 生	1.5	2.6	T
10293	1344	<貝類>かき 養殖 水煮	1.6	3.2	T
10430		<貝類>かき 養殖 フライ	1.4	2.6	T
10310	1362	<貝類>(はまぐり類)ちょうせんはまぐり 生	1.2	2.2	T
10319	1371	<えび・かに類>(えび類)あまえび 生	1.1	4.4	T
10431		<えび・かに類>(えび類)さくらえび 生	2.3	5.1	T
10338	1392	<えび・かに類>(かに類)たらばがに 生	2.1	4.3	T
10339	1393	<えび・かに類>(かに類)たらばがに ゆで	1.8	5.1	T
10342	1396	<いか・たこ類>(いか類)あかいが 生	2.1	4.7	T
10344	1398	<いか・たこ類>(いか類)こういか 生	1.3	3.3	T
10432		<いか・たこ類>(たこ類)みずだこ 生	1.9	3.7	T
11104	1577	<畜肉類>うし [加工品] ローストビーフ	6.3	10.8	T
11105	1578	<畜肉類>うし [加工品] コンビーフ缶詰	7.6	11.5	T
11106	1579	<畜肉類>うし [加工品] 味付け缶詰	2.4	6.0	T
11107	1580	<畜肉類>うし [加工品] ビーフジャーキー	11.8	23.2	T
11108	1581	<畜肉類>うし [加工品] スモークタン	3.4	6.9	T
11275	1588	<畜肉類>しか にほんじか 赤肉 生	6.9	11.8	T
11294		<畜肉類>しか にほんじか えぞしか 赤肉 生	7.9	12.6	T
11295		<畜肉類>しか にほんじか ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか 赤肉 生	5.2	10.0	T
11174	1653	<畜肉類>ぶた [ハム類] 骨付きハム	3.5	6.9	T
11175	1654	<畜肉類>ぶた [ハム類] ボンレスハム	6.5	10.3	T
11176	1655	<畜肉類>ぶた [ハム類] ロースハム	6.6	10.0	T
11177	1656	<畜肉類>ぶた [ハム類] ショルダーハム	5.7	8.9	T
11181	1657	<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 促成	9.9	14.6	T
11182	1658	<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 長期熟成	7.6	12.5	T
11178	1659	<畜肉類>ぶた [プレスハム類] プレスハム	3.8	7.0	T
11180	1660	<畜肉類>ぶた [プレスハム類] チョップドハム	1.8	4.2	T
11183	1661	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン	3.0	5.5	T
11184	1662	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ロースベーコン	5.6	9.0	T
11185	1663	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ショルダーベーコン	4.0	7.9	T
11186	1664	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ウインナーソーセージ	3.6	5.9	T
11187	1665	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] セミドライソーセージ	11.2	14.5	T
11188	1666	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ドライソーセージ	6.7	11.7	T
11189	1667	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] フランクフルトソーセージ	2.1	4.6	T
11190	1668	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ポロニアソーセージ	2.4	4.8	T
11191	1669	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] リオナソーセージ	3.1	5.9	T
11192	1670	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] レバーソーセージ	6.5	9.8	T
11193	1671	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 混合ソーセージ	1.8	3.9	T

食品番号	索引番号*	食品名	ナイアシン (mg)	ナイアシン 当量** (mg)	備考
11194	1672	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 生ソーセージ	3.3	5.8	T
11195	1673	<畜肉類>ぶた [その他] 焼き豚	13.5	17.3	T
11196	1674	<畜肉類>ぶた [その他] レバーペースト	6.8	9.5	T
11197	1675	<畜肉類>ぶた [その他] スモークレバー	17.8	25.9	T
11237	1731	<鳥肉類>にわとり [その他] 焼き鳥缶詰	3.1	6.5	T
12008	1748	鶏卵 全卵 加糖全卵	0.1	(2.4)	T
12012	1752	鶏卵 卵黄 加糖卵黄	Tr	(2.6)	T
13001	1760	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)生乳 ジャージー種	0.1	(0.9)	T
13002	1761	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)生乳 ホルスタイン種	0.1	0.8	T
13003	1762	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)普通牛乳	0.1	0.9	T
13005	1764	<牛乳及び乳製品>(液状乳類)加工乳 低脂肪	0.1	1.0	T
13011	1770	<牛乳及び乳製品>(粉乳類)乳児用調製粉乳	5.4	8.1	T
13022	1781	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)コーヒーホワイトナー 液状 植物性脂肪	0	(0.8)	T
13024	1783	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)コーヒーホワイトナー 粉末状 植物性脂肪	0	(0.5)	T
13025	1784	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料)ヨーグルト 全脂無糖	0.1	0.9	T
13029	1790	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料)乳酸菌飲料 殺菌乳製品	0.1	0.4	T
13030	1791	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料)乳酸菌飲料 非乳製品	Tr	0.1	T
13033	1794	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)ナチュラルチーズ カテージ	0.1	3.2	T
13035	1796	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)ナチュラルチーズ クリーム	0.1	2.1	T
13037	1798	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)ナチュラルチーズ チェダー	0.1	5.5	T
13040	1805	<牛乳及び乳製品>(チーズ類)プロセスチーズ	0.1	5.0	T
13042	1807	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類)アイスクリーム 高脂肪	0.1	0.8	T
13043	1808	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類)アイスクリーム 普通脂肪	0.1	0.9	T
13045	1810	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類)ラクトアイス 普通脂肪	0.4	1.0	T
13048	1813	<牛乳及び乳製品>(その他)カゼイン	Tr	18.9	T
13050	1815	<牛乳及び乳製品>(その他)チーズホエーパウダー	1.4	4.8	T
16051	2041	<その他>昆布茶	0.1	0.1	T
17001	2048	<調味料類>(ウスターソース類)ウスターソース	0.3	0.3	T
17002	2049	<調味料類>(ウスターソース類)中濃ソース	0.4	0.4	T
17085	2051	<調味料類>(ウスターソース類)お好み焼きソース	0.3	0.3	T
17024	2078	<調味料類>(だし類)鳥がらだし	1.1	1.1	T
17108	2102	<調味料類>(調味ソース類)冷やし中華のたれ	0.3	0.3	T
17137		<調味料類>(調味ソース類)ぼん酢しょうゆ 市販品	0.7	0.7	T
17036	2114	<調味料類>(トマト加工品類)トマトケチャップ	1.5	1.7	T
17042	2122	<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 全卵型	Tr	0.2	T
17043	2123	<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 卵黄型	Tr	0.5	T
17138		<調味料類>(その他)料理酒	Tr	Tr	T

2.食品成分表における食品の収載データの由来一覧

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考	
01001	1	アマランサス 玄穀		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-			
01002	2	あわ 精白粒	水分	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-			
			たんぱく質、脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン、ビオチン	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-		
01003	3	あわ あわもち		-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:もちあわ50、もち米50	「あわ」の「精白粒」と「水稻穀粒」の「精白米、もち米」の成分値に基づき計算		
01004	4	えんばく オートミール		-	-	-	○	○	-	○	-	-				
01005	5	おおむぎ 七分つき押麦		-	-	-	-	○	-	○	-	-				
01006	6	おおむぎ 押麦		-	-	-	○	○	-	○	-	-				
01007	7	おおむぎ 米粒麦		-	-	-	○	○	-	○	-	-		旧「切断麦」に基づいた		
01008	8	おおむぎ 大麦めん 乾		-	-	-	-	-	-	-	-	○	原材料配合割合:大麦粉50、小麦粉50 全国精麦工業協同組合連合会:分析結果資料(未公表)			
01009	9	おおむぎ 大麦めん ゆで		-	-	-	-	-	-	-	-	○	原材料配合割合:大麦粉50、小麦粉50 全国精麦工業協同組合連合会:分析結果資料(未公表)			
01010	10	おおむぎ 麦こがし		-	-	-	-	○	-	○	-	-		試料は、裸麦を原料とするもの		
01011	11	きび 精白粒	水分	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-			
			たんぱく質、脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン、ビオチン	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-		
01012	12	こむぎ [玄穀] 国産 普通		-	-	-	○	-	○	-	-	-				
01013	13	こむぎ [玄穀] 輸入 軟質		-	-	-	○	○	-	○	-	-				
01014	14	こむぎ [玄穀] 輸入 硬質		-	-	-	○	○	-	○	-	-				
01015	15	こむぎ [小麦粉] 薄力粉 1等		-	-	○	○	○	-	○	-	-				
01016	16	こむぎ [小麦粉] 薄力粉 2等		-	-	○	○	○	-	○	-	-				
01018	17	こむぎ [小麦粉] 中力粉 1等		-	-	○	○	○	-	○	-	-				
01019	18	こむぎ [小麦粉] 中力粉 2等		-	-	○	○	○	-	○	-	-				
01020	19	こむぎ [小麦粉] 強力粉 1等		-	-	○	○	○	-	○	-	-				
01021	20	こむぎ [小麦粉] 強力粉 2等		-	-	○	○	○	-	○	-	-				
01023	21	こむぎ [小麦粉] 強力粉 全粒粉		-	-	-	-	-	-	-	○	-		「こむぎ」の「輸入」の「硬質」の成分値に基づき計算		
01146	22	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 お好み焼き用		-	-	○	-	-	-	-	-	-		二酸化炭素:原材料中のベーキングパウダー量(日本プレミックス協会:資料(2015))から計算		
01024	23	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 ホットケーキ用		-	-	-	○	○	-	-	○	-		市販品の分析値(五訂及び五訂増補)と原料配合割合に基づき計算。二酸化炭素:原材料中のベーキングパウダー量(日本プレミックス協会:資料(2015))から計算		
01147	24	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 から揚げ用		-	-	○	-	-	-	-	-	-		二酸化炭素:原材料中のベーキングパウダー量(日本プレミックス協会:資料(2015))から計算		
01025	25	こむぎ [小麦粉] プレミックス粉 てんぷら用		-	-	○	-	-	-	-	-	-		二酸化炭素:原材料中のベーキングパウダー量(日本プレミックス協会:資料(2015))から計算		
01026	26	こむぎ [パン類] 食パン	水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、食塩相当量	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	一般社団法人日本パン工業会:分析結果資料(未公表)		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	小麦粉(強力1等)100、酵母:2、食塩2、砂糖(上白糖)4、ショートニング4、脱脂粉乳2	原材料の配合割合に基づき市販品を選定	
01028	27	こむぎ [パン類] コッペパン		-	-	-	-	○	-	○	-	-	小麦粉(強力1等)100、酵母:2、食塩2、砂糖(上白糖)4、ショートニング4、脱脂粉乳3	原材料の配合割合に基づき市販品を選定		
01030	28	こむぎ [パン類] 乾パン		-	-	-	-	○	-	○	-	-				
01031	29	こむぎ [パン類] フランスパン		-	-	-	○	○	-	○	-	-	小麦粉(中力1等)100、酵母1、食塩2、モルトシロップ0.5	原材料の配合割合に基づき市販品を選定		
01032	30	こむぎ [パン類] ライ麦パン		-	-	-	-	○	-	○	-	-	小麦粉(強力1等)50、ライ麦粉50、酵母1.8、食塩1.8、ショートニング4、粉末状小麦たんぱく2	原材料の配合割合に基づき市販品を選定。主原料配合:ライ麦粉50%		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
01033	31	こむぎ [パン類] ぶどうパン		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	小麦粉(強力1等)100、酵母3、食塩1.8、砂糖(上白糖)10、ショートニング6、脱脂粉乳2、干しぶどう40	原材料の配合割合に基づき市販品を選定
01034	32	こむぎ [パン類] ロールパン		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	小麦粉(強力1等)100、酵母2.5、食塩1.8、砂糖(上白糖)6、マーガリン12、バター3、脱脂粉乳2、鶏卵(全卵)5	原材料の配合割合に基づき市販品を選定
01035	33	こむぎ [パン類] クロワッサン		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	小麦粉(強力1等)100、酵母3、食塩2、砂糖(上白糖)8マーガリン50、バター6、牛乳10	原材料の配合割合に基づき市販品を選定
01036	34	こむぎ [パン類] イングリッシュマフィン		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
01037	35	こむぎ [パン類] ナン		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
01148	36	こむぎ [パン類] ベーグル		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
01038	37	こむぎ [うどん・そうめん類] うどん 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01039	38	こむぎ [うどん・そうめん類] うどん ゆで		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01041	39	こむぎ [うどん・そうめん類] 干しうどん 乾		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01042	40	こむぎ [うどん・そうめん類] 干しうどん ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01043	41	こむぎ [うどん・そうめん類] そうめん・ひやむぎ 乾		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01044	42	こむぎ [うどん・そうめん類] そうめん・ひやむぎ ゆで		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01045	43	こむぎ [うどん・そうめん類] 手延そうめん・手延ひやむぎ 乾	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01046	44	こむぎ [うどん・そうめん類] 手延そうめん・手延ひやむぎ ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01047	45	こむぎ [中華めん類] 中華めん 生	リン	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01048	46	こむぎ [中華めん類] 中華めん ゆで	リン	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-	成分変化率を用いて計算	
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01049	47	こむぎ [中華めん類] 蒸し中華めん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01050	48	こむぎ [中華めん類] 干し中華めん 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01051	49	こむぎ [中華めん類] 干し中華めん ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01052	50	こむぎ [中華めん類] 沖縄そば 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01053	51	こむぎ [中華めん類] 沖縄そば ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01054	52	こむぎ [中華めん類] 干し沖縄そば 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01055	53	こむぎ [中華めん類] 干し沖縄そば ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01056	54	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 油揚げ味付け		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(社)日本即席食品工業協会:分析結果資料(未公表)	添付調味料等を含む
01057	55	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 油揚げ		-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	(社)日本即席食品工業協会:分析結果資料(未公表)	添付調味料等を含む
01058	56	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 非油揚げ		-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	(社)日本即席食品工業協会:分析結果資料(未公表)	添付調味料等を含む
01059	57	こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん 油揚げ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(社)日本即席食品工業協会:分析結果資料(未公表)	添付調味料等を含む
01060	58	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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(社)日本即席食品工業協会:分析結果資料(未公表)	添付調味料等を含む
01061	59	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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(社)日本即席食品工業協会:分析結果資料(未公表)	添付調味料等を含む
01062	60	こむぎ [即席めん類] 和風スタイル即席カップめん 油揚げ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(社)日本即席食品工業協会:分析結果資料(未公表)	添付調味料等を含む
01063	63	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] マカロニ・スパゲッティ 乾	水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、マンガ	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01064	64	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] マカロニ・スパゲッティ ゆで	水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、マンガ	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		水に対し1.5%の食塩を添加
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
01149	65	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		デュラム小麦100%以外も含む。ビタミンB ₃ 無添加
01065	66	こむぎ [ふ類] 生ふ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01066	67	こむぎ [ふ類] 焼きふ 窯焼きふ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01067	68	こむぎ [ふ類] 焼きふ 板ふ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01068	69	こむぎ [ふ類] 焼きふ 車ふ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01070	70	こむぎ [その他] 小麦はいが		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		試料:焙焼品
01071	71	こむぎ [その他] 小麦たんぱく 粉末状		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01072	72	こむぎ [その他] 小麦たんぱく 粒状		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(社)日本植物蛋白食品協会:分析結果資料(未公表)	試料:冷凍品

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
01073	73	こむぎ [その他] 小麦たんぱく ペースト状		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(社)日本植物蛋白食品協会:分析結果資料(未公表)	試料:冷凍品
01074	74	こむぎ [その他] ぎょうざの皮		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		試料:原料強力粉1等配合
01075	75	こむぎ [その他] しゅうまいの皮		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		試料:強力粉1等及び中力粉1等を等量に混合
01076	76	こむぎ [その他] ピザ生地		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
01069	77	こむぎ [その他] ちくわぶ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
01077	78	こむぎ [その他] パン粉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
01078	79	こむぎ [その他] パン粉 半生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「生」の成分値に基づき計算
01079	80	こむぎ [その他] パン粉 乾燥		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「生」の成分値に基づき計算
01150	81	こむぎ [その他] 冷めん 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
01080	82	こめ [水稲穀粒] 玄米		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	食糧庁総務部検査課:部内資料(未公表)	
01081	83	こめ [水稲穀粒] 半つき米		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「玄米」の成分値等から決定
01082	84	こめ [水稲穀粒] 七分つき米		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「玄米」の成分値等から決定
01083	85	こめ [水稲穀粒] 精白米 うるち米		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	食糧庁総務部検査課:部内資料(未公表)	
01151	86	こめ [水稲穀粒] 精白米 もち米	水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、無機質、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン トコフェロール、ビタミンB ₆ 、葉酸、パントテン酸、ビオチン、食物繊維	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
01152	87	こめ [水稲穀粒] 精白米 インディカ米		-	○	-	-	○	-	-	-	-	-		
01084	88	こめ [水稲穀粒] はいが精米		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	食糧庁総務部検査課:部内資料(未公表)	
01153	89	こめ [水稲穀粒] 発芽玄米		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンB ₁ 強化品含む
01085	90	こめ [水稲めし] 玄米		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
01086	91	こめ [水稲めし] 半つき米	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	平宏和・渡邊智子・平成10年度科学技術庁科学技術振興調整費(科学技術総合研究委託費)食品成分表書誌データ等に関する研究。平成10年度研究成果報告書。資源協会(1999)。 渡邊智子・鈴木重由帆・土橋昇・平宏和:一般家庭で調理された米飯の水分及びたんぱく質含量の現状。第46回日本栄養改善学会、福島(1999)。	
				-	-	-	○	○	-	○	○	-	-		成分変化率に基づき計算
01087	92	こめ [水稲めし] 七分つき米	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	平宏和・渡邊智子・平成10年度科学技術庁科学技術振興調整費(科学技術総合研究委託費)食品成分表書誌データ等に関する研究。平成10年度研究成果報告書。資源協会(1999)。 渡邊智子・鈴木重由帆・土橋昇・平宏和:一般家庭で調理された米飯の水分及びたんぱく質含量の現状。第46回日本栄養改善学会、福島(1999)。	
				-	-	-	○	○	-	○	○	-	-		成分変化率に基づき計算
01088	93	こめ [水稲めし] 精白米 うるち米		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
01154	94	こめ [水稲めし] 精白米 もち米	たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、無機質、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン トコフェロール、ビタミンB ₆ 、葉酸、パントテン酸、ビオチン、食物繊維 水分	-	-	○	-	-	-	-	-	-	○	平宏和・渡邊智子・平成10年度科学技術庁科学技術振興調整費(科学技術総合研究委託費)食品成分表書誌データ等に関する研究。平成10年度研究成果報告書。資源協会(1999)。 渡邊智子・鈴木重由帆・土橋昇・平宏和:一般家庭で調理された米飯の水分及びたんぱく質含量の現状。第46回日本栄養改善学会、福島(1999)。	「水稲穀粒」の「うるち米」の分析値(五訂及び五訂増補)から推計
				-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	平宏和・渡邊智子・平成10年度科学技術庁科学技術振興調整費(科学技術総合研究委託費)食品成分表書誌データ等に関する研究。平成10年度研究成果報告書。資源協会(1999)。 渡邊智子・鈴木重由帆・土橋昇・平宏和:一般家庭で調理された米飯の水分及びたんぱく質含量の現状。第46回日本栄養改善学会、福島(1999)。	
01089	95	こめ [水稲めし] はいが精米	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	平宏和・渡邊智子・平成10年度科学技術庁科学技術振興調整費(科学技術総合研究委託費)食品成分表書誌データ等に関する研究。平成10年度研究成果報告書。資源協会(1999)。 渡邊智子・鈴木重由帆・土橋昇・平宏和:一般家庭で調理された米飯の水分及びたんぱく質含量の現状。第46回日本栄養改善学会、福島(1999)。	
				-	-	-	○	○	-	○	○	-	-		成分変化率に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
01155	96	こめ [水稲めし] 発芽玄米	水分	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	平宏和・渡邊智子:平成10年度科学技術庁科学技術振興調整費(科学技術総合研究委託費)食品成分表書誌データ等に関する研究。平成10年度研究成果報告書。資源協会(1999)。 渡邊智子・鈴木亜由帆・土橋昇・平宏和:一般家庭で調理された米飯の水分及びたんぱく質含量の現状。第46回日本栄養改善学会。福島(1999)。	
			上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンB ₁ 強化品含む
01090	97	こめ [水稲全かゆ] 玄米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	玄米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01091	98	こめ [水稲全かゆ] 半つき米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	半つき米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01092	99	こめ [水稲全かゆ] 七分つき米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	七分つき米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01093	100	こめ [水稲全かゆ] 精白米		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	
01094	101	こめ [水稲五分かゆ] 玄米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	玄米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01095	102	こめ [水稲五分かゆ] 半つき米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	半つき米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01096	103	こめ [水稲五分かゆ] 七分つき米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	七分つき米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01097	104	こめ [水稲五分かゆ] 精白米		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価。千葉県立衛生短期大学紀要。5(2), p.37-42(1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて。千葉県立衛生短期大学紀要。7(1), p.19-26(1988)	

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
01098	105	こめ [水稲おもゆ] 玄米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価. 千葉県立衛生短期大学紀要. 5(2), p.37-42 (1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて. 千葉県立衛生短期大学紀要. 7(1), p.19-26(1988)	玄米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01099	106	こめ [水稲おもゆ] 半つき米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価. 千葉県立衛生短期大学紀要. 5(2), p.37-42 (1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて. 千葉県立衛生短期大学紀要. 7(1), p.19-26(1988)	半つき米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01100	107	こめ [水稲おもゆ] 七分つき米		-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価. 千葉県立衛生短期大学紀要. 5(2), p.37-42 (1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて. 千葉県立衛生短期大学紀要. 7(1), p.19-26(1988)	七分つき米の「水稲穀粒」及び「水稲めし」の成分値と四訂収載値及び文献値に基づき計算
01101	108	こめ [水稲おもゆ] 精白米		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	渡邊智子・高居百合子:病院給食におけるおかゆとおもゆの栄養価. 千葉県立衛生短期大学紀要. 5(2), p.37-42 (1987) 渡邊智子・瀬尾清子・小松崎栄子・梅沢幸乃・堀田博子・蒲生香代子・高居百合子:病院における治療食の栄養価(第1報)おかゆについて. 千葉県立衛生短期大学紀要. 7(1), p.19-26(1988)	
01102	109	こめ [陸稲穀粒] 玄米	水分 たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		「水稲」と同じ値とした
01103	110	こめ [陸稲穀粒] 半つき米	水分 たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		炭水化物以外[水稲穀粒玄米]と同じ値とした
01104	111	こめ [陸稲穀粒] 七分つき米	水分 たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		炭水化物以外[水稲穀粒半つき米]と同じ値とした
01105	112	こめ [陸稲穀粒] 精白米	水分 たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		炭水化物以外[水稲穀粒七分つき米]と同じ値とした
01106	113	こめ [陸稲めし] 玄米	たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		炭水化物以外[水稲めし玄米]と同じ値とした
01107	114	こめ [陸稲めし] 半つき米	たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		炭水化物以外[水稲めし半つき米]と同じ値とした
01108	115	こめ [陸稲めし] 七分つき米	たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		炭水化物以外[水稲めし七分つき米]と同じ値とした
01109	116	こめ [陸稲めし] 精白米	たんぱく質 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		炭水化物以外[水稲めし精白米]と同じ値とした
01110	117	こめ [うるち米製品] アルファ化米 一般用		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
01156	118	こめ [うるち米製品] アルファ化米 学校給食用強化品	ビタミンB ₁ 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		[水稲めし]の「精白米」の成分値と四訂収載値に基づき決定。ビタミンB ₁ 添加品
01111	119	こめ [うるち米製品] おにぎり		-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) 田中恵美子・渡邊智子:市販米飯類水分含量および色調の調査. 千葉県立衛生短期大学紀要. 15(1), p.35-39(1996)	文献値及び「水稲めし」の「精白米、うるち米」と「食塩」の成分値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考	
01112	120	こめ [うるち米製品] 焼きおにぎり		-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社(1993)) 田中恵美子・渡邊智子:市販米飯類水分含量および色調の調査. 千葉県立衛生短期大学紀要. 15(1), p.35-39(1996)	文献値及び[水稲めし]の「精白米、うるち米」と「こいくちしょうゆ」の成分値に基づき計算	
01113	121	こめ [うるち米製品] きりたんぼ		-	-	-	-	-	-	○	-	○	-		[水稲めし]の「精白米」の成分値と四訂収載値に基づき決定	
01114	122	こめ [うるち米製品] 上新粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01157	123	こめ [うるち米製品] 玄米粉		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-			
01158	124	こめ [うるち米製品] 米粉		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-			
01159	125	こめ [うるち米製品] 米粉パン		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		試料:小麦、小麦グルテンを含んでいないもの	
01160	126	こめ [うるち米製品] 米粉めん		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-			
01115	127	こめ [うるち米製品] ビーフン		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01116	128	こめ [うるち米製品] 米こうじ		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01117	129	こめ [もち米製品] もち		-	-	-	○	-	-	-	○	-	-		[水稲めし]の「精白米、もち米」の成分値に基づき計算	
01118	130	こめ [もち米製品] 赤飯		-	-	-	○	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:もち米100、さざげ10とし、調理後の成分値から計算		
01119	131	こめ [もち米製品] あくまき		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
01120	132	こめ [もち米製品] 白玉粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01121	133	こめ [もち米製品] 道明寺粉		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-			
01161	134	こめ [その他] 米ぬか		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-			
01122	135	そば そば粉 全層粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01123	136	そば そば粉 内層粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01124	137	そば そば粉 中層粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01125	138	そば そば粉 表層粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01126	139	そば そば米		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
01127	140	そば そば 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	原材料配合割合:小麦粉65、そば粉35		
01128	141	そば そば ゆで		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	原材料配合割合:小麦粉65、そば粉35		
01129	142	そば 干しそば 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	原材料配合割合:小麦粉65、そば粉35		
01130	143	そば 干しそば ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	原材料配合割合:小麦粉65、そば粉35		
01131	144	とうもろこし 玄穀 黄色種		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01162	145	とうもろこし 玄穀 白色種		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01132	146	とうもろこし コーンミール 黄色種		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
01163	147	とうもろこし コーンミール 白色種		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンA以外は「黄色種」と同じ値とした	
01133	148	とうもろこし コーングリッツ 黄色種		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01164	149	とうもろこし コーングリッツ 白色種		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		ビタミンA以外は「黄色種」と同じ値とした	
01134	150	とうもろこし コーンフラワー 黄色種		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
01165	151	とうもろこし コーンフラワー 白色種		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンA以外は「黄色種」と同じ値とした	
01135	152	とうもろこし ジャイアントコーン フライ 味付け		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-			
01136	153	とうもろこし ポップコーン		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
01137	154	とうもろこし コーンフレーク		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
01138	155	はとむぎ 精白粒		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
01139	156	ひえ 精白粒	水分	-	-	○	○	○	-	○	-	-	-			
			ナトリウム	-	-	○	○	○	-	○	-	-	-	-		
			たんぱく質、脂質、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
			上記以外	-	-	-	○	○	○	-	○	-	-	-		
01140	157	もろこし 玄穀		-	-	-	○	○	-	○	-	-				
01141	158	もろこし 精白粒		-	-	-	-	○	-	○	-	-				
01142	159	ライむぎ 全粒粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-				
01143	160	ライむぎ ライ麦粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-				
01166	161	雑穀 五穀		-	-	○	-	-	-	-	-	-				
02001	162	<いも類>きくいも 塊茎 生		-	-	○	○	○	-	○	-	-	-	エネルギー:暫定値		
02041	163	<いも類>きくいも 塊茎 水煮		-	-	○	○	○	-	○	○	-	-	エネルギー:暫定値。成分変化率を用いた計算値		
02002	164	<いも類>こんにやく 精粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	エネルギー:暫定値		
02003	165	<いも類>こんにやく 板こんにやく 精粉こんにやく		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	エネルギー:暫定値		
02004	166	<いも類>こんにやく 板こんにやく 生いもこんにやく		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	エネルギー:暫定値		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
02042	167	<いも類>こんにやく 赤こんにやく	水分、鉄 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		三酸化二鉄を加え、赤色に着色したもの 「精粉こんにやく」の成分値からの類推値に基づく。エネルギー：暫定値
02043	168	<いも類>こんにやく 凍みこんにやく 乾	水分 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		「生いもこんにやく」の成分値からの類推値に基づく。エネルギー：暫定値
02044	169	<いも類>こんにやく 凍みこんにやく ゆで	水分 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		「生いもこんにやく」の成分値からの類推値に基づく。エネルギー：暫定値
02005	170	<いも類>こんにやく しらたき		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー：暫定値
02006	171	<いも類>さつまいも 塊根 皮むき 生		-	-	○	○	○	○	-	-	-	-		
02007	172	<いも類>さつまいも 塊根 皮むき 蒸し		-	-	○	○	○	○	-	○	-	-		成分変化率を用いた計算
02008	173	<いも類>さつまいも 塊根 皮むき 焼き		-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		
02045	174	<いも類>さつまいも 塊根 皮つき 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02046	175	<いも類>さつまいも 塊根 皮つき 蒸し		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02047	176	<いも類>さつまいも 塊根 皮つき 天ぷら		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02009	177	<いも類>さつまいも 蒸し切干		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
02048	178	<いも類>さつまいも むらさきいも 塊根 皮むき 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02049	179	<いも類>さつまいも むらさきいも 塊根 皮むき 蒸し		-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いた計算
02010	180	<いも類>(さといも類) さといも 球茎 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
02011	181	<いも類>(さといも類) さといも 球茎 水煮		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
02012	182	<いも類>(さといも類) さといも 球茎 冷凍		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
02050	183	<いも類>(さといも類) セレベス 球茎 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02051	184	<いも類>(さといも類) セレベス 球茎 水煮		-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いた計算
02052	185	<いも類>(さといも類) たけのこいも 球茎 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02053	186	<いも類>(さといも類) たけのこいも 球茎 水煮		-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いた計算
02013	187	<いも類>(さといも類) みずいも 球茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
02014	188	<いも類>(さといも類) みずいも 球茎 水煮		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
02015	189	<いも類>(さといも類) やつがしら 球茎 生	マンガン 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
02016	190	<いも類>(さといも類) やつがしら 球茎 水煮	マンガン 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
02017	191	<いも類>じゃがいも 塊茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
02018	192	<いも類>じゃがいも 塊茎 蒸し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
02019	193	<いも類>じゃがいも 塊茎 水煮		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		「生」を調理した試料の分析値に基づき決定
02020	194	<いも類>じゃがいも フライドポテト		-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・高橋明子・山内好江：市販冷凍フライドポテトの調理前後の重量及び成分値(未発表)	関係資料、「水煮」及び「調合油」の成分値に基づき計算
02021	195	<いも類>じゃがいも 乾燥マッシュポテト		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC：酸化防止用として添加品あり
02054	196	<いも類>ヤーコン 塊根 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02055	197	<いも類>ヤーコン 塊根 水煮		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02022	198	<いも類>(やまのいも類) ながいも いちよういも 塊根 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
02023	199	<いも類>(やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
02024	200	<いも類>(やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 水煮		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
02025	201	<いも類>(やまのいも類) ながいも やまといも 塊根 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
02026	202	<いも類>(やまのいも類) じねんじょ 塊根 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
02027	203	<いも類>(やまのいも類) だいじょ 塊根 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
02028	204	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) キャッサバでん粉		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		
02029	205	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) くずでん粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
02030	206	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) 米でん粉		-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
02031	207	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) 小麦でん粉		-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
02032	208	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) サゴでん粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
02033	209	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) さつまいもでん粉		-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
02034	210	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) じゃがいもでん粉	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02035	211	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) とうもろこしでん粉		-	-	-	-	-	○	-	-	-	-		
02036	212	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) くずきり 乾		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
02037	213	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) くずきり ゆで	水分	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02056	214	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) ごま豆腐	上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		原材料の配合割合と「くずでん粉」の成分値に基づき計算により決定
02038	215	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) タピオカパール 乾		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
02057	216	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) タピオカパール ゆで		-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
02058	217	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) でん粉めん 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02059	218	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) でん粉めん 乾		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02060	219	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) でん粉めん 乾 ゆで		-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
02039	220	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) はるさめ 緑豆はるさめ 乾		-	-	○	-	○	-	○	-	-	○	進藤久美子・安井明美:はるさめの無機質(未発表)	
02061	221	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) はるさめ 緑豆はるさめ ゆで		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
02040	222	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) はるさめ 普通はるさめ 乾		-	-	○	-	○	-	○	-	-	○	進藤久美子・安井明美:はるさめの無機質(未発表)	
02062	223	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) はるさめ 普通はるさめ ゆで		-	-	○	-	○	-	○	-	-	○	進藤久美子・安井明美:はるさめの無機質(未発表)	
03001	224	(砂糖類) 黒砂糖	水分 マンガン、α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン 上記以外	○	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
03002	225	(砂糖類) 和三盆糖	水分 α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
03003	226	(砂糖類) 車糖 上白糖	水分 マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03004	227	(砂糖類) 車糖 三温糖	水分 マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03005	228	(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	マンガン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03006	229	(砂糖類) ざらめ糖 白ざら糖		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03007	230	(砂糖類) ざらめ糖 中ざら糖		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03008	231	(砂糖類) 加工糖 角砂糖		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03009	232	(砂糖類) 加工糖 氷砂糖		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03010	233	(砂糖類) 加工糖 コーヒーシュガー		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03011	234	(砂糖類) 加工糖 粉糖		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03012	235	(砂糖類) 液糖 しょ糖型液糖	水分、灰分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03013	236	(砂糖類) 液糖 転化型液糖	水分、灰分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03014	237	(砂糖類) 氷糖みつ		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	精糖工業会技術研究所:分析結果資料(未公表)	
03015	238	(でん粉類) 粉あめ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
03024	239	(でん粉糖類) 水あめ 酵素糖化	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		
03025	240	(でん粉糖類) 水あめ 酸糖化	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		
03017	241	(でん粉糖類) ぶどう糖 全糖		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
03018	242	(でん粉糖類) ぶどう糖 含水結晶		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
03019	243	(でん粉糖類) ぶどう糖 無水結晶		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
03020	244	(でん粉糖類) 果糖		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
03026	245	(でん粉糖類) 異性化液糖 ぶどう糖果糖液糖	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		果糖含有率50%未満 果糖含有率50%未満
03027	246	(でん粉糖類) 異性化液糖 果糖ぶどう糖液糖	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		果糖含有率50%以上90%未満 果糖含有率50%以上90%未満
03028	247	(でん粉糖類) 異性化液糖 高果糖液糖	水分 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○		果糖含有率90%以上 果糖含有率90%以上
03029	248	(その他) 黒蜜	水分 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		黒砂糖の成分値に基づき計算により決定
03022	249	(その他) はちみつ	水分 ビタミンC	○	-	○	○	-	-	-	-	-	-		
			マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
03023	250	(その他) メーブルシロップ	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
04001	251	あずき 全粒 乾		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	平春枝・田中弘美・斎藤昌義・原正紀・市川信雄・細谷恵理・北海道産小豆の品質と品種・生産地間差異。日食工誌。36(10), p. 812-826(1989) Duke, J. A.: Handbook of legumes of world economic importance. Plenum Press. (1981)	
04002	252	あずき 全粒 ゆで		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
04003	253	あずき ゆで小豆缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含む
04004	254	あずき あん こしあん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
04005	255	あずき あん さらしあん		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
04006	256	あずき あん つぶしあん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		試料:しよ糖添加品
04007	257	いんげんまめ 全粒 乾	マンガン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
04008	258	いんげんまめ 全粒 ゆで	マンガン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	○	-		成分変化率を用いて決定
04009	259	いんげんまめ うずら豆		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		試料(原材料):金時類。煮豆
04010	260	いんげんまめ こしあん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
04011	261	いんげんまめ 豆きんとん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
04012	262	えんどう 全粒 青えんどう 乾		-	-	-	-	○	○	-	-	-	-		
04074	263	えんどう 全粒 赤えんどう 乾		-	-	-	-	○	○	-	-	-	-		
04013	264	えんどう 全粒 青えんどう ゆで		-	-	-	-	○	○	-	-	-	-		
04075	265	えんどう 全粒 赤えんどう ゆで		-	-	-	-	○	○	-	-	-	-		
04014	266	えんどう グリーンピース(揚げ豆)		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
04015	267	えんどう 塩豆		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		炭酸カルシウム使用
04016	268	えんどう うぐいす豆		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		煮豆
04017	269	ささげ 全粒 乾		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	Duke, J. A.: Handbook of legumes of world economic importance. Plenum Press. (1981) Souci, S. W.・Fachmann, W.・Kraut, H.: Food Composition and Nutrition Tables (5th edition). Medpharm Scientific Publ. (1994)	
04018	270	ささげ 全粒 ゆで		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
04019	271	そらまめ 全粒 乾		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	Duke, J. A.: Handbook of legumes of world economic importance. Plenum Press. (1981)	
04020	272	そらまめ フライビーンズ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		種皮付き
04021	273	そらまめ おたふく豆		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		煮豆
04022	274	そらまめ ふき豆		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		煮豆
04076	275	そらまめ しょうゆ豆		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		煮豆。調味液を除いたもの

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
04023	276	だいた [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾		—	—	○	○	○	—	○	—	—	—		
04077	277	だいた [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黒大豆 乾		—	—	○	○	—	—	○	—	—	—		
04024	278	だいた [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 ゆで		—	—	○	○	○	—	○	○	—	—		成分変化率を用いて計算
04025	279	だいた [全粒・全粒製品] 全粒 米国産 黄大豆 乾		—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	平春枝・輸入食品用原料大豆に関する調査報告書。大豆供給安定協会。p.1-47(1994) 平春枝・南米諸国産大豆に関する調査報告書。大豆供給安定協会。p.19(1996)	
04026	280	だいた [全粒・全粒製品] 全粒 中国産 黄大豆 乾		—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	平春枝・輸入食品用原料大豆に関する調査報告書。大豆供給安定協会。p.1-47(1994) 平春枝・南米諸国産大豆に関する調査報告書。大豆供給安定協会。p.19(1996)	
04027	281	だいた [全粒・全粒製品] 全粒 ブラジル産 黄大豆 乾		—	—	—	○	○	—	—	—	—	○	平春枝・輸入食品用原料大豆に関する調査報告書。大豆供給安定協会。p.1-47(1994) 平春枝・南米諸国産大豆に関する調査報告書。大豆供給安定協会。p.19(1996)	
04078	282	だいた [全粒・全粒製品] いり大豆 黄大豆		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04079	283	だいた [全粒・全粒製品] いり大豆 黒大豆		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04080	284	だいた [全粒・全粒製品] いり大豆 青大豆		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04028	285	だいた [全粒・全粒製品] 水煮缶詰 黄大豆	カリウム 上記以外	—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		液汁を除いたもの
04081	286	だいた [全粒・全粒製品] 蒸し大豆 黄大豆		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04029	287	だいた [全粒・全粒製品] きな粉 全粒大豆 黄大豆		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04082	288	だいた [全粒・全粒製品] きな粉 全粒大豆 青大豆		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04030	289	だいた [全粒・全粒製品] きな粉 脱皮大豆 黄大豆		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04083	290	だいた [全粒・全粒製品] 大豆はいが		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04031	291	だいた [全粒・全粒製品] ぶどう豆		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		煮豆
04032	292	だいた [豆腐・油揚げ類] 木綿豆腐	ナトリウム、カルシウム、マグネシウム 上記以外	—	—	—	—	○	—	—	—	—	○	平春枝・木嶋弘倫・阿部範雄：凝固剤を異にした豆腐の一般成分組成および無機成分組成。FFI Journal. No. 188, p. 49-56(2000)	
04033	293	だいた [豆腐・油揚げ類] 絹ごし豆腐	ナトリウム、カルシウム、マグネシウム 上記以外	—	—	—	—	○	—	—	—	—	○	平春枝・木嶋弘倫・阿部範雄：凝固剤を異にした豆腐の一般成分組成および無機成分組成。FFI Journal. No. 188, p. 49-56(2000)	
04034	294	だいた [豆腐・油揚げ類] ソフト豆腐		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
04035	295	だいた [豆腐・油揚げ類] 充てん豆腐	ナトリウム、カルシウム、マグネシウム 上記以外	—	—	—	—	○	—	—	—	—	○	平春枝・木嶋弘倫・阿部範雄：凝固剤を異にした豆腐の一般成分組成および無機成分組成。FFI Journal. No. 188, p. 49-56(2000)	
04036	296	だいた [豆腐・油揚げ類] 沖縄豆腐		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
04037	297	だいた [豆腐・油揚げ類] ゆし豆腐		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		0.5%~0.6%程度の食塩を添加
04038	298	だいた [豆腐・油揚げ類] 焼き豆腐		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
04039	299	だいた [豆腐・油揚げ類] 生揚げ		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
04040	300	だいた [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
04084	301	だいた [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04085	302	だいた [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 焼き		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04086	303	だいた [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き ゆで		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
04041	304	だいた [豆腐・油揚げ類] がんもどき		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
04042	305	だいた [豆腐・油揚げ類] 凍り豆腐 乾		—	—	○	—	○	—	○	—	—	○	https://www.asahimatsu.co.jp/products/(検索:2017年10月19日) http://www.asahimatsu.co.jp/shinasahi.html(検索:2017年10月19日)	炭酸水素ナトリウム処理製品。これらの製品では、ナトリウム含量が低く(6~16 mg)、カリウム含量が高い(780~1,100 mg)
04087	306	だいた [豆腐・油揚げ類] 凍り豆腐 水煮		—	—	○	—	○	—	○	○	—	—		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
04043	307	だいず [豆腐・油揚げ類] 豆腐よう		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	安田正昭・松本哲也・坂口真樹・小波本直忠: Monascus 属菌を用いたとうふようの熟成過程における化学成分の変化. 日食工誌. 40 (5), p. 331-338(1993)	
04044	308	だいず [豆腐・油揚げ類] 豆腐竹輪 蒸し		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		原材料配合割合: 豆腐2、すり身1
04045	309	だいず [豆腐・油揚げ類] 豆腐竹輪 焼き		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		原材料配合割合: 豆腐2、すり身1
04088	310	だいず [豆腐・油揚げ類] ろくじょう豆腐		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
04046	311	だいず [納豆類] 糸引き納豆		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	平春枝・高橋明子・岡野博文・長島秀: 国産大豆の品質(第4報)茨城県大豆栽培品種の納豆加工適性. 食総研報. No. 43, p. 62-71(1983) 平春枝・鈴木典男・塚本知玄・海沼洋一・田中弘美・齋藤昌義: 国産大豆の品質(第15報)納豆用小粒大豆の加工適性と納豆の品質. 食総研報. No. 51, p. 48-58(1987) 平宏和・鈴木典夫: 納豆の脂質および脂肪酸組成. 食総研報. No. 43, p. 58-61(1983) 菅野彰重・高松晴樹・土橋昇・渡邊智子・高居百合子: 納豆とヒキワリ納豆の製造及び保存中におけるトコフェロール含有量の変化. 日食工誌. 32 (10), p. 754-758(1985) 木内 幹: 最近の納豆事情. 食の科学. No. 144, p. 50-52(1990) 田口邦子・河端信・大槻耕三・田中敬子: 納豆およびテンペーの製造過程における食物繊維の変化. 日本栄養・食糧学会誌. 39 (3), p. 203-208(1986)	ビタミンK: メナキノンを含む
04047	312	だいず [納豆類] 挽きわり納豆		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	木内 幹: 最近の納豆事情. 食の科学. No. 144, p. 50-52(1990)	ビタミンK: メナキノンを含む
04048	313	だいず [納豆類] 五斗納豆		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		ビタミンK: メナキノンを含む
04049	314	だいず [納豆類] 寺納豆		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		ビタミンK: メナキノンを含む
04051	315	だいず [その他] おから 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
04089	316	だいず [その他] おから 乾燥	水分 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
04052	317	だいず [その他] 豆乳 豆乳		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	Souci, S. W.・Fachmann, W.・Kraut, H.: Food Composition and Nutrition Tables (5th edition). Medpharm Scientific Publ.	
04053	318	だいず [その他] 豆乳 調製豆乳		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
04054	319	だいず [その他] 豆乳 豆乳飲料・麦芽コーヒー		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	日本豆乳協会: 分析結果資料(未公表)	
04055	320	だいず [その他] 大豆たんぱく 粒状大豆たんぱく		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	日本植物蛋白食品協会: 分析結果資料(未公表)	
04056	321	だいず [その他] 大豆たんぱく 濃縮大豆たんぱく		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	日本植物蛋白食品協会: 分析結果資料(未公表)	
04057	322	だいず [その他] 大豆たんぱく 分離大豆たんぱく 塩分無調整タイプ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	日本植物蛋白食品協会: 分析結果資料(未公表)	
04090	323	だいず [その他] 大豆たんぱく 分離大豆たんぱく 塩分調整タイプ	ナトリウム、カリウム、カルシウム、食塩相当量 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	日本植物蛋白食品協会: 分析結果資料(未公表)	塩分無調整タイプと同じ値とした
04058	324	だいず [その他] 大豆たんぱく 繊維状大豆たんぱく		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	日本植物蛋白食品協会: 分析結果資料(未公表)	
04059	325	だいず [その他] 湯葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
04060	326	だいず [その他] 湯葉 干し 乾		-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
04091	327	だいず [その他] 湯葉 干し 湯戻し		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
04061	328	だいず [その他] 金山寺みそ		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	平春枝: なめ味噌の品質におよぼす要因. 醸協. 94 (11), p. 890-896(1999)	ビタミンK: メナキノンを含む
04062	329	だいず [その他] ひしおみそ		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	平春枝: なめ味噌の品質におよぼす要因. 醸協. 94 (11), p. 890-896(1999)	ビタミンK: メナキノンを含む
04063	330	だいず [その他] テンペ		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	田口邦子・河端信・大槻耕三・田中敬子: 納豆およびテンペーの製造過程における食物繊維の変化. 日本栄養・食糧学会誌. 39 (3), p. 203-208(1986) 松本伊左尾・今井誠一: テンペ発酵中の成分変化. 日食工誌. 37 (2), p. 130-138(1990)	
04064	331	つるあずき 全粒 乾		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
04092	332	つるあずき 全粒 ゆで		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考	
04065	333	ひよこまめ 全粒 乾		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	Duke, J. A.: Handbook of legumes of world economic importance. Plenum Press. (1981) Souci, S. W.・Fachmann, W.・Kraut, H.: Food Composition and Nutrition Tables (5th edition). Medpharm Scientific Publ. (1994)		
04066	334	ひよこまめ 全粒 ゆで		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	Duke, J. A.: Handbook of legumes of world economic importance. Plenum Press. (1981) Souci, S. W.・Fachmann, W.・Kraut, H.: Food Composition and Nutrition Tables (5th edition). Medpharm Scientific Publ. (1994)		
04067	335	ひよこまめ 全粒 フライ 味付け		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-			
04068	336	べにばないんげん 全粒 乾		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	Duke, J. A.: Handbook of legumes of world economic importance. Plenum Press. (1981)		
04069	337	べにばないんげん 全粒 ゆで		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-			
04070	338	らいまめ 全粒 乾		-	-	○	○	○	-	○	-	-	-			
04093	339	らいまめ 全粒 ゆで		-	-	○	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算	
04071	340	りよくとう 全粒 乾	ビタミンK	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-			
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	○	Duke, J. A.: Handbook of legumes of world economic importance. Plenum Press. (1981) Souci, S. W.・Fachmann, W.・Kraut, H.: Food Composition and Nutrition Tables (5th edition). Medpharm Scientific Publ. (1994)	
04072	341	りよくとう 全粒 ゆで	ビタミンK	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算	
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
04073	342	レンズまめ 全粒 乾		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-			
04094	343	レンズまめ 全粒 ゆで		-	-	○	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算	
05001	344	アーモンド 乾		-	-	○	-	○	-	○	-	-	-			
05002	345	アーモンド フライ 味付け		○	-	-	○	○	-	-	-	-	-			
05040	346	アーモンド いり 無塩		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算	
05003	347	あさ 乾	水分	○	-	○	○	○	-	-	-	-	-			
			マンガン、α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
05041	348	あまに いり	水分	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-			
			上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		
05004	349	えごま 乾	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
05005	350	カシューナッツ フライ 味付け		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
05006	351	かぼちゃ いり 味付け	水分	○	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
			α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
05007	352	かや いり		-	-	-	○	-	○	-	-	-				
05008	353	ぎんなん 生	カルシウム	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-			
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
05009	354	ぎんなん ゆで	カルシウム	-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算	
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
05010	355	(くり類) 日本ぐり 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-				
05011	356	(くり類) 日本ぐり ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
05012	357	(くり類) 日本ぐり 甘露煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		着色料としてクチナシを用いたものもある。液汁を除いたもの	
05013	358	(くり類) 中国ぐり 甘ぐり		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			
05014	359	くるみ いり		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
05015	360	けし 乾	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	-		
05016	361	ココナッツ ココナッツパウダー		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-			
05017	362	ごま 乾	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
			脂質	-	-	○	-	○	○	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-			

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
05018	363	ごま いり	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05019	364	ごま むき	β-クリプトキサンチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
05042	365	ごま ねり	水分	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
05020	366	しい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05021	367	すいか いり 味付け	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
05022	368	とち 蒸し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		試料:あく抜き冷凍品
05023	369	はず 未熟 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05024	370	はず 成熟 乾		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
05043	371	はず 成熟 ゆで		-	-	○	○	○	-	-	○	-	-		幼芽を除いたもの。成分変化率を用いて計算
05025	372	ひし 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
05026	373	ピスタチオ いり 味付け		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05027	374	ひまわり フライ 味付け		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
05028	376	ブラジルナッツ フライ 味付け		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05029	377	ヘーゼルナッツ フライ 味付け		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
05030	379	ペカン フライ 味付け		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05031	380	マカダミアナッツ いり 味付け		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
05032	381	まつ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
05033	382	まつ いり		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05034	383	らっかせい 乾 大粒種		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
05044	384	らっかせい 乾 小粒種		-	-	-	-	○	-	-	-	○	-		「乾、大粒種」の分析値を基にした類推値とした。
05035	385	らっかせい いり 大粒種		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
05045	386	らっかせい いり 小粒種		-	-	-	-	○	-	-	-	○	-		「いり、大粒種」の分析値を基にした類推値とした。
05036	387	らっかせい パターピーナッツ		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
05037	388	らっかせい ピーナッツバター		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06001	389	アーティチョーク 花らい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06002	390	アーティチョーク 花らい ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06003	391	あさつき 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06004	392	あさつき 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06005	393	あしたば 茎葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06006	394	あしたば 茎葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06007	395	アスパラガス 若茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06008	396	アスパラガス 若茎 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06327	397	アスパラガス 若茎 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06009	398	アスパラガス 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
06328	399	アロエ 葉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06010	400	いんげんまめ さやいんげん 若さや 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06011	401	いんげんまめ さやいんげん 若さや ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06012	402	(うど類) うど 茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06013	403	(うど類) うど 茎 水さらし		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
06014	404	(うど類) やまうど 茎 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06015	405	えだまめ 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06016	406	えだまめ ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06017	407	えだまめ 冷凍		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06018	408	エンダイブ 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06019	409	(えんどう類) トウモロコシ 茎葉 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
06329	410	(えんどう類) トウモロコシ 芽ばえ 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
06330	411	(えんどう類) トウモロコシ 芽ばえ ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06331	412	(えんどう類) トウモロコシ 芽ばえ 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06020	413	(えんどう類) さやえんどう 若さや 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06021	414	(えんどう類) さやえんどう 若ざや ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06022	415	(えんどう類) スナップえんどう 若ざや 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06023	416	(えんどう類) グリンピース 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06024	417	(えんどう類) グリンピース ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06025	418	(えんどう類) グリンピース 冷凍		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06026	419	(えんどう類) グリンピース 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
06027	420	おおさかしろな 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06028	421	おおさかしろな 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06029	422	おおさかしろな 塩漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06030	423	おかひじき 茎葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06031	424	おかひじき 茎葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06032	425	オクラ 果実 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06033	426	オクラ 果実 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06034	427	かぶ 葉 生	ナトリウム 上記以外	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
06035	428	かぶ 葉 ゆで	ナトリウム 上記以外	-	-	○	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06036	429	かぶ 根 皮つき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
06037	430	かぶ 根 皮つき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06038	431	かぶ 根 皮むき 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06039	432	かぶ 根 皮むき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06040	433	かぶ 漬物 塩漬 葉		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06041	434	かぶ 漬物 塩漬 根 皮つき		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06042	435	かぶ 漬物 塩漬 根 皮むき		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06043	436	かぶ 漬物 めかみそ漬 葉		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06044	437	かぶ 漬物 めかみそ漬 根 皮つき		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06045	438	かぶ 漬物 めかみそ漬 根 皮むき		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06046	439	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06047	440	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06048	441	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06049	442	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06332	443	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 焼き		-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06050	444	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 冷凍		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06051	445	(かぼちゃ類) そうめんかぼちゃ 果実 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06052	446	からしな 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06053	447	からしな 塩漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06054	448	カリフラワー 花序 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06055	449	カリフラワー 花序 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06056	450	かんぴょう 乾		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06057	451	かんぴょう ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06058	452	きく 花びら 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06059	453	きく 花びら ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06060	454	きく 菊のり		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06061	455	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 生	マンガン 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
06062	456	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 ゆで	マンガン 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
06333	457	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06063	458	(キャベツ類) グリーンボール 結球葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06064	459	(キャベツ類) レッドキャベツ 結球葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06065	460	きゅうり 果実 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06066	461	きゅうり 漬物 塩漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06067	462	きゅうり 漬物 しょうゆ漬		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06068	463	きゅうり 漬物 めかみそ漬		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06069	464	きゅうり 漬物 ビクルス スイート型		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06070	465	きゅうり 漬物 ビクルス サワー型		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06071	466	ぎょうじゃにんにく 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06075	467	キンサイ 莖葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06076	468	キンサイ 莖葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06077	469	クレソン 莖葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06078	470	くわい 塊茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06079	471	くわい 塊茎 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06080	472	ケール 葉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06081	473	コールラビ 球茎 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06082	474	コールラビ 球茎 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06083	475	こごみ 若芽 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06084	476	ごぼう 根 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06085	477	ごぼう 根 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06086	478	こまつな 葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06087	479	こまつな 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06088	480	ザーサイ 漬物		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06089	481	さんとうさい 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06090	482	さんとうさい 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06091	483	さんとうさい 塩漬		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06092	484	しかくまめ 若ざや 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06093	485	ししとう 果実 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06094	486	ししとう 果実 油いため		-	-	-	○	○	-	○	○	-	○	渡邊智子・鈴木重夕帆・吉田ちぐさ・浜野友加・とうがらし、 にがうり、ピーマンの油いためー調理前後の重量及び成分 値ー(未発表)	文献値及び「生」の成分値から計算に基づき決定
06095	487	しそ 葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06096	488	しそ 実 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06097	489	じゅうろくささげ 若ざや 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06098	490	じゅうろくささげ 若ざや ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06099	491	しゅんぎく 葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		水耕栽培品も含めたもの
06100	492	しゅんぎく 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06101	493	しゅんさい 若菜 水煮びん詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
06102	494	(しょうが類) 葉しょうが 根茎 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06103	495	(しょうが類) しょうが 根茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06104	496	(しょうが類) しょうが 漬物 酢漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
06105	497	(しょうが類) しょうが 漬物 甘酢漬		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
06106	498	しろろり 果実 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06107	499	しろろり 漬物 塩漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06108	500	しろろり 漬物 奈良漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06109	501	ずいき 生ずいき 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06110	502	ずいき 生ずいき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06111	503	ずいき 干しずいき 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06112	504	ずいき 干しずいき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06113	505	すぐきな 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06114	506	すぐきな 根 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06115	507	すぐきな すぐき漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06116	508	ズッキーニ 果実 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06117	509	せり 莖葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06118	510	せり 莖葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06119	511	セロリ 葉柄 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06120	512	ぜんまい 生ぜんまい 若芽 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06121	513	ぜんまい 生ぜんまい 若芽 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06122	514	ぜんまい 干しぜんまい 干し若芽 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06123	515	ぜんまい 干しぜんまい 干し若芽 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06124	516	そらまめ 未熟豆 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06125	517	そらまめ 未熟豆 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06126	518	タアサイ 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06127	519	タアサイ 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06128	520	(だいこん類) かいわれだいこん 芽ばえ 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06129	521	(だいこん類) 葉だいこん 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06130	522	(だいこん類) だいこん 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06131	523	(だいこん類) だいこん 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06132	524	(だいこん類) だいこん 根 皮つき 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06133	525	(だいこん類) だいこん 根 皮つき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06134	526	(だいこん類) だいこん 根 皮むき 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06135	527	(だいこん類) だいこん 根 皮むき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06136	528	(だいこん類) 切干しだいこん 乾	鉄	—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
			上記以外	—	—	○	○	○	—	○	—	—	—		
06334	529	(だいこん類) 切干しだいこん ゆで		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
06335	530	(だいこん類) 切干しだいこん 油いため		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油(なたね油)の成分値及び「乾」の成分値に基づき決定
06137	531	(だいこん類) 漬物 ぬかみそ漬		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
06138	532	(だいこん類) 漬物 たくあん漬 塩押しだいこん漬		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		
06139	533	(だいこん類) 漬物 たくあん漬 干しだいこん漬		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
06140	534	(だいこん類) 漬物 守口漬		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06141	535	(だいこん類) 漬物 ベつたら漬		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06142	536	(だいこん類) 漬物 みそ漬		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06143	537	(だいこん類) 漬物 福神漬		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
06144	538	(たいさい類) つまみな 葉 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06145	539	(たいさい類) たいさい 葉 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06146	540	(たいさい類) たいさい 塩漬		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06147	541	たかな 葉 生		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
06148	542	たかな たかな漬		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06149	543	たけのこ 若茎 生	γ-トコフェロール	—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
			上記以外	—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
06150	544	たけのこ 若茎 ゆで	γ-トコフェロール	—	—	○	—	—	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
			上記以外	—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06151	545	たけのこ 水煮缶詰		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		液汁を除いたもの
06152	546	たけのこ めんま 塩蔵 塩抜き		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06153	547	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 生		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		
06154	548	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 水さらし		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06155	549	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 ゆで		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06336	550	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 油いため		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06156	551	(たまねぎ類) 赤たまねぎ りん茎 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
06337	552	(たまねぎ類) 葉たまねぎ りん茎及び葉 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
06157	553	たらめの 若芽 生		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
06158	554	たらめの 若芽 ゆで		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06159	555	チコリ 若芽 生		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		
06160	556	チンゲンサイ 葉 生		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
06161	557	チンゲンサイ 葉 ゆで		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06338	558	チンゲンサイ 葉 油いため		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06162	559	つくし 胞子茎 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06163	560	つくし 胞子茎 ゆで		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06164	561	つるな 茎葉 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06165	562	つるむらさき 茎葉 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06166	563	つるむらさき 茎葉 ゆで		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06167	564	つわぶき 葉柄 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06168	565	つわぶき 葉柄 ゆで		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06169	566	とうがらし 葉・果実 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06170	567	とうがらし 葉・果実 油いため		—	—	—	—	—	—	—	○	—	○		渡邊智子・鈴木垂夕帆・吉田ちぐさ・浜野友加・とうがらし、にがうり、ピーマンの油いため-調理前後の重量及び成分値-(未発表)
06171	568	とうがらし 果実 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		文献値、「葉・果実、生」及び「調合油」の成分値に基づき計算により決定
06172	569	とうがらし 果実 乾		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
06173	570	とうがん 果実 生		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
06174	571	とうがん 果実 ゆで		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		成分変化率を用いて計算
06175	572	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 生		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		
06176	573	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 ゆで		—	—	—	—	○	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
06339	574	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 電子レンジ調理		—	—	○	—	○	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考	
06177	575	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 穂軸つき 冷凍		-	-	-	-	○	-	-	-	-				
06178	576	(とうもろこし類) スイートコーン 未熟種子 カーネル 冷凍		-	-	-	-	○	-	-	-	-				
06179	577	(とうもろこし類) スイートコーン 缶詰 クリームスタイル		-	-	-	-	○	-	○	-	-				
06180	578	(とうもろこし類) スイートコーン 缶詰 ホールカーネルスタイル		-	-	-	-	○	-	○	-	-			液汁を除いたもの	
06181	579	(とうもろこし類) ヤングコーン 幼雌穂 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-				
06182	580	(トマト類) トマト 果実 生		-	-	-	○	○	○	-	-	-	○	堤 忠一, 下村千恵子: 野菜類の無機成分含量の事例調査. 食総研報, 33, 109(1978) 堤 忠一, 下村千恵子: 野菜類のビタミンC含有量の事例調査. 食総研報, 33, 118(1978) 佐伯清子, 熊谷 洋: 山口県における施設および露地栽培トマト、キュウリ、ナスのビタミンC含量の季節的変動. 栄養と食糧, 32, 243(1979) 北川幸恵: 果菜類の生育とビタミンCの分布. (II). 栄養と食糧, 26, 139(1973) 伊藤美知子, 安藤仁子, 吉田企世子: 最近のトマトの品質について. 女子栄養大学紀要, No.4, 46(1973) 女子栄養大学食品第三研究室: トマトの品質に関連する成分について(1978) 木下隆雄, 穂積清之, 野中正義, 遠水昭彦, 矢野昌光: 栽培条件と野菜の品質に関する研究. ①作型を異にしたトマト果実のビタミンC. 野菜試験栽培部研究年報, No.3, 149(1976). ①作型を異にした果実のビタミンC(第2年度). ②光条件とトマト果実のビタミンC. 野菜試験栽培部研究年報, No.4, 139(1977) 飯嶋隆志, 村上雄一: 無支柱栽培トマトの加工特性に関する研究(第6報). 酸、糖、ペクチン、固形物、ビタミンC含量の果令別、品種別比較. 日食品工誌, 23, 239(1976) 南出隆久: 果実、野菜の脂質とリポキシゲナーゼの生理作用. 日食品工誌, 24, 186(1977)		
06183	581	(トマト類) ミニトマト 果実 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-				
06184	582	(トマト類) 缶詰 ホール 食塩無添加		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	カゴメ株式会社: 資料(非公表) キッコーマン飲料株式会社: 資料(非公表)	液汁を除いたもの	
06185	583	(トマト類) 缶詰 トマトジュース 食塩添加		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	カゴメ株式会社: 資料(非公表) キッコーマン飲料株式会社: 資料(非公表)		
06340	584	(トマト類) 缶詰 トマトジュース 食塩無添加	ナトリウム、食塩相当量	-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	カゴメ株式会社: 資料(非公表) キッコーマン飲料株式会社: 資料(非公表)		
			上記以外	-	-	-	-	○	○	-	○	-	○	○	カゴメ株式会社: 資料(非公表) キッコーマン飲料株式会社: 資料(非公表)	「食塩添加」のものと同じ値
06186	585	(トマト類) 缶詰 ミックスジュース 食塩添加		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	カゴメ株式会社: 資料(非公表) キッコーマン飲料株式会社: 資料(非公表)		
06341	586	(トマト類) 缶詰 ミックスジュース 食塩無添加	ナトリウム、食塩相当量	-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	カゴメ株式会社: 資料(非公表) キッコーマン飲料株式会社: 資料(非公表)		
			上記以外	-	-	-	-	○	○	-	○	-	○	○	カゴメ株式会社: 資料(非公表) キッコーマン飲料株式会社: 資料(非公表)	「食塩添加」のものと同じ値
06187	587	トレビス 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-				
06188	588	とんぶり ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-				
06189	589	ながさきはくさい 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-				
06190	590	ながさきはくさい 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-			成分変化率を用いて計算	
06191	591	(なす類) なす 果実 生		-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	Watt, B.K., Merrill, A.L.: Composition of Foodraw, processed, prepared. U.S. Dept. Agri., Agriculture Handbook, No.8(1963) Paul, A.A. and Southgate, D.A.T.: McCane and Widdowson's The Composition of Foods, Her Majesty's Stationary Office(London), Elsevir/NorthHol 1 and Biomedical Press(Amstermdam, New York, Oxford)(1978) 佐伯清子, 熊谷 洋: 山口県における施設および露地栽培トマト、キュウリ、ナスのビタミンC含有の季節的変動. 栄養と食糧, 32, 243(1979)		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06192	592	(なす類) なす 果実 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06342	593	(なす類) なす 果実 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06343	594	(なす類) なす 果実 天ぷら		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06193	595	(なす類) べいなす 果実 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06194	596	(なす類) べいなす 果実 素揚げ		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06195	597	(なす類) 漬物 塩漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06196	598	(なす類) 漬物 ぬかみそ漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06197	599	(なす類) 漬物 こうじ漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		
06198	600	(なす類) 漬物 からし漬		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06199	601	(なす類) 漬物 しば漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		
06200	602	なすな 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		
06201	603	(なばな類) 和種なばな 花らい・茎 生		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		
06202	604	(なばな類) 和種なばな 花らい・茎 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06203	605	(なばな類) 洋種なばな 茎葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06204	606	(なばな類) 洋種なばな 茎葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06205	607	にがうり 果実 生		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		
06206	608	にがうり 果実 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・鈴木亜夕帆・吉田ちぐさ・浜野友加・とうがらし、にがうり、ピーマンの油いため-調理前後の重量及び成分値-(未発表)	文献値、「生」及び「調合油」の成分値に基づき計算により決定
06207	609	(にら類) にら 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		
06208	610	(にら類) にら 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06344	611	(にら類) にら 葉 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06209	612	(にら類) 花にら 花茎・花らい 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06210	613	(にら類) 黄にら 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06211	614	(にんじん類) 葉にんじん 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06212	615	(にんじん類) にんじん 根 皮つき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06213	616	(にんじん類) にんじん 根 皮つき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06214	617	(にんじん類) にんじん 根 皮むき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06215	618	(にんじん類) にんじん 根 皮むき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06345	619	(にんじん類) にんじん 根 皮むき 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06346	620	(にんじん類) にんじん 根 皮むき 素揚げ		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06347	621	(にんじん類) にんじん 根 皮 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06216	622	(にんじん類) にんじん 根 冷凍		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06348	623	(にんじん類) にんじん グラッセ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06217	624	(にんじん類) にんじん ジュース 缶詰		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06218	625	(にんじん類) きんとき 根 皮つき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06219	626	(にんじん類) きんとき 根 皮つき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06220	627	(にんじん類) きんとき 根 皮むき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06221	628	(にんじん類) きんとき 根 皮むき ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06222	629	(にんじん類) ミニキャロット 根 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06223	630	(にんじん類) にんにく りん茎 生		-	-	○	○	○	-	-	○	-	-		
06349	631	(にんにく類) にんにく りん茎 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06224	632	(にんにく類) 茎にんにく 花茎 生	マンガン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06225	633	(にんにく類) 茎にんにく 花茎 ゆで	マンガン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
				-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06226	634	(ねぎ類) 根深ねぎ 葉 軟白 生		-	-	○	○	○	-	-	-	-			
06350	635	(ねぎ類) 根深ねぎ 葉 軟白 ゆで		-	-	○	-	○	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
06351	636	(ねぎ類) 根深ねぎ 葉 軟白 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-			調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06227	637	(ねぎ類) 葉ねぎ 葉 生		-	-	○	○	○	-	○	-	-			
06352	638	(ねぎ類) 葉ねぎ 葉 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-			調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定
06228	639	(ねぎ類) こねぎ 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
06229	640	のざわな 葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
06230	641	のざわな 漬物 塩漬		-	-	-	-	○	-	○	○	-			成分変化率を用いて計算
06231	642	のざわな 漬物 調味漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
06232	643	のひる りん荖葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
06233	644	はくさい 結球葉 生		-	-	-	○	○	○	-	-	-	Watt,B.K.,Merill,A.L.:Composition of Foodraw,processed,prepared.U.S.Dept.Agr.,Agriculture Handbook,No.8(1963)		
06234	645	はくさい 結球葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
06235	646	はくさい 漬物 塩漬		-	-	-	-	○	-	○	○	-			成分変化率を用いて計算
06236	647	はくさい 漬物 キムチ		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
06237	648	パクチョイ 葉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-			
06238	649	パジル 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
06239	650	パゼリ 葉 生		-	-	○	○	○	-	○	-	-			
06240	651	はつかだいこん 根 生	ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-			
06241	652	はやととり 果実 白色種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-			
06353	653	はやととり 果実 緑色種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-			「白色種」の分析値及び四訂収載値に基づき決定
06242	654	はやととり 果実 白色種 塩漬け	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-			「白色種」の分析値及び四訂収載値に基づき決定
06243	655	ピーツ 根 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
06244	656	ピーツ 根 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
06245	657	(ピーマン類) 青ピーマン 果実 生		-	-	-	○	○	○	-	-	-	○	Watt,B.K.,Merill,A.L.:Composition of Foodraw,processed,prepared.U.S.Dept.Agr.,Agriculture Handbook,No.8(1963) Paul,A.A.and Southgate,D.A.T.:McCane and Widdowson's The Composition of Foods,Her Majestys' Stationary Office(London),Elsevir/NorthHol 1 and Biomedical Press(Amsterdam,New York,Oxford)(1978) 堤忠一、下村千恵子、野菜類の無機成分含量の事例調査、食総研報、33、109(1978)堤忠一、下村千恵子、野菜類のビタミンC含有の事例調査、食総研報、33、118(1978) 北川雪恵:果菜類の生育とビタミンCの分布、(Ⅱ)。栄養と食糧、26、139(1973)	
06246	658	(ピーマン類) 青ピーマン 果実 油いため		-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・鈴木垂夕帆・吉田ちぐさ・浜野友加:とうがらし、にがらり、ピーマンの油いため調理前後の重量及び成分値-(未発表)	文献値、「生」及び「調合油」の成分値に基づき計算
06247	659	(ピーマン類) 赤ピーマン 果実 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
06248	660	(ピーマン類) 赤ピーマン 果実 油いため		-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・鈴木垂夕帆・吉田ちぐさ・浜野友加:とうがらし、にがらり、ピーマンの油いため調理前後の重量及び成分値-(未発表)	文献値、「生」及び「調合油」の成分値に基づき計算により決定
06249	661	(ピーマン類) 黄ピーマン 果実 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
06250	662	(ピーマン類) 黄ピーマン 果実 油いため		-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・鈴木垂夕帆・吉田ちぐさ・浜野友加:とうがらし、にがらり、ピーマンの油いため調理前後の重量及び成分値-(未発表)	文献値、「生」及び「調合油」の成分値に基づき計算により決定
06251	663	(ピーマン類) トマピー 果実 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
06252	664	ひのな 根・莖葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
06253	665	ひのな 根・莖葉 甘酢漬		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
06254	666	ひろしまな 葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
06255	667	ひろしまな 塩漬		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
06256	668	(ふき類) ふき 葉柄 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-			ビタミンC:酸化防止用として添加品あり

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06257	669	(ふき類) ふき 葉柄 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06258	670	(ふき類) ふきのとう 花序 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06259	671	(ふき類) ふきのとう 花序 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06260	672	ふじまめ 若ざや 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06261	673	ふだんそう 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06262	674	ふだんそう 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06263	675	ブロッコリー 花序 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06264	676	ブロッコリー 花序 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06354	677	ブロッコリー 芽ばえ 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06265	678	へちま 果実 生		-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
06266	679	へちま 果実 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06267	680	ほうれんそう 葉 通年平均 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		ビタミンCの分析値が、冬季に高く、夏季に低い傾向がみられた。「生」の成分値は、ビタミンCについては、それぞれの分析値に基づき個別に決定し、その他の成分は両者の分析値に基づき同じ値として決定した。なお、露地栽培と施設栽培によってビタミンC含量に差があるかどうか文献等の調査をしたが、一定の傾向は認められなかった
06355	681	ほうれんそう 葉 夏採り 生	ビタミンC 上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06356	682	ほうれんそう 葉 冬採り 生	ビタミンC 上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06268	683	ほうれんそう 葉 通年平均 ゆで		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		ビタミンCの分析値が、冬季に高く、夏季に低い傾向がみられた。「生」の成分値は、ビタミンCについては、それぞれの分析値に基づき個別に決定し、その他の成分は両者の分析値に基づき同じ値として決定した。なお、露地栽培と施設栽培によってビタミンC含量に差があるかどうか文献等の調査をしたが、一定の傾向は認められなかった。 成分変化率を用いて計算
06357	684	ほうれんそう 葉 夏採り ゆで		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06358	685	ほうれんそう 葉 冬採り ゆで		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06359	686	ほうれんそう 葉 通年平均 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		「通年平均、生」の成分値と調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値に基づき決定
06269	687	ほうれんそう 葉 冷凍	鉄、カルシウム 上記以外(硝酸イオン含む)	○	-	○	-	○	-	-	-	-	-		「冷凍」のナトリウムの成分値が高いのは、冷凍加工工程におけるブランチング処理に2%程度の食塩水が利用されたため
06270	688	ホースラディッシュ 根茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06271	689	まこも 茎 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06272	690	みずかけな 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06273	691	みずかけな 塩漬		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06072	692	みずな 葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06073	693	みずな 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06074	694	みずな 塩漬		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06274	695	(みつば類) 切りみつば 葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06275	696	(みつば類) 切りみつば 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06276	697	(みつば類) 根みつば 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06277	698	(みつば類) 根みつば 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06278	699	(みつば類) 糸みつば 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06279	700	(みつば類) 糸みつば 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06360	701	みぶな 葉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06280	702	(みょうが類) みょうが 花穂 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06281	703	(みょうが類) みょうががたけ 茎葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06282	704	むかご 肉芽 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06283	705	めきゃべつ 結球葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06284	706	めきゃべつ 結球葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06285	707	めたで 芽ばえ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06286	708	(もやし類) アルファルファもやし 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06287	709	(もやし類) だいずもやし 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06288	710	(もやし類) だいずもやし ゆで		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06289	711	(もやし類) ブラックマツペもやし 生	ビタミンK 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06290	712	(もやし類) ブラックマツペもやし ゆで	ビタミンK 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
06291	713	(もやし類) りよくとうもやし 生	カルシウム、鉄 β-カロテン、γ-トコフェロール 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		
06292	714	(もやし類) りよくとうもやし ゆで	カルシウム、鉄 β-カロテン、γ-トコフェロール 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
06293	715	モロヘイヤ 茎葉 生	ナトリウム 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
06294	716	モロヘイヤ 茎葉 ゆで	ナトリウム 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
06295	717	やまごぼう みぞ漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
06296	718	ゆりね りん茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06297	719	ゆりね りん茎 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06298	720	ようさい 茎葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06299	721	ようさい 茎葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06300	722	よめな 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06301	723	よもぎ 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06302	724	よもぎ 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06303	725	らっかせい 未熟豆 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06304	726	らっかせい 未熟豆 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06305	727	(らっきょう類) らっきょう りん茎 生	食物繊維 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
06306	728	(らっきょう類) らっきょう 甘酢漬	食物繊維 上記以外	-	-	○	-	-	○	-	○	-	-		液汁を除いたもの 液汁を除いたもの
06307	729	(らっきょう類) エシャレット りん茎 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06308	730	リーキ りん茎葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06309	731	リーキ りん茎葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06319	732	ルッコラ 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06310	733	ルバーブ 葉柄 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06311	734	ルバーブ 葉柄 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06312	735	(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		カロテン、葉酸及びビタミンCの分析値にかなりの変動がみられたが、季節による一定の傾向が認められなかった
06361	736	(レタス類) レタス 水耕栽培 結球葉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06313	737	(レタス類) サラダな 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06314	738	(レタス類) リーフレタス 葉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
06315	739	(レタス類) サニーレタス 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06362	740	(レタス類) サンチュ 葉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06316	741	(レタス類) コスレタス 葉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
06317	742	れんこん 根茎 生	ビタミンB ₁₂ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
06318	743	れんこん 根茎 ゆで	ビタミンB ₁₂ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
06320	744	わけぎ 葉 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
06321	745	わけぎ 葉 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
06322	746	わさび 根茎 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
06323	747	わさび わさび漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
06324	748	わらび 生わらび 生	ナトリウム、カルシウム 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		
06325	749	わらび 生わらび ゆで	ナトリウム カルシウム 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
06326	750	わらび 干しわらび 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07001	751	あけび 果肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07002	752	あけび 果皮 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07003	753	アセロラ 酸味種 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07159	754	アセロラ 甘味種 生	ビタミンC 上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	株式会社ニチレイ:資料(未公表)	
07004	755	アセロラ 10%果汁入り飲料		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「酸味種、生」と同じ値 果実の冷凍品の分析値を基に酸味種6:甘味種4の配合割合で計算
07005	756	アテモヤ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07006	757	アボカド 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07007	758	あんず 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07008	759	あんず 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07009	760	あんず 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(液汁40%)。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07010	761	あんず ジャム 高糖度		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07011	762	あんず ジャム 低糖度		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07012	763	いちご 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07013	764	いちご ジャム 高糖度		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07014	765	いちご ジャム 低糖度		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07160	766	いちご 乾		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
07015	767	いちじく 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07016	768	いちじく 乾		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
07017	769	いちじく 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(液汁40%)。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07019	770	うめ 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07020	771	うめ 梅漬 塩漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07021	772	うめ 梅漬 調味漬		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07022	773	うめ 梅干し 塩漬		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07023	774	うめ 梅干し 調味漬		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07024	775	うめ 梅ひしお		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07025	776	うめ 20%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07037	777	オリーブ 塩漬け グリーンオリーブ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		緑果の塩漬。液汁を除いたもの
07038	778	オリーブ 塩漬け ブラックオリーブ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		黒果の塩漬。液汁を除いたもの
07039	779	オリーブ 塩漬け スタッルドオリーブ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		黒果にビメントを詰めたもの。液汁を除いたもの
07049	780	かき 甘がき 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07050	781	かき 洗抜きがき 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07051	782	かき 干しがき		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07053	783	かりん 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07018	784	(かんきつ類) いよかん 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07026	785	(かんきつ類) うんしゅうみかん じょうのう 早生 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07027	786	(かんきつ類) うんしゅうみかん じょうのう 普通 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07028	787	(かんきつ類) うんしゅうみかん 砂じょう 早生 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07029	788	(かんきつ類) うんしゅうみかん 砂じょう 普通 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07030	789	(かんきつ類) うんしゅうみかん 果実飲料 ストレートジュース		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07031	790	(かんきつ類) うんしゅうみかん 果実飲料 濃縮還元ジュース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07032	791	(かんきつ類) うんしゅうみかん 果実飲料 果粒入りジュース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07033	792	(かんきつ類) うんしゅうみかん 果実飲料 50%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
07034	793	(かんきつ類) うんしゅうみかん 果実飲料 20%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07035	794	(かんきつ類) うんしゅうみかん 缶詰 果肉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07036	795	(かんきつ類) うんしゅうみかん 缶詰 液汁		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07040	796	(かんきつ類) オレンジ ネーブル 砂じょう 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07041	797	(かんきつ類) オレンジ バレンシア 米国産 砂じょう 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07042	798	(かんきつ類) オレンジ バレンシア 果実飲料 ストレートジュース	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07043	799	(かんきつ類) オレンジ バレンシア 果実飲料 濃縮還元ジュース		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07044	800	(かんきつ類) オレンジ バレンシア 果実飲料 50%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07045	801	(かんきつ類) オレンジ バレンシア 果実飲料 30%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07046	802	(かんきつ類) オレンジ バレンシア マーマレード 高糖度		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07047	803	(かんきつ類) オレンジ バレンシア マーマレード 低糖度		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07161	804	(かんきつ類) オレンジ 福原オレンジ 砂じょう 生	ビタミンC	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-		「バレンシア」と同じ値
07048	805	(かんきつ類) オロブランコ 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07052	806	(かんきつ類) かぼす 果汁 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07162	807	(かんきつ類) かわちぼんかん 砂じょう 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
07163	808	(かんきつ類) きよみ 砂じょう 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
07056	809	(かんきつ類) きんかん 全果 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07062	810	(かんきつ類) グレープフルーツ 白肉種 砂じょう 生	ビタミンA	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		「白肉種」及び「紅肉種」の分析に基づき決定
07164	811	(かんきつ類) グレープフルーツ 紅肉種 砂じょう 生	ビタミンA	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		「白肉種」及び「紅肉種」の分析に基づき決定
07063	812	(かんきつ類) グレープフルーツ 果実飲料 ストレートジュース		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07064	813	(かんきつ類) グレープフルーツ 果実飲料 濃縮還元ジュース		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07065	814	(かんきつ類) グレープフルーツ 果実飲料 50%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07066	815	(かんきつ類) グレープフルーツ 果実飲料 20%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07067	816	(かんきつ類) グレープフルーツ 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(液汁40%)
07074	817	(かんきつ類) さんぼうかん 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07075	818	(かんきつ類) シークワーサー 果汁 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07076	819	(かんきつ類) シークワーサー 10%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07165	820	(かんきつ類) しらぬひ 砂じょう 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		ハウス栽培品及び露地栽培品
07078	821	(かんきつ類) すだち 果皮 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07079	822	(かんきつ類) すだち 果汁 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07166	823	(かんきつ類) せとか 砂じょう 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		ハウス栽培品及び露地栽培品
07085	824	(かんきつ類) セミノール 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07083	825	(かんきつ類) だいだい 果汁 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07093	826	(かんきつ類) なつみかん 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07094	827	(かんきつ類) なつみかん 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(45%)
07105	828	(かんきつ類) ほっさく 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07167	829	(かんきつ類) はるみ 砂じょう 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
07112	830	(かんきつ類) ひゅうがなつ じょうのう及びアルベド 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07113	831	(かんきつ類) ひゅうがなつ 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07126	832	(かんきつ類) ぶんたん 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		流通量の多い晩白柚(ばんべいゆ)の分析値及び四訂収載値に基づき決定
07127	833	(かんきつ類) ぶんたん ざほん漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07129	834	(かんきつ類) ぼんかん 砂じょう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
07142	835	(かんきつ類) ゆず 果皮 生	ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
07143	836	(かんきつ類) ゆず 果汁 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07145	837	(かんきつ類) ライム 果汁 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07155	838	(かんきつ類) レモン 全果 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07156	839	(かんきつ類) レモン 果汁 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		
07054	840	キウイフルーツ 緑肉種 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07168	841	キウイフルーツ 黄肉種 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
07055	842	キワノ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07057	843	グァバ 赤肉種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		「白肉種」及び「紅肉種」の分析に基づき決定
07169	844	グァバ 白肉種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		「白肉種」及び「紅肉種」の分析に基づき決定
07058	845	グァバ 果実飲料 20%果汁入り飲料(ネクター)		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07059	846	グァバ 果実飲料 10%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07060	847	グーズベリー 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07061	848	ぐみ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07157	849	ココナッツ ココナッツウォーター		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07158	850	ココナッツ ココナッツミルク		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07170	851	ココナッツ ナタデココ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		液汁を除いたもの
07070	852	さくらんぼ 国産 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07071	853	さくらんぼ 米国産 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07072	854	さくらんぼ 米国産 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07073	855	ざくろ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07077	856	すいか 赤肉種 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07171	857	すいか 黄肉種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-		「赤肉種」と同じ値
07069	858	スターフルーツ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07080	859	(ずもも類) にほんずもも 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07081	860	(ずもも類) ブルーン 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07082	861	(ずもも類) ブルーン 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07086	862	チェリモヤ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07111	863	ドラゴンフルーツ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07087	864	ドリアン 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07088	865	(なし類) 日本なし 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		「青なし」及び「赤なし」の分析値
07089	866	(なし類) 日本なし 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(40%)。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07090	867	(なし類) 中国なし 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07091	868	(なし類) 西洋なし 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07092	869	(なし類) 西洋なし 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(40%)。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07095	870	なつめ 乾		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07096	871	なつめやし 乾		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07097	872	パインアップル 生		-	○	-	-	○	-	-	-	-	-		
07098	873	パインアップル 果実飲料 ストレートジュース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07099	874	パインアップル 果実飲料 濃縮還元ジュース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07100	875	パインアップル 果実飲料 50%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07101	876	パインアップル 果実飲料 10%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07102	877	パインアップル 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(37%)
07103	878	パインアップル 砂糖漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07104	879	ハスカップ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07106	880	パッションフルーツ 果汁 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07107	881	バナナ 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07108	882	バナナ 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07109	883	パパイヤ 完熟 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07110	884	パパイヤ 未熟 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07114	885	びわ 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07115	886	びわ 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(45%)。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07116	887	ぶどう 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		品種間で明らかな差異は認められなかった。
07117	888	ぶどう 干しぶどう		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07118	889	ぶどう 果実飲料 ストレートジュース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07119	890	ぶどう 果実飲料 濃縮還元ジュース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
07120	891	ぶどう 果実飲料 70%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07121	892	ぶどう 果実飲料 10%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07122	893	ぶどう 缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの(37%)
07123	894	ぶどう ジャム		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07124	895	ブルーベリー 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07125	896	ブルーベリー ジャム		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07172	897	ブルーベリー 乾		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		糖類や油脂を添加せずに加工された試料
07128	898	ホワイトサボテ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07130	899	まくわうり 黄肉種 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07173	900	まくわうり 白肉種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
07131	901	マルメロ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		「黄肉種」と同じ値
07132	902	マンゴー 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07133	903	マンゴスチン 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07134	904	メロン 温室メロン 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07135	905	メロン 露地メロン 緑肉種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		流通量の多いアムス(緑肉種)、アンデス(緑肉種)及びクインシー(赤肉種)の分析値に基づき決定
07174	906	メロン 露地メロン 赤肉種 生	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		流通量の多いアムス(緑肉種)、アンデス(緑肉種)及びクインシー(赤肉種)の分析値に基づき決定
07136	907	(もも類) もも 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
07137	908	(もも類) もも 30%果汁入り飲料(ネクター)		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07138	909	(もも類) もも 缶詰 白肉種 果肉	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり。「白肉種」及び「黄肉種」の分析
07175	910	(もも類) もも 缶詰 黄肉種 果肉	ビタミンA 上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり。「白肉種」及び「黄肉種」の分析
07139	911	(もも類) もも 缶詰 液汁		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07140	912	(もも類) ネクタリン 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07141	913	やまもも 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07144	914	ライチー 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07146	915	ラズベリー 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
07147	916	りゅうがん 乾		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07148	917	りんご 皮むき 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
07176	918	りんご 皮つき 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン 上記以外	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		
07149	919	りんご 果実飲料 ストレートジュース		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
07150	920	りんご 果実飲料 濃縮還元ジュース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
07151	921	りんご 果実飲料 50%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07152	922	りんご 果実飲料 30%果汁入り飲料		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07153	923	りんご 缶詰		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		液汁を含んだもの(50%)。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
07154	924	りんご ジャム		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり。
08001	925	えのきたけ 生	ビタミンD(※きのこ類で共通) 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	1) 竹内敦子・岡野登志夫・寺岡澄子・村上裕美子・鞆本万里子・澤村節子・小林正:シイタケ中のビタミンD2含量と栽培環境中の紫外線量との関係。ビタミン。p.58, 501-506(1984) 2) 桐淵壽子:紫外線照射による各種キノコ中のビタミンD2含量に関する研究。家政誌。41(5), p.401-406(1990)	(※ビタミンDについて、これまでの分析方法による成分値は試料に由来する妨害成分の影響による誤値であったことより、分析方法を変更し、既収載の食品の再分析を行い、分析値(2015)「まつたけ」は分析値(2016)に基づき成分値を決定した。「しいたけ」のビタミンD量は、栽培環境中の紫外線量に影響されること(文献1)、他のきのこにおいても同様な傾向があることより(文献2)、空調施設由来でない試料は同一食品でも試料間のバラツキが大きい場合があった。)
08002	926	えのきたけ ゆで	セレン、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-	成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算	
08037	927	えのきたけ 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-	調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値	

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
08003	928	えのきたけ 味付け瓶詰	セレン、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ エネルギー 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー換算係数を変更して、再計算した 液汁を除いたもの。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
08004	929	(きくらげ類) あらげきくらげ 乾	ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08005	930	(きくらげ類) あらげきくらげ ゆで	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08038	931	(きくらげ類) あらげきくらげ 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「乾」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08006	932	(きくらげ類) きくらげ 乾	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※、 ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08007	933	(きくらげ類) きくらげ ゆで	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08008	934	(きくらげ類) しろきくらげ 乾	マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、 ビタミンD※、ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08009	935	(きくらげ類) しろきくらげ ゆで	マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、 ビタミンD※、ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08010	936	くろあわびたけ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、 ビタミンD※、 ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08039	937	しいたけ 生しいたけ 菌床栽培 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08040	938	しいたけ 生しいたけ 菌床栽培 ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08041	939	しいたけ 生しいたけ 菌床栽培 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値 エネルギー:暫定値
08042	940	しいたけ 生しいたけ 原木栽培 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08043	941	しいたけ 生しいたけ 原木栽培 ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08044	942	しいたけ 生しいたけ 原木栽培 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08013	943	しいたけ 乾しいたけ 乾	ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		どんこ、こうしんの両者に大きな差異が認められなかった。エネルギー:暫定値
08014	944	しいたけ 乾しいたけ ゆで	ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08015	945	(しめじ類) はたけしめじ 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08045	946	(しめじ類) はたけしめじ ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08016	947	(しめじ類) ぶなしめじ 生	ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08017	948	(しめじ類) ぶなしめじ ゆで	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、 ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08046	949	(しめじ類) ぶなしめじ 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08018	950	(しめじ類) ほんしめじ 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値。「人工栽培もの」及び「天然もの」を分析
08047	951	(しめじ類) ほんしめじ ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08019	952	たもぎたけ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、 ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08020	953	なめこ 生	水分 ビタミンC ビタミンD※ 上記以外	○	-	○	○	○	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
08021	954	なめこ ゆで	ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08022	955	なめこ 水煮缶詰	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		液汁を除いたもの。エネルギー:暫定値。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
08023	956	ぬめりすぎたけ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※、 ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08024	957	(ひらたけ類) うすひらたけ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08025	958	(ひらたけ類) エリンギ 生	上記以外	-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08048	959	(ひらたけ類) エリンギ ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08049	960	(ひらたけ類) エリンギ 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08050	961	(ひらたけ類) エリンギ 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08026	962	(ひらたけ類) ひらたけ 生	ビタミンD※、ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08027	963	(ひらたけ類) ひらたけ ゆで	クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08028	964	まいたけ 生	カルシウム、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08029	965	まいたけ ゆで	カルシウム、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08051	966	まいたけ 油いため	上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08030	967	まいたけ 乾	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08031	968	マッシュルーム 生	ビタミンD※、ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08032	969	マッシュルーム ゆで	ヨウ素、セレン、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
08052	970	マッシュルーム 油いため		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「生」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
08033	971	マッシュルーム 水煮缶詰	ヨウ素、セレン、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※ 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		液汁を除いたもの。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり エネルギー:暫定値
08034	972	まつたけ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※、 ビタミンC 上記以外	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
08036	973	やなぎまつたけ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンD※、 ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09001	974	あおさ 素干し	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン、ビタミンC 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		エネルギー:暫定値
09002	975	あおのり 素干し		-	-	○	○	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09003	976	あまのり ほしのり		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09004	977	あまのり 焼きのり		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09005	978	あまのり 味付けのり	エネルギー 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		エネルギー換算係数を変更して、エネルギーを再計算。
09006	979	あらめ 蒸し干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
09007	980	いわのり 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09012	981	うみぶどう 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09008	982	えごのり 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09009	983	えごのり おきょうと		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09010	984	おごのり 塩蔵 塩抜き		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09011	985	かわのり 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	安井明美・小泉英夫・堤忠一:食用藻類の無機元素組成. 食総研報. No. 37, p. 163-173(1980)	エネルギー:暫定値
09013	986	(こんぶ類) えながおにこんぶ 素干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09014	987	(こんぶ類) がごめこんぶ 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09015	988	(こんぶ類) ながこんぶ 素干し		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09016	989	(こんぶ類) ほそめこんぶ 素干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09017	990	(こんぶ類) まこんぶ 素干し	ヨウ素 上記以外	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-		
09018	991	(こんぶ類) みつしこんぶ 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09019	992	(こんぶ類) りしりこんぶ 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09020	993	(こんぶ類) 刻み昆布		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09021	994	(こんぶ類) 削り昆布		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09022	995	(こんぶ類) 塩昆布		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09023	996	(こんぶ類) つくだ煮	エネルギー 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		エネルギー換算係数を変更して、エネルギーを再計算。
09024	997	ずいげんじのり 素干し 水戻し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09025	998	てんぐさ 素干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09026	999	てんぐさ ところてん		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09027	1000	てんぐさ 角寒天		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	岐阜県工業技術センター:分析結果資料(未公表)	エネルギー:暫定値
09028	1001	てんぐさ 寒天		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09049	1002	てんぐさ 粉寒天		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	西出英一:海藻工業. 堀輝三・大野正夫・堀口健雄編『21世紀初頭の藻学の現況』. 日本藻類学会, p. 123-125(2002) 後藤美三江・松元文子:角寒天と粉寒天の比較(第1報). 家政学雑誌. 26(2), p. 103-108(1975)	エネルギー:暫定値
09029	1003	とさかのり 赤とさか 塩蔵 塩抜き		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09030	1004	とさかのり 青とさか 塩蔵 塩抜き		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09050	1005	ひじき ほしひじき ステンレス釜 乾*	鉄、灰分 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	*國村圭子・水井富美恵・荒谷孝昭:煮ひじきの食文化的考察「カルシウムと鉄」. 広島文化女子短期大学紀要 30, P. 55-60(1997)	エネルギー:暫定値
09051	1006	ひじき ほしひじき ステンレス釜 ゆで*		-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
09052	1007	ひじき ほしひじき ステンレス釜 油いため*		-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「乾」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
09053	1008	ひじき ほしひじき 鉄釜 乾*	鉄、灰分 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09054	1009	ひじき ほしひじき 鉄釜 ゆで*		-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値。成分変化率を用いて計算
09055	1010	ひじき ほしひじき 鉄釜 油いため*		-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		調理前後の分析値(2015)から求めた成分変化率、付着した植物油の量、調理に使用した植物油(なたね油)の成分値及び「乾」の成分値に基づき決定。エネルギー:暫定値
09032	1011	ひとえぐさ 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09033	1012	ひとえぐさ つくだ煮	エネルギー 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		エネルギー換算係数を変更して、エネルギーを再計算。
09034	1013	ふのり 素干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09035	1014	まつも 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
09036	1015	むかでのり 塩蔵 塩抜き		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09037	1016	(もずく類) おきなわもずく 塩蔵 塩抜き		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09038	1017	(もずく類) もずく 塩蔵 塩抜き		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09039	1018	わかめ 原藻 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09040	1019	わかめ 乾燥わかめ 素干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09041	1020	わかめ 乾燥わかめ 素干し 水戻し		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09042	1021	わかめ 乾燥わかめ 板わかめ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09043	1022	わかめ 乾燥わかめ 灰干し 水戻し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		エネルギー:暫定値
09044	1023	わかめ カットわかめ		-	-	-	-	○	○	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09045	1024	わかめ 湯通し塩蔵わかめ 塩抜き		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09046	1026	わかめ くきわかめ 湯通し塩蔵 塩抜き		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
09047	1027	わかめ めかぶわかめ 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		エネルギー:暫定値
10001	1028	<魚類>あいなめ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10002	1029	<魚類>あこうだい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10003	1030	<魚類>(あじ類) まあじ 皮つき、生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10389	1031	<魚類>(あじ類) まあじ 皮なし、刺身		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10004	1032	<魚類>(あじ類) まあじ 皮つき、水煮		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10005	1033	<魚類>(あじ類) まあじ 皮つき、焼き		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10390	1034	<魚類>(あじ類) まあじ 皮つき、フライ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10006	1035	<魚類>(あじ類) まあじ 開き干し 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10007	1036	<魚類>(あじ類) まあじ 開き干し 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10391	1037	<魚類>(あじ類) まあじ 小型 骨付き 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10392	1038	<魚類>(あじ類) まあじ 小型 骨付き から揚げ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10393	1039	<魚類>(あじ類) まるあじ 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10394	1040	<魚類>(あじ類) まるあじ 焼き		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10008	1041	<魚類>(あじ類) にしまあじ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10009	1042	<魚類>(あじ類) にしまあじ 水煮	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
10010	1043	<魚類>(あじ類) にしまあじ 焼き	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
10011	1044	<魚類>(あじ類) むろあじ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10012	1045	<魚類>(あじ類) むろあじ 焼き		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10013	1046	<魚類>(あじ類) むろあじ 開き干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10014	1047	<魚類>(あじ類) むろあじ くさや	カルシウム 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		
10015	1048	<魚類>あなご 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10016	1049	<魚類>あなご 蒸し		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10017	1050	<魚類>あまご 養殖 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10018	1051	<魚類>あまだい 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10019	1052	<魚類>あまだい 水煮		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10020	1053	<魚類>あまだい 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10021	1054	<魚類>あゆ 天然 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10022	1055	<魚類>あゆ 天然 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10023	1056	<魚類>あゆ 天然 内臓 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10024	1057	<魚類>あゆ 天然 内臓 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10025	1058	<魚類>あゆ 養殖 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10026	1059	<魚類>あゆ 養殖 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10027	1060	<魚類>あゆ 養殖 内臓 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10028	1061	<魚類>あゆ 養殖 内臓 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10029	1062	<魚類>あゆ うるか		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10030	1063	<魚類>アラスカめいけ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10031	1064	<魚類>あんこう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10032	1065	<魚類>あんこう きも 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10033	1066	<魚類>いかなご 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10034	1067	<魚類>いかなご 煮干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10035	1068	<魚類>いかなご つくだ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10036	1069	<魚類>いかなご あめ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10037	1070	<魚類>いさき 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10038	1071	<魚類>いしだい 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10039	1072	<魚類>いとよりだい 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10040	1073	<魚類>いとよりだい すり身		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10041	1074	<魚類>いぼだい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10042	1075	<魚類>(いわし類) うるめいわし 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10043	1076	<魚類>(いわし類) うるめいわし 丸干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10044	1077	<魚類>(いわし類) かたくちいわし 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10045	1078	<魚類>(いわし類) かたくちいわし 煮干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10046	1079	<魚類>(いわし類) かたくちいわし 田作り		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10047	1080	<魚類>(いわし類) まいわし 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10048	1081	<魚類>(いわし類) まいわし 水煮		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10049	1082	<魚類>(いわし類) まいわし 焼き		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
10395	1083	<魚類>(いわし類) まいわし フライ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10050	1084	<魚類>(いわし類) まいわし 塩いわし		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10051	1085	<魚類>(いわし類) まいわし 生干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10052	1086	<魚類>(いわし類) まいわし 丸干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10053	1087	<魚類>(いわし類) めざし 生	レチノール 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		
10054	1088	<魚類>(いわし類) めざし 焼き	レチノール 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10396	1089	<魚類>(いわし類) しらす 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10055	1090	<魚類>(いわし類) しらす干し 微乾燥品		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10056	1091	<魚類>(いわし類) しらす干し 半乾燥品		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10057	1092	<魚類>(いわし類) たたみいわし		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
10058	1093	<魚類>(いわし類) みりん干し かたくちいわし		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10059	1094	<魚類>(いわし類) みりん干し まいわし		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10060	1095	<魚類>(いわし類) 缶詰 水煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10061	1096	<魚類>(いわし類) 缶詰 味付け		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10062	1097	<魚類>(いわし類) 缶詰 トマト漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10063	1098	<魚類>(いわし類) 缶詰 油漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10064	1099	<魚類>(いわし類) 缶詰 かば焼		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10397	1100	<魚類>(いわし類) 缶詰 アンチョビ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		液汁を除いたもの
10065	1101	<魚類>いわな 養殖 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10066	1102	<魚類>うぐい 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		試料:淡水型
10067	1103	<魚類>うなぎ 養殖 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10068	1104	<魚類>うなぎ きも 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10069	1105	<魚類>うなぎ 白焼き		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10070	1106	<魚類>うなぎ かば焼		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10071	1107	<魚類>うまづらはぎ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10072	1108	<魚類>うまづらはぎ 味付け開き干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10073	1109	<魚類>えい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10074	1110	<魚類>えそ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10075	1111	<魚類>おいかわ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10076	1112	<魚類>おおさが 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10077	1113	<魚類>おこぜ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10078	1114	<魚類>おひょう 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10079	1115	<魚類>かさご 生	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10080	1116	<魚類>かじか 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10081	1117	<魚類>かじか 水煮		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10082	1118	<魚類>かじか つくだ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10083	1119	<魚類>(かじき類) くらかじき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10084	1120	<魚類>(かじき類) まかじき 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10085	1121	<魚類>(かじき類) めかじき 生		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
10398	1122	<魚類>(かじき類) めかじき 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10086	1123	<魚類>(かつお類) かつお 春獲り 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10087	1124	<魚類>(かつお類) かつお 秋獲り 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10088	1125	<魚類>(かつお類) そうだがつお 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10089	1126	<魚類>(かつお類) 加工品 なまり		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10090	1127	<魚類>(かつお類) 加工品 なまり節		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10091	1128	<魚類>(かつお類) 加工品 かつお節		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10092	1129	<魚類>(かつお類) 加工品 削り節		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10093	1130	<魚類>(かつお類) 加工品 削り節つくだ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10094	1131	<魚類>(かつお類) 加工品 角煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10095	1132	<魚類>(かつお類) 加工品 塩辛		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10096	1133	<魚類>(かつお類) 缶詰 味付け フレーク		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10097	1134	<魚類>(かつお類) 缶詰 油漬 フレーク		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10098	1135	<魚類>かます 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10099	1136	<魚類>かます 焼き		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10100	1137	<魚類>(かれい類) まがれい 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-		
10101	1138	<魚類>(かれい類) まがれい 水煮	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10102	1139	<魚類>(かれい類) まがれい 焼き	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10103	1140	<魚類>(かれい類) まごがれい 生		-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
10399	1141	<魚類>(かれい類) まごがれい 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10104	1142	<魚類>(かれい類) 子持ちがれい 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10105	1143	<魚類>(かれい類) 子持ちがれい 水煮		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10106	1144	<魚類>(かれい類) 干しかれい		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10107	1145	<魚類>かわはぎ 生	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10108	1146	<魚類>かんばち 三枚おろし 生	α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン 上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	○	-		背側 生から推定
10109	1147	<魚類>きす 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10400	1148	<魚類>きす 天ぷら		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10110	1149	<魚類>きちじ 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10111	1150	<魚類>きびなご 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10112	1151	<魚類>きびなご 調味干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10113	1152	<魚類>キャビア 塩蔵品		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10114	1153	<魚類>キングクリップ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10115	1154	<魚類>ぎんだら 生		-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
10401	1155	<魚類>ぎんだら 水煮		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10116	1156	<魚類>きんめだい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10117	1157	<魚類>ぐち 生	マンガン ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
10118	1158	<魚類>ぐち 焼き	マンガン ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10119	1159	<魚類>こい 養殖 生	葉酸 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
10120	1160	<魚類>こい 養殖 水煮	葉酸 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10121	1161	<魚類>こい 養殖 内臓 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10122	1162	<魚類>(こち類) まごち 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10123	1163	<魚類>(こち類) めごち 生	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10124	1164	<魚類>このしろ 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10125	1165	<魚類>このしろ 甘酢漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10126	1166	<魚類>(さけ・ます類) からふとます 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10127	1167	<魚類>(さけ・ます類) からふとます 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		分析値、四訂成分表成分値(「ほんます」)及び成分変化率に基づき、決定。
10128	1168	<魚類>(さけ・ます類) からふとます 塩ます		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10129	1169	<魚類>(さけ・ます類) からふとます 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10130	1170	<魚類>(さけ・ます類) ぎんざけ 養殖 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-		
10131	1171	<魚類>(さけ・ます類) ぎんざけ 養殖 焼き	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	○	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10132	1172	<魚類>(さけ・ます類) さくらます 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10133	1173	<魚類>(さけ・ます類) さくらます 焼き		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10134	1174	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10135	1175	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 水煮		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10136	1176	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 焼き		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10137	1177	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 新巻き 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10138	1178	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 新巻き 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10139	1179	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 塩ざけ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10140	1180	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ イクラ		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10141	1181	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ すじこ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10142	1182	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ めふん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10143	1183	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10144	1184	<魚類>(さけ・ます類) たいせいようさけ 養殖 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10145	1185	<魚類>(さけ・ます類) たいせいようさけ 養殖 焼き		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10146	1186	<魚類>(さけ・ます類) にじます 海面養殖 皮つき、生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
10402	1187	<魚類>(さけ・ます類) にじます 海面養殖 皮なし、刺身		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10147	1188	<魚類>(さけ・ます類) にじます 海面養殖 皮つき、焼き		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10148	1189	<魚類>(さけ・ます類) にじます 淡水養殖 皮つき、生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10149	1190	<魚類>(さけ・ます類) べにざけ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10150	1191	<魚類>(さけ・ます類) べにざけ 焼き		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10151	1192	<魚類>(さけ・ます類) ペにざげ くん製		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10152	1193	<魚類>(さけ・ます類) ますのすけ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10153	1194	<魚類>(さけ・ます類) ますのすけ 焼き		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10154	1195	<魚類>(さば類) まさば 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10155	1196	<魚類>(さば類) まさば 水煮		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10156	1197	<魚類>(さば類) まさば 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10403	1198	<魚類>(さば類) まさば フライ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10157	1199	<魚類>(さば類) まさば さば節		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10404	1200	<魚類>(さば類) ごまさば 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10405	1201	<魚類>(さば類) ごまさば 水煮		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10406	1202	<魚類>(さば類) ごまさば 焼き		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10158	1203	<魚類>(さば類) たいせいようさば 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10159	1204	<魚類>(さば類) たいせいようさば 水煮	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10160	1205	<魚類>(さば類) たいせいようさば 焼き	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10161	1206	<魚類>(さば類) 加工品 塩さば	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	○	-	-		
10162	1207	<魚類>(さば類) 加工品 開き干し	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10163	1208	<魚類>(さば類) 加工品 しめさば	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10164	1209	<魚類>(さば類) 缶詰 水煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10165	1210	<魚類>(さば類) 缶詰 みそ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10166	1211	<魚類>(さば類) 缶詰 味付け		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		液汁を除いたもの
10167	1212	<魚類>(さめ類) あぶらつづめ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10168	1213	<魚類>(さめ類) よしきりざめ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10169	1214	<魚類>(さめ類) ふかひれ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	渡邊智子・八十島美佳・森崎久美:ふかひれの成分値(未発表)	
10170	1215	<魚類>さより 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10171	1216	<魚類>さわら 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10172	1217	<魚類>さわら 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10173	1218	<魚類>さんま 皮つき、生	マンガン 水分、たんぱく質、脂質 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10407	1219	<魚類>さんま 皮なし、刺身	水分、たんぱく質、脂質 γ-トコフェロール 上記以外	○	-	○	-	-	-	-	○	-	-	追補2017年で再検討	成分変化率を用いて計算
10174	1220	<魚類>さんま 皮つき、焼き	マンガン 水分、たんぱく質、脂質 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10175	1221	<魚類>さんま 開き干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10176	1222	<魚類>さんま みり干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10177	1223	<魚類>さんま 缶詰 味付け		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10178	1224	<魚類>さんま 缶詰 かば焼		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10179	1225	<魚類>しいら 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10180	1226	<魚類>(ししゃも類) ししゃも 生干し 生	ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10181	1227	<魚類>(ししゃも類) ししゃも 生干し 焼き	ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10182	1228	<魚類>(ししゃも類) からふとししゃも 生干し 生	ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10183	1229	<魚類>(ししゃも類) からふとししゃも 生干し 焼き	ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10184	1230	<魚類>したびらめ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10185	1231	<魚類>しまあじ 養殖 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10186	1232	<魚類>しらうお 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10187	1233	<魚類>シルバー 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10188	1234	<魚類>すずき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10189	1235	<魚類>(たい類) きだい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10190	1236	<魚類>(たい類) くらだい 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10191	1237	<魚類>(たい類) ちだい 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10192	1238	<魚類>(たい類) まだい 天然 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10193	1239	<魚類>(たい類) まだい 養殖 皮つき 生		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
10408	1240	<魚類>(たい類) まだい 養殖 皮なし 刺身		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10194	1241	<魚類>(たい類) まだい 養殖 皮つき 水煮		-	-	-	○	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10195	1242	<魚類>(たい類) まだい 養殖 皮つき 焼き		-	-	-	○	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10196	1243	<魚類>たかさご 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10197	1244	<魚類>たかべ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10198	1245	<魚類>たちうお 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10199	1246	<魚類>(たら類) すけとうだら 生	脂質 炭水化物 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		追補2017年で再検討
10409	1247	<魚類>(たら類) すけとうだら フライ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10200	1248	<魚類>(たら類) すけとうだら すり身		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10201	1249	<魚類>(たら類) すけとうだら すきみだら		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10202	1250	<魚類>(たら類) すけとうだら たらこ 生	ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10203	1251	<魚類>(たら類) すけとうだら たらこ 焼き	ビタミンD 上記以外	-	-	○	-	-	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10204	1252	<魚類>(たら類) すけとうだら からしめんたいこ		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		ビタミンC: 酸化防止用として添加品あり
10205	1253	<魚類>(たら類) まだら 生	マンガン レチノール 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
10206	1254	<魚類>(たら類) まだら 焼き	マンガン レチノール 上記以外	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10207	1255	<魚類>(たら類) まだら しらこ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10208	1256	<魚類>(たら類) まだら 塩だら		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10209	1257	<魚類>(たら類) まだら 干しだら		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10210	1258	<魚類>(たら類) まだら でんぶ しょうゆ入り		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10211	1259	<魚類>ちか 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10213	1260	<魚類>どじょう 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10214	1261	<魚類>どじょう 水煮		-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10215	1262	<魚類>とびうお 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10212	1263	<魚類>ナイルティラピア 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10216	1264	<魚類>なまず 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10217	1265	<魚類>にぎす 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10218	1266	<魚類>にしん 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10219	1267	<魚類>にしん 身欠にしん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10220	1268	<魚類>にしん 開き干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10221	1269	<魚類>にしん くん製		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10222	1270	<魚類>にしん かずのこ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10223	1271	<魚類>にしん かずのこ 乾		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10224	1272	<魚類>にしん かずのこ 塩蔵 水戻し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10225	1273	<魚類>はぜ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10226	1274	<魚類>はぜ つくだ煮		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10227	1275	<魚類>はぜ 甘露煮		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10228	1276	<魚類>はたはた 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10229	1277	<魚類>はたはた 生干し	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10230	1278	<魚類>はまふえふき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10231	1279	<魚類>はも 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10233	1280	<魚類>ひらまさ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10234	1281	<魚類>ひらめ 天然 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10235	1282	<魚類>ひらめ 養殖 皮つき 生		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
10410	1283	<魚類>ひらめ 養殖 皮なし 刺身		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10236	1284	<魚類>(ふぐ類) とらふぐ 養殖 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10237	1285	<魚類>(ふぐ類) まふぐ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10238	1286	<魚類>ふな 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10239	1287	<魚類>ふな 水煮		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10240	1288	<魚類>ふな 甘露煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10241	1289	<魚類>ぶり 成魚 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10242	1290	<魚類>ぶり 成魚 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10243	1291	<魚類>ぶり はまち 養殖 皮つき 生		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
10411	1292	<魚類>ぶり はまち 養殖 皮なし 刺身		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10244	1293	<魚類>ほうほう 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10245	1294	<魚類>ホキ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10246	1295	<魚類>ほっけ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10247	1296	<魚類>ほっけ 塩ほっけ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10248	1297	<魚類>ほっけ 開き干し 生		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		
10412	1298	<魚類>ほっけ 開き干し 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10249	1299	<魚類>ほら 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10250	1300	<魚類>ほら からすみ		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10251	1301	<魚類>ほんもろこ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10252	1302	<魚類>(まぐろ類) きはだ 生	脂質 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10253	1303	<魚類>(まぐろ類) しろまぐろ 赤身 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10254	1304	<魚類>(まぐろ類) しろまぐろ 脂身 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10255	1305	<魚類>(まぐろ類) ひんなが 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10256	1306	<魚類>(まぐろ類) みなみまぐろ 赤身 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 脂質 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10257	1307	<魚類>(まぐろ類) みなみまぐろ 脂身 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10258	1308	<魚類>(まぐろ類) めじまぐろ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10260	1310	<魚類>(まぐろ類) 缶詰 水煮 フレーク ライト		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		液汁を含んだもの
10261	1311	<魚類>(まぐろ類) 缶詰 水煮 フレーク ホワイト		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10262	1312	<魚類>(まぐろ類) 缶詰 味付け フレーク		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10263	1313	<魚類>(まぐろ類) 缶詰 油漬 フレーク ライト		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		液汁を含んだもの
10264	1314	<魚類>(まぐろ類) 缶詰 油漬 フレーク ホワイト		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10265	1315	<魚類>マジェランあいなめ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10266	1316	<魚類>まながつお 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10232	1317	<魚類>みなみくろたち 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10267	1318	<魚類>みなみだら 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10268	1319	<魚類>むつ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10269	1320	<魚類>むつ 水煮		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10270	1321	<魚類>めじな 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10271	1322	<魚類>めばる 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10272	1323	<魚類>メルルーサ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10273	1324	<魚類>やつめうなぎ 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10274	1325	<魚類>やつめうなぎ 干しやつめ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10275	1326	<魚類>やまめ 養殖 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10276	1327	<魚類>わかさぎ 生	鉄	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10277	1328	<魚類>わかさぎ つくだ煮		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10278	1329	<魚類>わかさぎ あめ煮		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10279	1330	<貝類>あかがい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10280	1331	<貝類>あげまき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10281	1332	<貝類>あさり 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10282	1333	<貝類>あさり つくだ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10283	1334	<貝類>あさり 缶詰 水煮	鉄、マンガン	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10284	1335	<貝類>あさり 缶詰 味付け		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10286	1337	<貝類>あわび 干し		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10287	1338	<貝類>あわび 塩辛		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10288	1339	<貝類>あわび 水煮缶詰	亜鉛	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		液汁を除いたもの
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10289	1340	<貝類>いがい 生	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10290	1341	<貝類>いたやがい 養殖 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10291	1342	<貝類>エスカルゴ 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		液汁を除いたもの
10292	1343	<貝類>かき 養殖 生	脂質	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	○	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10293	1344	<貝類>かき 養殖 水煮	脂質	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
			上記以外	○	-	-	○	○	○	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10294	1345	<貝類>かき くん製油漬缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10295	1346	<貝類>さざえ 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10296	1347	<貝類>さざえ 焼き		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10318	1348	<貝類>さるぼう 味付け缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10297	1349	<貝類>しじみ 生		-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
10413	1350	<貝類>しじみ 水煮		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10298	1351	<貝類>たいらがい 貝柱 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10299	1352	<貝類>たにし 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10300	1353	<貝類>つぶ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10301	1354	<貝類>とこぶし 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10303	1355	<貝類>とりがい 斧足 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10304	1356	<貝類>ばい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10305	1357	<貝類>ばかがい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10306	1358	<貝類>(はまぐり類) はまぐり 生	脂質	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
			コレステロール、α-トコフェロール	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10307	1359	<貝類>(はまぐり類) はまぐり 水煮	脂質	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算
			コレステロール、α-トコフェロール	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
			上記以外	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10308	1360	<貝類>(はまぐり類) はまぐり 焼き	コレステロール、α-トコフェロール	-	-	○	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
			上記以外	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10309	1361	<貝類>(はまぐり類) はまぐり つくだ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
10310	1362	<貝類>(はまぐり類) ちょうせんはまぐり 生	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10311	1363	<貝類>ほたてがい 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10312	1364	<貝類>ほたてがい 水煮		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10313	1365	<貝類>ほたてがい 貝柱 生		-	-	○	○	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10414	1366	<貝類>ほたてがいかい 貝柱 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10314	1367	<貝類>ほたてがいかい 貝柱 煮干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10315	1368	<貝類>ほたてがいかい 貝柱 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10316	1369	<貝類>ほっきがいかい 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10317	1370	<貝類>みるがいかい 水管 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10319	1371	<えび・かに類>(えび類) あまえび 生	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10320	1372	<えび・かに類>(えび類) いせえび 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10321	1373	<えび・かに類>(えび類) くるまえび 養殖 生	鉄 α-トコフェロール 上記以外	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
10322	1374	<えび・かに類>(えび類) くるまえび 養殖 ゆで	鉄 α-トコフェロール 上記以外	-	-	○	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10323	1375	<えび・かに類>(えび類) くるまえび 養殖 焼き	鉄、α-トコフェロール 上記以外	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10324	1376	<えび・かに類>(えび類) さくらえび ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10325	1377	<えび・かに類>(えび類) さくらえび 素干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10326	1378	<えび・かに類>(えび類) さくらえび 煮干し		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10327	1379	<えび・かに類>(えび類) 大正えび 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10328	1380	<えび・かに類>(えび類) しばえび 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10415	1381	<えび・かに類>(えび類) パナメイエビ 養殖 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10416	1382	<えび・かに類>(えび類) パナメイエビ 養殖 天ぷら		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10329	1383	<えび・かに類>(えび類) ブラックタイガー 養殖 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10330	1384	<えび・かに類>(えび類) 加工品 干しえび		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10331	1385	<えび・かに類>(えび類) 加工品 つくだ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10332	1386	<えび・かに類>(かに類) がざみ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10333	1387	<えび・かに類>(かに類) 毛がに 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10334	1388	<えび・かに類>(かに類) 毛がに ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10335	1389	<えび・かに類>(かに類) ずわいがに 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10336	1390	<えび・かに類>(かに類) ずわいがに ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10337	1391	<えび・かに類>(かに類) ずわいがに 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10338	1392	<えび・かに類>(かに類) たらばがに 生	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10339	1393	<えび・かに類>(かに類) たらばがに ゆで	脂質、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算 成分変化率を用いて計算
10340	1394	<えび・かに類>(かに類) たらばがに 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10341	1395	<えび・かに類>(かに類) 加工品 がん漬		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10342	1396	<いか・たこ類>(いか類) あかいか 生	脂質 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
10343	1397	<いか・たこ類>(いか類) けんききいか 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10344	1398	<いか・たこ類>(いか類) こういか 生	脂質 上記以外	○	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10345	1399	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「胴、皮付き、生」と「耳・足、生」の分析値(2015)からの計算値に基づき決定
10346	1400	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 水煮		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10347	1401	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 焼き		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10417	1402	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 胴 皮つき 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10418	1403	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 胴 皮なし 刺身		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
10419	1404	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 胴 皮なし 天ぷら		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10420	1405	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 耳・足 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
10348	1406	<いか・たこ類>(いか類) ほたるいか 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10349	1407	<いか・たこ類>(いか類) ほたるいか ゆで		-	-	-	-	○	-	○	○	-	-		成分変化率を用いて計算
10350	1408	<いか・たこ類>(いか類) ほたるいか くん製		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10351	1409	<いか・たこ類>(いか類) ほたるいか つくだ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10352	1410	<いか・たこ類>(いか類) やりいか 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10353	1411	<いか・たこ類>(いか類) 加工品 するめ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10354	1412	<いか・たこ類>(いか類) 加工品 さきいか		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10355	1413	<いか・たこ類>(いか類) 加工品 くん製		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10356	1414	<いか・たこ類>(いか類) 加工品 切りいかあめ煮		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10357	1415	<いか・たこ類>(いか類) 加工品 いかあられ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10358	1416	<いか・たこ類>(いか類) 加工品 塩辛		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10359	1417	<いか・たこ類>(いか類) 加工品 味付け缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10360	1418	<いか・たこ類>(たこ類) いいだこ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
10361	1419	<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10362	1420	<いか・たこ類>(たこ類) まだこ ゆで		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
10363	1421	<その他>あみ つくだ煮		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10364	1422	<その他>あみ 塩辛		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10365	1423	<その他>うに 生うに		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10366	1424	<その他>うに 粒うに		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10367	1425	<その他>うに 練りうに		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10368	1426	<その他>おきあみ 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10369	1427	<その他>おきあみ ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10370	1428	<その他>くらげ 塩蔵 塩抜き		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10371	1429	<その他>しゃこ ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10372	1430	<その他>なまこ 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
10373	1431	<その他>なまこ このわた		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10374	1432	<その他>ほや 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10375	1433	<その他>ほや 塩辛		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10376	1434	<水産練り製品>かに風味かまぼこ		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
10377	1435	<水産練り製品>昆布巻きかまぼこ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10378	1436	<水産練り製品>す巻きかまぼこ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10379	1437	<水産練り製品>蒸しかまぼこ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10380	1438	<水産練り製品>焼き抜きかまぼこ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10381	1439	<水産練り製品>焼き竹輪		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10382	1440	<水産練り製品>だて巻		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10383	1441	<水産練り製品>つみれ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10384	1442	<水産練り製品>なると		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10385	1443	<水産練り製品>はんぺん		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10386	1444	<水産練り製品>さつま揚げ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10387	1445	<水産練り製品>魚肉ハム		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
10388	1446	<水産練り製品>魚肉ソーセージ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11001	1447	<畜肉類>いのしし 肉 脂身つき 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11002	1448	<畜肉類>いのぶた 肉 脂身つき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11003	1449	<畜肉類>うさぎ 肉 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11004	1450	<畜肉類>うし [和牛肉] かた 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11005	1451	<畜肉類>うし [和牛肉] かた 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11006	1452	<畜肉類>うし [和牛肉] かた 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11007	1453	<畜肉類>うし [和牛肉] かた 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11008	1454	<畜肉類>うし [和牛肉] かたロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11009	1455	<畜肉類>うし [和牛肉] かたロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11010	1456	<畜肉類>うし [和牛肉] かたロース 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11011	1457	<畜肉類>うし [和牛肉] リブロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11248	1458	<畜肉類>うし [和牛肉] リブロース 脂身つき 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11249	1459	<畜肉類>うし [和牛肉] リブロース 脂身つき ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11012	1460	<畜肉類>うし [和牛肉] リブロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
11013	1461	<畜肉類>うし [和牛肉] リブロース 赤肉 生		-	-	○	○	-	-	-	-	-	-		
11014	1462	<畜肉類>うし [和牛肉] リブロース 脂身 生		-	-	○	○	-	-	-	-	-	-		
11015	1463	<畜肉類>うし [和牛肉] サーロイン 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11016	1464	<畜肉類>うし [和牛肉] サーロイン 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11017	1465	<畜肉類>うし [和牛肉] サーロイン 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11018	1466	<畜肉類>うし [和牛肉] ばら 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11019	1467	<畜肉類>うし [和牛肉] もも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11020	1468	<畜肉類>うし [和牛肉] もも 皮下脂肪なし 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11250	1469	<畜肉類>うし [和牛肉] もも 皮下脂肪なし 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11251	1470	<畜肉類>うし [和牛肉] もも 皮下脂肪なし ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11021	1471	<畜肉類>うし [和牛肉] もも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
11022	1472	<畜肉類>うし [和牛肉] もも 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11023	1473	<畜肉類>うし [和牛肉] そともも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11024	1474	<畜肉類>うし [和牛肉] そともも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11025	1475	<畜肉類>うし [和牛肉] そともも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11026	1476	<畜肉類>うし [和牛肉] ランプ 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11027	1477	<畜肉類>うし [和牛肉] ランプ 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11028	1478	<畜肉類>うし [和牛肉] ランプ 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11029	1479	<畜肉類>うし [和牛肉] ヒレ 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11030	1480	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11031	1481	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11032	1482	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11033	1483	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11034	1484	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かたローズ 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11035	1485	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かたローズ 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11036	1486	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かたローズ 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11037	1487	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] リブロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11038	1488	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] リブロース 脂身つき 焼き		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11039	1489	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] リブロース 脂身つき ゆで		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11040	1490	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] リブロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11041	1491	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] リブロース 赤肉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11042	1492	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] リブロース 脂身 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11043	1493	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] サーロイン 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11044	1494	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] サーロイン 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11045	1495	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] サーロイン 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11046	1496	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] ばら 脂身つき 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11252	1497	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] ばら 脂身つき 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11047	1498	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] もも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11048	1499	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] もも 皮下脂肪なし 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11049	1500	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] もも 皮下脂肪なし 焼き	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
11050	1501	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] もも 皮下脂肪なし ゆで	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
11051	1502	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] もも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11052	1503	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] もも 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11053	1504	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] そともも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
11054	1505	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] そともも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11055	1506	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] そともも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11056	1507	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] ランプ 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11057	1508	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] ランプ 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11058	1509	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] ランプ 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11059	1510	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] ヒレ 赤肉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11253	1511	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] ヒレ 赤肉 焼き		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
11254	1512	<畜肉類>うし [交雑牛肉] リブローズ 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11255	1513	<畜肉類>うし [交雑牛肉] リブローズ 脂身つき 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11256	1514	<畜肉類>うし [交雑牛肉] リブローズ 脂身つき ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11257	1515	<畜肉類>うし [交雑牛肉] リブローズ 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11258	1516	<畜肉類>うし [交雑牛肉] リブローズ 赤肉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11259	1517	<畜肉類>うし [交雑牛肉] リブローズ 脂身 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11260	1518	<畜肉類>うし [交雑牛肉] ばら 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値(2015)に基づき計算
11261	1519	<畜肉類>うし [交雑牛肉] もも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値(2015)に基づき計算
11262	1520	<畜肉類>うし [交雑牛肉] もも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値(2015)に基づき計算
11263	1521	<畜肉類>うし [交雑牛肉] もも 皮下脂肪なし 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11264	1522	<畜肉類>うし [交雑牛肉] もも 皮下脂肪なし ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11265	1523	<畜肉類>うし [交雑牛肉] もも 赤肉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11266	1524	<畜肉類>うし [交雑牛肉] もも 脂身 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11267	1525	<畜肉類>うし [交雑牛肉] ヒレ 赤肉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11060	1526	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11061	1527	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11062	1528	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11063	1529	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11064	1530	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かたロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の成分値に基づき計算
11065	1531	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かたロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の成分値に基づき計算
11066	1532	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かたロース 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11067	1533	<畜肉類>うし [輸入牛肉] リブローズ 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11268	1534	<畜肉類>うし [輸入牛肉] リブローズ 脂身つき 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11269	1535	<畜肉類>うし [輸入牛肉] リブローズ 脂身つき ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11068	1536	<畜肉類>うし [輸入牛肉] リブローズ 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値に基づき計算
11069	1537	<畜肉類>うし [輸入牛肉] リブローズ 赤肉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11070	1538	<畜肉類>うし [輸入牛肉] リブローズ 脂身 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11071	1539	<畜肉類>うし [輸入牛肉] サーロイン 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の分析値に基づき計算
11072	1540	<畜肉類>うし [輸入牛肉] サーロイン 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の分析値に基づき計算
11073	1541	<畜肉類>うし [輸入牛肉] サーロイン 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11074	1542	<畜肉類>うし [輸入牛肉] ばら 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		分析値(五訂及び五訂増補)に基づき計算
11075	1543	<畜肉類>うし [輸入牛肉] もも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値(2015)及び分析値に基づき計算
11076	1544	<畜肉類>うし [輸入牛肉] もも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値(2015)及び分析値に基づき計算
11270	1545	<畜肉類>うし [輸入牛肉] もも 皮下脂肪なし 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11271	1546	<畜肉類>うし [輸入牛肉] もも 皮下脂肪なし ゆで		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11077	1547	<畜肉類>うし [輸入牛肉] もも 赤肉 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
11078	1548	<畜肉類>うし [輸入牛肉] もも 脂身 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
11079	1549	<畜肉類>うし [輸入牛肉] そともも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の分析値に基づき計算
11080	1550	<畜肉類>うし [輸入牛肉] そともも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の分析値に基づき計算
11081	1551	<畜肉類>うし [輸入牛肉] そともも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11082	1552	<畜肉類>うし [輸入牛肉] ランプ 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の分析値に基づき計算
11083	1553	<畜肉類>うし [輸入牛肉] ランプ 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」の分析値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
11084	1554	<畜肉類>うし [輸入牛肉] ランプ 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11085	1555	<畜肉類>うし [輸入牛肉] ヒレ 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11086	1556	<畜肉類>うし [子牛肉] リブローズ 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11087	1557	<畜肉類>うし [子牛肉] ばら 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11088	1558	<畜肉類>うし [子牛肉] もも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11089	1559	<畜肉類>うし [ひき肉] 生		-	-	○	-	-	-	○	-	-	-		
11272	1560	<畜肉類>うし [ひき肉] 焼き		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
11090	1561	<畜肉類>うし [副生物] 舌 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11273	1562	<畜肉類>うし [副生物] 舌 焼き		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11091	1563	<畜肉類>うし [副生物] 心臓 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11092	1564	<畜肉類>うし [副生物] 肝臓 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11093	1565	<畜肉類>うし [副生物] じん臓 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11094	1566	<畜肉類>うし [副生物] 第一胃 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11095	1567	<畜肉類>うし [副生物] 第二胃 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11096	1568	<畜肉類>うし [副生物] 第三胃 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11097	1569	<畜肉類>うし [副生物] 第四胃 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11098	1570	<畜肉類>うし [副生物] 小腸 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11099	1571	<畜肉類>うし [副生物] 大腸 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11100	1572	<畜肉類>うし [副生物] 直腸 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11101	1573	<畜肉類>うし [副生物] 腫 けで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11102	1574	<畜肉類>うし [副生物] 子宮 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11103	1575	<畜肉類>うし [副生物] 尾 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11274	1576	<畜肉類>うし [副生物] 横隔膜 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11104	1577	<畜肉類>うし [加工品] ローストビーフ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
11105	1578	<畜肉類>うし [加工品] コンビーフ缶詰	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11106	1579	<畜肉類>うし [加工品] 味付け缶詰	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		液汁を含んだもの
11107	1580	<畜肉類>うし [加工品] ビーフジャーキー	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンE及びC:酸化防止剤として添加品あり
11108	1581	<畜肉類>うし [加工品] スモークタン	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンE及びC:酸化防止剤として添加品あり
11109	1582	<畜肉類>うま 肉 赤肉 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
11110	1583	<畜肉類>くじら 赤肉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11111	1584	<畜肉類>くじら うねす 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11112	1585	<畜肉類>くじら 本皮 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11113	1586	<畜肉類>くじら さらしくじら		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11114	1587	<畜肉類>しか あかしか 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11275	1588	<畜肉類>しか にほんじか 赤肉 生		○	-	○	-	-	-	-	-	-	-		「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか」及び「えぞじか」の分析値により決定
11115	1589	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11116	1590	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11117	1591	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11118	1592	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11119	1593	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11120	1594	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11121	1595	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11122	1596	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11123	1597	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11124	1598	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 脂身つき 焼き		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
11125	1599	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 脂身つき ゆで		-	-	-	○	○	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11276	1600	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 脂身つき とんかつ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11126	1601	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11127	1602	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 赤肉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11128	1603	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 脂身 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11129	1604	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ばら 脂身つき 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
11277	1605	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ばら 脂身つき 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11130	1606	<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11131	1607	<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 皮下脂肪なし 生	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11132	1608	<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 皮下脂肪なし 焼き	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11133	1609	<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 皮下脂肪なし ゆで	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		成分変化率を用いて計算
11134	1610	<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11135	1611	<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11136	1612	<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11137	1613	<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11138	1614	<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11139	1615	<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11140	1616	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ヒレ 赤肉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11278	1617	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ヒレ 赤肉 焼き		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11279	1618	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ヒレ 赤肉 とんかつ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
11141	1619	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かた 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11142	1620	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かた 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11143	1621	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かた 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11144	1622	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かた 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11145	1623	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かたロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11146	1624	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かたロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11147	1625	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かたロース 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11148	1626	<畜肉類>ぶた [中型種肉] かたロース 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11149	1627	<畜肉類>ぶた [中型種肉] ロース 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11150	1628	<畜肉類>ぶた [中型種肉] ロース 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11151	1629	<畜肉類>ぶた [中型種肉] ロース 赤肉 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11152	1630	<畜肉類>ぶた [中型種肉] ロース 脂身 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
11153	1631	<畜肉類>ぶた [中型種肉] ばら 脂身つき 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11154	1632	<畜肉類>ぶた [中型種肉] もも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11155	1633	<畜肉類>ぶた [中型種肉] もも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11156	1634	<畜肉類>ぶた [中型種肉] もも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11157	1635	<畜肉類>ぶた [中型種肉] もも 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11158	1636	<畜肉類>ぶた [中型種肉] そともも 脂身つき 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11159	1637	<畜肉類>ぶた [中型種肉] そともも 皮下脂肪なし 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「赤肉、生」及び「脂身、生」の分析値に基づき計算
11160	1638	<畜肉類>ぶた [中型種肉] そともも 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11161	1639	<畜肉類>ぶた [中型種肉] そともも 脂身 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11162	1640	<畜肉類>ぶた [中型種肉] ヒレ 赤肉 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11163	1641	<畜肉類>ぶた [ひき肉] 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
11280	1642	<畜肉類>ぶた [ひき肉] 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11164	1643	<畜肉類>ぶた [副生物] 舌 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11165	1644	<畜肉類>ぶた [副生物] 心臓 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11166	1645	<畜肉類>ぶた [副生物] 肝臓 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
11167	1646	<畜肉類>ぶた [副生物] じん臓 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
11168	1647	<畜肉類>ぶた [副生物] 胃 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
11169	1648	<畜肉類>ぶた [副生物] 小腸 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11170	1649	<畜肉類>ぶた [副生物] 大腸 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11171	1650	<畜肉類>ぶた [副生物] 子宮 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11172	1651	<畜肉類>ぶた [副生物] 豚足 ゆで		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11173	1652	<畜肉類>ぶた [副生物] 軟骨 ゆで		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
11174	1653	<畜肉類>ぶた [ハム類] 骨付きハム	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11175	1654	<畜肉類>ぶた [ハム類] ボンレスハム	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11176	1655	<畜肉類>ぶた [ハム類] ロースハム	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11177	1656	<畜肉類>ぶた [ハム類] ショルダーハム	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11181	1657	<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 促成	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11182	1658	<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 長期熟成	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		プロシュートを含む
11178	1659	<畜肉類>ぶた [プレスハム類] プレスハム	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11180	1660	<畜肉類>ぶた [プレスハム類] チョップドハム	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11183	1661	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11184	1662	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ロースベーコン	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11185	1663	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ショルダーベーコン	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11186	1664	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ウィンナーソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11187	1665	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] セミドライソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11188	1666	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ドライソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11189	1667	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] フランクフルトソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11190	1668	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ポロニアソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11191	1669	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] リオナソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	○	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11192	1670	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] レバーソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
11193	1671	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 混合ソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11194	1672	<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 生ソーセージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
11195	1673	<畜肉類>ぶた [その他] 焼き豚	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
11196	1674	<畜肉類>ぶた [その他] レバーペースト	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	○	-	-	-		
11197	1675	<畜肉類>ぶた [その他] スモークレバー	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
11198	1676	<畜肉類>ぶた [その他] ゼラチン	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-		
11199	1677	<畜肉類>めんよう [マトン] ロース 脂身つき 生		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		家庭用
11281	1678	<畜肉類>めんよう [マトン] ロース 脂身つき 焼き		-	-	○	-	-	-	-	○	-	-		成分変化率を用いて計算
11200	1680	<畜肉類>めんよう [マトン] もも 脂身つき 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11201	1681	<畜肉類>めんよう [ラム] かつ 脂身つき 生		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
11202	1682	<畜肉類>めんよう [ラム] ロース 脂身つき 生		-	-	○	○	○	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
11282	1683	<畜肉類>めんよう [ラム] ロース 脂身つき 焼き		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11203	1685	<畜肉類>めんよう [ラム] もも 脂身つき 生		—	—	○	—	○	—	—	—	—	—		
11283	1686	<畜肉類>めんよう [ラム] もも 脂身つき 焼き		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11179	1687	<畜肉類>めんよう 混合プレスハム		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		ビタミンC, 酸化防止用として添加品あり
11204	1688	<畜肉類>やぎ 肉 赤肉 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11207	1689	<鳥肉類>うずら 肉 皮つき 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11239	1690	<鳥肉類>がちょう フォアグラ ゆで		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11208	1691	<鳥肉類>かも まがも 肉 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11205	1692	<鳥肉類>かも あいがも 肉 皮つき 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11206	1693	<鳥肉類>かも あひる 肉 皮つき 生		—	—	—	—	—	—	—	○	—	—		「肉、皮なし、生」と「皮、生」の成分値に基づき計算
11247	1694	<鳥肉類>かも あひる 肉 皮なし 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11284	1695	<鳥肉類>かも あひる 皮 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11209	1696	<鳥肉類>きじ 肉 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11210	1697	<鳥肉類>しちめんちょう 肉 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11211	1698	<鳥肉類>すずめ 肉 骨・皮つき 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11212	1699	<鳥肉類>にわとり [成鶏肉] 手羽 皮つき 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11213	1700	<鳥肉類>にわとり [成鶏肉] むね 皮つき 生		—	—	—	—	—	—	—	○	—	—		「皮なし」と「皮、生」の分析値と重量割合に基づき計算
11214	1701	<鳥肉類>にわとり [成鶏肉] むね 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11215	1702	<鳥肉類>にわとり [成鶏肉] もも 皮つき 生		—	—	—	—	—	—	—	○	—	—		「皮なし」と「皮、生」の分析値と重量割合に基づき計算
11216	1703	<鳥肉類>にわとり [成鶏肉] もも 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11217	1704	<鳥肉類>にわとり [成鶏肉] ささ身 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11218	1705	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] 手羽 皮つき 生		—	—	—	—	—	—	—	○	—	—		「手羽先」と「手羽元」の成分値に基づき計算
11285	1706	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] 手羽先 皮つき 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11286	1707	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] 手羽元 皮つき 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11219	1708	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] むね 皮つき 生		—	—	—	—	—	—	—	○	—	—		「皮なし、生」及び「皮」の成分値に基づき計算
11287	1709	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] むね 皮つき 焼き		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11220	1710	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] むね 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11288	1711	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] むね 皮なし 焼き		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11221	1712	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮つき 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11222	1713	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮つき 焼き		—	—	—	○	○	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11223	1714	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮つき ゆで		—	—	—	○	○	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11289	1715	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮つき から揚げ		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11224	1716	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし 生		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11225	1717	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし 焼き		—	—	—	—	○	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11226	1718	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし ゆで		—	—	—	—	○	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11290	1719	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし から揚げ		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11227	1720	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] ささ身 生		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		
11228	1721	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] ささ身 焼き		—	—	—	—	○	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11229	1722	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] ささ身 ゆで		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		成分変化率を用いて計算
11230	1723	<鳥肉類>にわとり [ひき肉] 生		—	—	○	—	○	—	—	—	—	—		
11291	1724	<鳥肉類>にわとり [ひき肉] 焼き		—	—	○	—	—	—	—	○	—	—		成分変化率を用いて計算
11231	1725	<鳥肉類>にわとり [副生物] 心臓 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11232	1726	<鳥肉類>にわとり [副生物] 肝臓 生		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
11233	1727	<鳥肉類>にわとり [副生物] 筋骨 生		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11234	1728	<鳥肉類>にわとり [副生物] 皮 むね 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11235	1729	<鳥肉類>にわとり [副生物] 皮 もも 生		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		
11236	1730	<鳥肉類>にわとり [副生物] 軟骨 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11237	1731	<鳥肉類>にわとり [その他] 焼き鳥缶詰	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—		汁を含んだもの 汁を含んだもの
11292	1732	<鳥肉類>にわとり [その他] チキンナゲット		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11293	1733	<鳥肉類>にわとり [その他] つくね		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
11238	1734	<鳥肉類>ほと 肉 皮なし 生 肉 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11240	1735	<鳥肉類>ほろほろちよう 肉 皮なし 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11241	1736	<その他>いなご つくだ煮		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
11242	1737	<その他>かえる 肉 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11243	1738	<その他>すっぽん 肉 生		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
11244	1739	<その他>はち はちの子缶詰		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
12020	1740	あひる卵 ビータン		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
12001	1741	うこっけい卵 全卵 生		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		卵黄・卵白=38:62
12002	1742	うずら卵 全卵 生		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		卵黄・卵白=38:62
12003	1743	うずら卵 水煮缶詰		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
12004	1744	鶏卵 全卵 生		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「卵黄」及び「卵白」の「生」の重量割合及び成分値に基づき計算。なお、「卵黄」と「卵白」の重量割合は、「生」(卵黄30.6:卵白69.4)と「ゆで」(卵黄29.9:卵白70.1)で異なっている。「生」では、殻に卵白の一部が付着するが、「ゆで」ではそれがいないため。ビタミンD:ビタミンD活性代謝物を含む(ビタミンD活性代謝物を含まない場合:0.9µg)
12005	1745	鶏卵 全卵 ゆで		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「卵黄」及び「卵白」の「ゆで」の重量割合及び成分値に基づき計算。なお、「卵黄」と「卵白」の重量割合は、「生」(卵黄30.6:卵白69.4)と「ゆで」(卵黄29.9:卵白70.1)で異なっている。「生」では、殻に卵白の一部が付着するが、「ゆで」ではそれがいないため。ビタミンD:ビタミンD活性代謝物を含む(ビタミンD活性代謝物を含まない場合:0.9µg)
12006	1746	鶏卵 全卵 ボーチドエッグ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
12007	1747	鶏卵 全卵 水煮缶詰		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		液汁を除いたもの
12008	1748	鶏卵 全卵 加糖全卵	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		しょ糖が20%加えられている試料
12009	1749	鶏卵 全卵 乾燥全卵		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
12010	1750	鶏卵 卵黄 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		液卵黄を含む。ビタミンD:ビタミンD活性代謝物を含む(ビタミンD活性代謝物を含まない場合:2.8µg)
12011	1751	鶏卵 卵黄 ゆで		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		ビタミンD:ビタミンD活性代謝物を含む(ビタミンD活性代謝物を含まない場合:2.8µg)
12012	1752	鶏卵 卵黄 加糖卵黄	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		しょ糖が20%加えられている試料
12013	1753	鶏卵 卵黄 乾燥卵黄		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
12014	1754	鶏卵 卵白 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		液卵白を含む
12015	1755	鶏卵 卵白 ゆで		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
12016	1756	鶏卵 卵白 乾燥卵白		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
12017	1757	鶏卵 たまご豆腐		-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・杉崎幸子・布施 望・山口美穂子:たまご豆腐の調理前後の重量及び成分値(未発表) 原材料配合割合:全卵ゆで50、かつお・昆布だし50、食塩0.7、うすくちしょうゆ0.5、本みりん4	文献値及び材料の分析値に基づき計算
12018	1758	鶏卵 たまご焼 厚焼きたまご		-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・鈴木重夕帆:栄養調査のための「たまご焼き」の実摂取栄養量の研究-「厚焼きたまご」と「だし巻きたまご」について-。平成14年度財団法人旗影会助成研究報告書(2002) 原材料配合割合:全卵ゆで65、かつお・昆布だし27.3、上白糖4.8、うすくちしょうゆ1、食塩0.5、調合油0.5	文献値及び材料の分析値に基づき計算
12019	1759	鶏卵 たまご焼 だし巻きたまご		-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	渡邊智子・鈴木重夕帆:栄養調査のための「たまご焼き」の実摂取栄養量の研究-「厚焼きたまご」と「だし巻きたまご」について-。平成14年度財団法人旗影会助成研究報告書(2002) 原材料配合割合:全卵ゆで73.4、かつお・昆布だし24.5、うすくちしょうゆ1.5、食塩0.5、調合油0.2	文献値及び材料の分析値に基づき計算
13001	1760	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 生乳 ジャージー種		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
13002	1761	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 生乳 ホルスタイン種		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
13003	1762	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 普通牛乳		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		ビタミンD:ビタミンD活性代謝物を含む(ビタミンD活性代謝物を含まない場合:Tr)
13004	1763	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 加工乳 濃厚		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13005	1764	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 加工乳 低脂肪	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13006	1765	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 脱脂乳		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13007	1766	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 乳飲料 コーヒー		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
13008	1767	<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 乳飲料 フルーツ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13009	1768	<牛乳及び乳製品>(粉乳類) 全粉乳		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
13010	1769	<牛乳及び乳製品>(粉乳類) 脱脂粉乳		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
13011	1770	<牛乳及び乳製品>(粉乳類) 乳児用調製粉乳		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
13012	1771	<牛乳及び乳製品>(練乳類) 無糖練乳		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13013	1772	<牛乳及び乳製品>(練乳類) 加糖練乳		-	-	○	-	○	-	○	-	-	-		
13014	1773	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) クリーム 乳脂肪		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
13015	1774	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) クリーム 乳脂肪・植物性脂肪		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「乳脂肪」及び「植物性脂肪」の成分値から、「乳脂肪」1)、「植物性脂肪」1)のものを計算に基づき決定
13016	1775	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) クリーム 植物性脂肪		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
13017	1776	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) ホイップクリーム 乳脂肪		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		原料となるクリーム及びグラニュー糖の成分値に基づき計算
13018	1777	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		原料となるクリーム及びグラニュー糖の成分値に基づき計算
13019	1778	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) ホイップクリーム 植物性脂肪		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		原料となるクリーム及びグラニュー糖の成分値に基づき計算
13020	1779	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) コーヒーホワイトナー 液状 乳脂肪		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
13021	1780	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) コーヒーホワイトナー 液状 乳脂肪・植物性脂肪		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「液状、乳脂肪」及び「液状、植物性脂肪」の成分値から、「液状、乳脂肪」1)、「液状、植物性脂肪」1)の割合のものを計算に基づき決定
13022	1781	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) コーヒーホワイトナー 液状 植物性脂肪	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13023	1782	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) コーヒーホワイトナー 粉末状 乳脂肪		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
13024	1783	<牛乳及び乳製品>(クリーム類) コーヒーホワイトナー 粉末状 植物性脂肪	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13025	1784	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) ヨーグルト 全脂無糖		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
13053	1785	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) ヨーグルト 低脂肪無糖		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
13054	1786	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) ヨーグルト 無脂肪無糖		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
13026	1787	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) ヨーグルト 脱脂加糖		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
13027	1788	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) ヨーグルト ドリンクタイプ 加糖		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
13028	1789	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) 乳酸菌飲料 乳製品		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
13029	1790	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) 乳酸菌飲料 殺菌乳製品	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13030	1791	<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) 乳酸菌飲料 非乳製品		○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13031	1792	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ エダム		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13032	1793	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ エメンタール		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13033	1794	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ カテージ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13034	1795	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ カマンベール		-	-	-	-	○	○	-	○	-	-		
13035	1796	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ クリーム	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13036	1797	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ ゴーダ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13037	1798	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ チェダー		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
13038	1799	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ パルメザン		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13039	1800	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ ブルー		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13055	1801	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ マスカルポーネ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
13056	1802	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ モッツァレラ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
13057	1803	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ やぎ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
13058	1804	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ リコッタ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
13040	1805	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) プロセスチーズ	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13041	1806	<牛乳及び乳製品>(チーズ類) チーズブレッド		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13042	1807	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) アイスクリーム 高脂肪	食物繊維 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13043	1808	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) アイスクリーム 普通脂肪	食物繊維、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13044	1809	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) アイスミルク		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13045	1810	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) ラクトアイス 普通脂肪	食物繊維、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13046	1811	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) ラクトアイス 低脂肪		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13047	1812	<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) ソフトクリーム		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13048	1813	<牛乳及び乳製品>(その他) カゼイン	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13049	1814	<牛乳及び乳製品>(その他) シャーベット		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
13050	1815	<牛乳及び乳製品>(その他) チーズホエーパウダー	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチン 上記以外	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
13051	1816	<その他>人乳		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		ビタミンD・ビタミンD活性代謝物を含む(ビタミンD活性代謝物を含まない場合:Tr)
13052	1817	<その他>やぎ乳		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
14023	1818	(植物油脂類) あまに油		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
14024	1819	(植物油脂類) えごま油		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
14001	1820	(植物油脂類) オリーブ油		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14002	1821	(植物油脂類) ごま油		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14003	1822	(植物油脂類) 米ぬか油		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14004	1823	(植物油脂類) サフラワー油 ハイオレイック		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14025	1824	(植物油脂類) サフラワー油 ハイリノール		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14005	1825	(植物油脂類) 大豆油		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14006	1826	(植物油脂類) 調合油		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		「大豆油」と「なたね油」を1:1で配合したもので、成分値は、原料油の成分値から計算
14007	1827	(植物油脂類) とうもろこし油		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14008	1828	(植物油脂類) なたね油		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14009	1829	(植物油脂類) パーム油		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14010	1830	(植物油脂類) パーム核油		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14011	1831	(植物油脂類) ひまわり油 ハイリノール		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14026	1832	(植物油脂類) ひまわり油 ミッドオレイック		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14027	1833	(植物油脂類) ひまわり油 ハイオレイック		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14028	1834	(植物油脂類) ぶどう油		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
14012	1835	(植物油脂類) 綿実油		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14013	1836	(植物油脂類) やし油		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14014	1837	(植物油脂類) 落花生油		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	日本油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	
14015	1838	(動物脂類) 牛脂		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
14016	1839	(動物脂類) ラード		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
14017	1840	(バター類) 有塩バター	マンガン、α-カロテン、β-カロテン、β-クリプトキサンチン 上記以外	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
14018	1841	(バター類) 食塩不使用バター		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
14019	1842	(バター類) 発酵バター		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
14020	1843	(マーガリン類) ソフトタイプマーガリン 家庭用		-	-	○	-	-	-	-	-	-	○	日本食品油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	βカロテン:着色料として添加品含む。ビタミンD:添加品含む
14029	1844	(マーガリン類) ソフトタイプマーガリン 業務用		-	-	○	-	-	-	-	-	-	○	日本食品油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	βカロテン:着色料として添加品含む。ビタミンD:添加品含む
14021	1845	(マーガリン類) ファットスプレッド		-	-	○	-	-	-	-	-	-	○	日本食品油脂検査協会:分析結果資料(未公表)	βカロテン:着色料として添加品含む
14022	1846	(その他) ショートニング 家庭用		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
14030	1847	(その他) ショートニング 業務用 製菓		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
14031	1848	(その他) ショートニング 業務用 フライ		-	-	○	-	○	-	-	-	-	-		
15001	1849	<和生菓子・和半生菓子類> 甘納豆 あずき		-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	(財)日本豆類基金協会:分析結果資料(未公表)	

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
15002	1850	<和生菓子・和生菓子類>甘納豆 いんげんまめ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(財)日本豆類基金協会:分析結果資料(未公表)	
15003	1851	<和生菓子・和生菓子類>甘納豆 えんどう		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	(財)日本豆類基金協会:分析結果資料(未公表)	
15005	1852	<和生菓子・和生菓子類>今川焼		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮2、あん1 原料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)50、鶏卵(全卵)25、膨張剤1.5]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15006	1853	<和生菓子・和生菓子類>ういろう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:上新粉100、じゃがいもでん粉30、砂糖(上白糖)163	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15007	1854	<和生菓子・和生菓子類>うぐいすもち		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮10、あん8、青きな粉0.05 原料配合割合:皮生地[もち粉100、砂糖(上白糖)100、水あめ10]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15008	1855	<和生菓子・和生菓子類>かしわもち		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮3、あん2 原料配合割合:皮生地[上新粉100、じゃがいもでん粉4、食塩0.2]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15009	1856	<和生菓子・和生菓子類>カステラ		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15010	1857	<和生菓子・和生菓子類>かのこ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:蜜漬け小豆50、並練りあん30、練りようかん20、角寒天少々	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15011	1858	<和生菓子・和生菓子類>かるかん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:上新粉100、砂糖(上白糖)160、やまのいも80	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15012	1859	<和生菓子・和生菓子類>きび団子		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:もち粉100、砂糖(上白糖)200、水あめ20	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15013	1860	<和生菓子・和生菓子類>ぎゅうひ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:白玉粉100、砂糖(上白糖)200、水あめ20	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15014	1861	<和生菓子・和生菓子類>きりざんしょ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:上新粉100、砂糖(上白糖)100、食塩0.5、山椒油少々	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15015	1862	<和生菓子・和生菓子類>きんぎょく糖		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、水あめ7、角寒天1.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15016	1863	<和生菓子・和生菓子類>きんつば		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、あん9 原料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)10]、あん[つぶしあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15017	1864	<和生菓子・和生菓子類>草もち		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮6、あん4 原料配合割合:皮生地[上新粉100、砂糖(上白糖)20、ゆでよもぎ10]、あん[並練りあん100、食塩0.1]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15018	1865	<和生菓子・和生菓子類>くし団子 あん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:団子8、あん3 原料配合割合:団子[上新粉100]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15019	1866	<和生菓子・和生菓子類>くし団子 みたらし		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:団子9、たれ2 原料配合割合:団子[上新粉100]、たれ[砂糖(上白糖)95、こいくちしょうゆ54、じゃがいもでん粉14]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15121	1867	<和生菓子・和生菓子類>くずもち くずでん粉製品		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:くずでん粉55、水225	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15122	1868	<和生菓子・和生菓子類>くずもち 小麦でん粉製品		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦でん粉55、水225	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15020	1869	<和生菓子・和生菓子類>げっぺい		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮5、あん4 原料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)54、ショートニング17.5、水あめ5、かんすい粉末1]、あん[生あん100、砂糖(上白糖)85、くろみ15、水あめ10、ごま7.5]、かんすい粉末[炭酸カリウム6.0、炭酸ナトリウム3.9、リン酸塩1]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15123	1870	<和生菓子・和生菓子類>五平もち		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:うるち米生地50、たれ(練りみそ)10.6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
15021	1871	<和生菓子・和生菓子類>桜もち 関東風		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮4、あん5 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、白玉粉11、砂糖(上白糖)56]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15022	1872	<和生菓子・和生菓子類>桜もち 関西風		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮3、あん2 原材料配合割合:皮生地[道明寺種100、砂糖(上白糖)50]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15124	1873	<和生菓子・和生菓子類>笹だんご		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮34、あん20 原材料配合割合:皮生地1[もち米粉300、米粉200、砂糖(上白糖)50、小麦粉(薄力1等)50、湯350、白玉粉50、水40、よもぎ(ゆで)89、片栗粉1]、あん[小豆200、砂糖(上白糖)280、食塩1]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15023	1874	<和生菓子・和生菓子類>大福もち		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮10、あん7 原材料配合割合:皮生地[もち100]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15024	1875	<和生菓子・和生菓子類>タルト(和菓子)		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮2、あん1 原材料配合割合:皮生地[砂糖(上白糖)200、鶏卵(全卵)200、小麦粉(薄力1等)100、水あめ50]、あん[中割あん100]、ゆず果汁7.8	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15025	1876	<和生菓子・和生菓子類>ちまき		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、上新粉88、もち粉12	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15026	1877	<和生菓子・和生菓子類>ちゃつう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、あん9 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)100、鶏卵(卵白)38、じゃがいもでん粉10、ひき茶少々]、あん[中割あん100、水あめ、黒ごま9]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15027	1878	<和生菓子・和生菓子類>どら焼		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮5、あん4 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)100、鶏卵(全卵)100、食塩1.2]、あん[つぶしあん100]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15004	1879	<和生菓子・和生菓子類>生八つ橋 あん入り		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮4、あん6 原材料配合割合:皮生地[米粉100、砂糖(上白糖)100]、あん[つぶしあん50、並練りあん50]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15028	1880	<和生菓子・和生菓子類>ねりきり		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:並練りあん100、練りぎゆうひ10	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15029	1881	<和生菓子・和生菓子類>まんじゅう カステラまんじゅう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮5、あん7 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)50、鶏卵(全卵)50、膨張剤2]、あん[並練りあん100]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15030	1882	<和生菓子・和生菓子類>まんじゅう くずまんじゅう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮2、あん3 原材料配合割合:皮生地[砂糖(上白糖)200、じゃがいもでん粉100]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15031	1883	<和生菓子・和生菓子類>まんじゅう くりまんじゅう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、あん2 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)60、鶏卵(全卵)45、膨張剤1]、あん[中割あん95、くり甘露煮5]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15032	1884	<和生菓子・和生菓子類>まんじゅう とうまんじゅう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮4、あん5 原材料配合割合:皮生地[鶏卵(全卵)110、小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)100、はちみつ10、みりん5]、あん[中割あん100]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15033	1885	<和生菓子・和生菓子類>まんじゅう 蒸しまんじゅう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、あん2 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)60、膨張剤1]、あん[並練りあん100、食塩0.2]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
15034	1886	<和生菓子・和半生菓子類>まんじゅう 中華まんじゅう あんまん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮10、あん7 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)200、小麦粉(強力1等)100、砂糖(上白糖)25、酵母0.7、食塩0.2]、あん[並練りあん250、ラード25、ごま25]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15035	1887	<和生菓子・和半生菓子類>まんじゅう 中華まんじゅう 肉まん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮10、具4.5 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)200、小麦粉(強力1等)100、砂糖(上白糖)25、酵母0.7、食塩0.2]、具[たまねぎ150、ぶたひき肉100、たけのこ100、長ねぎ70、キャベツ40、しいたけ15、しょうが6、砂糖(上白糖)5、しょうゆ4、食塩4、ごま油3]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15036	1888	<和生菓子・和半生菓子類>もなか		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、あん9 原材料配合割合:皮生地[もち粉100]、あん[もなかあん100]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15037	1889	<和生菓子・和半生菓子類>ゆべし		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(赤ざら糖)140、砂糖(白ざら糖)120、上新粉100、くろみ24、しょうゆ20、みじん粉10、ゆず皮5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15038	1890	<和生菓子・和半生菓子類>ようかん 練りようかん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、こしあん65、水あめ6、角寒天1.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15039	1891	<和生菓子・和半生菓子類>ようかん 水ようかん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:並練りあん400、砂糖(上白糖)100、水あめ6、角寒天4、食塩1.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15040	1892	<和生菓子・和半生菓子類>ようかん 蒸しようかん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:並練りあん100、砂糖(上白糖)15、小麦粉(薄力1等)9.3、食塩0.3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15041	1893	<和干菓子類>あめ玉		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、水あめ20	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15042	1894	<和干菓子類>羊かりんとう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:さつまいも126、砂糖(上白糖)38、吸着した揚げ油(植物油)22	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15043	1895	<和干菓子類>おこし		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:おこし種125、砂糖(上白糖)100、水あめ25、植物油0.9、食塩0.6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15044	1896	<和干菓子類>おのろけ豆		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:ころも100、いり落花生35 原材料配合割合:ころも[米粉100、砂糖(上白糖)5、食塩1.3]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15045	1897	<和干菓子類>かりんとう 黒		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(強力2等)100、黒砂糖40、砂糖(上白糖)30、吸着した揚げ油(植物油)19、炭酸アンモニウム1.6、酵母1.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15046	1898	<和干菓子類>かりんとう 白		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(強力2等)100、砂糖(上白糖)30、吸着した揚げ油(植物油)13、炭酸アンモニウム1.6、酵母1.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15047	1899	<和干菓子類>ごかぼう		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:おこし種100、砂糖(上白糖)100、水あめ100、きな粉100	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15048	1900	<和干菓子類>小麦粉せんべい 磯部せんべい		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)100、食塩(鉱泉)2.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15049	1901	<和干菓子類>小麦粉せんべい かわらせんべい		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15050	1902	<和干菓子類>小麦粉せんべい 巻きせんべい		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)100、有平糖50、鶏卵(全卵)20、膨張剤1	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15051	1903	<和干菓子類>小麦粉せんべい 南部せんべい ごま入り		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、ごま20、食塩1.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15052	1904	<和干菓子類>小麦粉せんべい 南部せんべい 落花生入り		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、落花生20、砂糖(上白糖)5、食塩1	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15053	1905	<和干菓子類>しおがま		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、みじん粉60、水あめ3、食塩2.6、ゆかり1.3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15055	1906	<和干菓子類>ひなあられ 関東風		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:あられ88、甘納豆6、いり大豆6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15056	1907	<和干菓子類>ひなあられ 関西風		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:あられ100	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15057	1908	<和干菓子類>米菓 揚げせんべい		-	-	-	○	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:上新粉(水分6%)100、吸着した揚げ油(植物油)20、食塩1.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15058	1909	<和干菓子類>米菓 甘辛せんべい		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:上新粉(水分6%)100、砂糖(上白糖)10、しょうゆ9	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15059	1910	<和干菓子類>米菓 あられ		-	-	-	○	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:もち(水分6%)100、しょうゆ12	原材料の配合割合と成分値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
15060	1911	<和干菓子類>米菓 しょうゆせんべい		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15061	1912	<和干菓子類>ポーロ 小粒		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:じゃがいもでん粉100、砂糖(上白糖)100、鶏卵(全卵)40	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15062	1913	<和干菓子類>ポーロ そばポーロ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)70、砂糖(上白糖)70、鶏卵(全卵)40、そば粉(全層粉)20、水あめ7、はちみつ5、重曹(炭酸水素ナトリウム)0.6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15063	1914	<和干菓子類>松風		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)100、水あめ12、炭酸アンモニウム0.4、重曹(炭酸水素ナトリウム)0.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15064	1915	<和干菓子類>みしま豆		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)200、いり大豆100	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15065	1916	<和干菓子類>八つ橋		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米粉100、砂糖(上白糖)100	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15066	1917	<和干菓子類>らくがん らくがん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、みじん粉54、じゃがいもでん粉13、水あめ3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15067	1918	<和干菓子類>らくがん 麦らくがん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、麦こがし60、みじん粉10、水あめ3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15068	1919	<和干菓子類>らくがん もろこしらくがん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、小豆さらしあん40、もち粉10、水あめ3、食塩0.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15125	1920	<菓子パン類>揚げパン		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
15069	1921	<菓子パン類>あんパン		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	ロールパン10、並練りあん7	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15126	1922	<菓子パン類>あんパン 薄皮タイプ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	ロールパン22、つぶしあん(砂糖入り)78	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15127	1923	<菓子パン類>カレーパン 皮および具		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		皮及び具の部分割合と成分値に基づき計算
15128	1924	<菓子パン類>カレーパン 皮のみ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
15129	1925	<菓子パン類>カレーパン 具のみ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
15070	1926	<菓子パン類>クリームパン		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	ロールパン5、カスタードクリーム3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15130	1927	<菓子パン類>クリームパン 薄皮タイプ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	ロールパン31、カスタードクリーム69	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15071	1928	<菓子パン類>ジャムパン		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	ロールパン5、いちごジャム(高糖度)3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15072	1929	<菓子パン類>チョココロネ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	ロールパン5、チョコクリーム4	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15131	1930	<菓子パン類>チョコパン 薄皮タイプ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	ロールパン31、チョコクリーム69	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15132	1931	<菓子パン類>メロンパン		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
15073	1932	<ケーキ・ペストリー類>シュークリーム		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、カスタードクリーム5 原材料配合割合:皮生地[鶏卵(全卵)162、小麦粉(薄力1等)100、水100、有塩バター80、砂糖(上白糖)3.5、食塩0.7]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15074	1933	<ケーキ・ペストリー類>スポンジケーキ		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、鶏卵(全卵)150、砂糖(上白糖)100、無塩バター10、水10	原材料の配合割合により調整した製品の分析値に基づき決定
15075	1934	<ケーキ・ペストリー類>ショートケーキ 果実なし		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:スポンジケーキ3、ホイップクリーム(乳脂肪・植物性脂肪)1	「スポンジケーキ」及び「ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪」の成分値に基づき計算
15133	1935	<ケーキ・ペストリー類>タルト(洋菓子)		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:タルト22.5、スポンジケーキ19.6、その他(カスタードクリーム等)54.9 原材料配合割合:いちご31.9、ワインゼリー2.4、ホイップクリーム6.3、カスタードクリーム14.2、スポンジケーキ19.6、タルト生地25.5(ハードビスケット17、無塩バター8.5)	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15134	1936	<ケーキ・ペストリー類>チーズケーキ ベイクドチーズケーキ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:クリームチーズ200、鶏卵100、砂糖(上白糖)60、小麦粉(薄力1等)25、レモン果汁14	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15135	1937	<ケーキ・ペストリー類>チーズケーキ レアチーズケーキ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:クリームチーズ200、生クリーム130、プレーンヨーグルト(全脂無糖)100、ビスケット(ハード)85、砂糖(上白糖)55、有塩バター47.5、水47.5、レモン果汁19.5、鶏卵(卵白)12.5、粉ゼラチン6.5、キュラソー2.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15076	1938	<ケーキ・ペストリー類>デニッシュペストリー		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(強力1等)80、マーガリン40、小麦粉(薄力1等)20、鶏卵(全卵)20、砂糖(上白糖)15、ショートニング15、生酵母7、食塩1.4	原材料の配合割合と成分値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
15077	1939	<ケーキ・ペストリー類>ドーナッツ イーストドーナッツ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(強力1等)75、吸着した揚げ油(植物油)29、小麦粉(薄力1等)25、砂糖(上白糖)14、ショートニング10、鶏卵(全卵)10、脱脂粉乳6、酵母3、食塩1.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15078	1940	<ケーキ・ペストリー類>ドーナッツ ケーキドーナッツ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、鶏卵(全卵)50、砂糖(上白糖)50、牛乳20、ショートニング10、吸着した揚げ油(植物油)7.3、膨張剤1、食塩0.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15079	1941	<ケーキ・ペストリー類>パイ パイ皮		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	原材料配合割合:水55、小麦粉(強力1等)50、小麦粉(薄力1等)50、ショートニング50、食塩2	原材料の配合割合により調整した試料の分析値に基づき決定
15080	1942	<ケーキ・ペストリー類>パイ アップルパイ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:パイ皮1、甘煮りんご1 原材料配合割合:甘煮りんご(りんご100、砂糖(上白糖)80)	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15081	1943	<ケーキ・ペストリー類>パイ ミートパイ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:パイ皮8、フィリング2 原材料配合割合:フィリング(ひき肉20、たまねぎ10、にんじん10、トマトソース5、食塩0.5)	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15082	1944	<ケーキ・ペストリー類>バターケーキ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)25、鶏卵(全卵)25、砂糖(上白糖)25、有塩バター25	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15083	1945	<ケーキ・ペストリー類>ホットケーキ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:ホットケーキ用プレミックス粉200、牛乳145、鶏卵(全卵)50	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15084	1946	<ケーキ・ペストリー類>ワッフル カスタードクリーム入り		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、カスタードクリーム1 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、牛乳100、鶏卵(全卵)50、砂糖(上白糖)15、ショートニング5、膨張剤1]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15085	1947	<ケーキ・ペストリー類>ワッフル ジャム入り		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:皮1、いちごジャム(高糖度)1 原材料配合割合:皮生地[小麦粉(薄力1等)100、牛乳100、鶏卵(全卵)50、砂糖(上白糖)15、ショートニング5、膨張剤1]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15086	1948	<デザート菓子類>カスタードプリン		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	原材料配合割合:牛乳250、鶏卵(全卵)125、砂糖(上白糖)45	原材料の配合割合により調整した試料の分析値に基づき決定
15136	1949	<デザート菓子類>牛乳寒天		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:水200、牛乳100、砂糖(上白糖)30、粉寒天1.8	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15087	1950	<デザート菓子類>ゼリー オレンジ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:ハレンシアオレンジジュース(濃縮還元)300、砂糖(上白糖)30、粉ゼラチン5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15088	1951	<デザート菓子類>ゼリー コーヒー		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:水300、砂糖(上白糖)30、粉ゼラチン5、インスタントコーヒー4	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15089	1952	<デザート菓子類>ゼリー ミルク		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:牛乳400、砂糖(上白糖)40、粉ゼラチン5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15090	1953	<デザート菓子類>ゼリー ワイン		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:水115、砂糖(グラニュー糖)20、赤ぶどう酒15、粉ゼラチン3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15091	1954	<デザート菓子類>ハバロア		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:牛乳150、生クリーム60、砂糖(グラニュー糖)60、鶏卵(卵黄)40、水30、粉ゼラチン6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15092	1955	<ビスケット類>ウエハース		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15141	1956	<ビスケット類>ウエハース クリーム入り		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:ウエハース100、砂糖(上白糖)15、ショートニング155	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15093	1957	<ビスケット類>クラッカー オイルスプレークラッカー		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15094	1958	<ビスケット類>クラッカー ソーダクラッカー		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
15095	1959	<ビスケット類>サブレ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)110、砂糖(上白糖)70、ショートニング30、鶏卵(全卵)30、膨張剤1.6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15054	1960	<ビスケット類>中華風クッキー		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、砂糖(上白糖)70、ラード65、鶏卵(全卵)30、膨張剤1、食塩0.3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15097	1961	<ビスケット類>ビスケット ハードビスケット		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15098	1962	<ビスケット類>ビスケット ソフトビスケット		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15099	1963	<ビスケット類>プレッツェル		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
15096	1964	<ビスケット類>リーフパイ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、ショートニング50、砂糖(上白糖)5、食塩0.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
15100	1965	<ビスケット類>ロシアケーキ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:ビスケット4、マカロン2、クリーム1 原材料配合割合:ビスケット[小麦粉(薄力1等)60、砂糖(上白糖)20、ショートニング18.5、全粉乳1.2、食塩0.7、膨張剤0.3]、マカロン[砂糖(粉糖)90、鶏卵(卵白)45、アーモンド45]、クリーム[ショートニング100、砂糖(上白糖)100]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15101	1966	<スナック類>小麦粉あられ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:小麦粉(薄力1等)100、ショートニング20、食塩2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15102	1967	<スナック類>コーンスナック		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
15103	1968	<スナック類>ポテトチップス ポテトチップス		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15104	1969	<スナック類>ポテトチップス 成形ポテトチップス		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
15109	1970	<キャンデー類>かわり玉		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15105	1971	<キャンデー類>キャラメル		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15107	1972	<キャンデー類>ゼリーキャンデー		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:水あめ300、砂糖(上白糖)100、角寒天5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15108	1973	<キャンデー類>ゼリービーンズ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:糖衣5、ゼリー6 原材料配合割合:糖衣部[砂糖(上白糖)100、アラビアガム少々]、ゼリー部[水あめ200、砂糖(上白糖)100、じゃがいもでん粉90、角寒天9]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15110	1974	<キャンデー類>ドロップ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)55、水あめ45	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15111	1975	<キャンデー類>パタースコッチ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)100、水あめ20、バター10、食塩0.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15112	1976	<キャンデー類>ブリットル		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:いり落花生150、砂糖(上白糖)100、水あめ50、ショートニング5、食塩0.4、重曹(炭酸水素ナトリウム)0.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15113	1977	<キャンデー類>マシュマロ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:砂糖(上白糖)55、水あめ50、水20、粉ゼラチン3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15106	1978	<キャンデー類>ラムネ		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
15137	1979	<チョコレート類>アーモンドチョコレート		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:ミルクチョコレート27、アーモンド(いり)15	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15114	1980	<チョコレート類>カバーリングチョコレート		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	製品部分割合:ミルクチョコレート3、ビスケット2 原材料配合割合:ビスケット[小麦粉(薄力1等)69、砂糖(粉糖)16、ショートニング10、全粉乳1.8、食塩0.5、膨張剤0.4]	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15115	1981	<チョコレート類>ホワイトチョコレート		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15116	1982	<チョコレート類>ミルクチョコレート		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
15117	1983	<果実菓子類>マロングラッセ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-		
15118	1984	<チューインガム類>板ガム		-	-	-	-	-	-	○	○	-	-		四訂収載値に基づき計算、咀嚼により溶出する成分100g当たりの値
15119	1985	<チューインガム類>糖衣ガム		-	-	-	-	-	-	○	○	-	-		四訂収載値に基づき計算、咀嚼により溶出する成分100g当たりの値
15120	1986	<チューインガム類>風船ガム		-	-	-	-	-	-	○	○	-	-		四訂収載値に基づき計算、咀嚼により溶出する成分100g当たりの値
15138	1987	<その他>カスタードクリーム		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:牛乳62.8、グラニュー糖16.5、鶏卵(卵黄)14.4、小麦粉(薄力1等)6.3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15139	1988	<その他>しるこ こしあん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:こしあん30、砂糖(上白糖)21、水あめ2.1、水10	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
15140	1989	<その他>しるこ つぶしあん		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:つぶしあん(砂糖入り)30、水10	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
16001	1990	<アルコール飲料類>(醸造酒類) 清酒 普通酒		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	平成10年度全国市販酒類調査解析結果。国税庁課税部鑑定企画官室(1999)』	アルコール濃度は全国調査に基づく
16002	1991	<アルコール飲料類>(醸造酒類) 清酒 純米酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	平成10年度全国市販酒類調査解析結果。国税庁課税部鑑定企画官室(1999)』	アルコール濃度は全国調査に基づく
16003	1992	<アルコール飲料類>(醸造酒類) 清酒 本醸造酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	平成10年度全国市販酒類調査解析結果。国税庁課税部鑑定企画官室(1999)』	アルコール濃度は全国調査に基づく
16004	1993	<アルコール飲料類>(醸造酒類) 清酒 吟醸酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	平成10年度全国市販酒類調査解析結果。国税庁課税部鑑定企画官室(1999)』	アルコール濃度は全国調査に基づく
16005	1994	<アルコール飲料類>(醸造酒類) 清酒 純米吟醸酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	平成10年度全国市販酒類調査解析結果。国税庁課税部鑑定企画官室(1999)』	アルコール濃度は全国調査に基づく

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
16006	1995	<アルコール飲料類>(醸造酒類) ビール 淡色		-	-	-	○	○	-	-	-	-			
16007	1996	<アルコール飲料類>(醸造酒類) ビール 黒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16008	1997	<アルコール飲料類>(醸造酒類) ビール スタウト		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16009	1998	<アルコール飲料類>(醸造酒類) 発泡酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16010	1999	<アルコール飲料類>(醸造酒類) ぶどう酒 白		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	第36回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値。醸造研究所報告。第171号(1999)	アルコール濃度は調査に基づく
16011	2000	<アルコール飲料類>(醸造酒類) ぶどう酒 赤		-	-	-	○	○	-	-	-	-	○	第36回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値。醸造研究所報告。第171号(1999)	アルコール濃度は調査に基づく
16012	2001	<アルコール飲料類>(醸造酒類) ぶどう酒 ロゼ		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	第36回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値。醸造研究所報告。第171号(1999)	アルコール濃度は調査に基づく
16013	2002	<アルコール飲料類>(醸造酒類) 紹興酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16014	2003	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)しょうちゅう 連続式蒸留しょうちゅう		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16015	2004	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)しょうちゅう 単式蒸留しょうちゅう		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16016	2005	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ウイスキー		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16017	2006	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ブランデー		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16018	2007	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ウオッカ		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16019	2008	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ジン		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16020	2009	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ラム		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16021	2010	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)マオタイ酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16022	2011	<アルコール飲料類>(混成酒類)梅酒		-	-	-	○	○	-	-	-	-			
16023	2012	<アルコール飲料類>(混成酒類)合成清酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16024	2013	<アルコール飲料類>(混成酒類)白酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16025	2014	<アルコール飲料類>(混成酒類)みりん 本みりん		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16026	2015	<アルコール飲料類>(混成酒類)みりん 本直し		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16027	2016	<アルコール飲料類>(混成酒類)薬味酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16028	2017	<アルコール飲料類>(混成酒類)キュラソー		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16029	2018	<アルコール飲料類>(混成酒類)スイートワイン		-	-	-	-	○	-	-	-	-	○	第36回洋酒・果実酒鑑評会出品酒の分析値。醸造研究所報告。第171号(1999)	アルコール濃度は調査に基づく
16030	2019	<アルコール飲料類>(混成酒類)ペパーミント		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16031	2020	<アルコール飲料類>(混成酒類)ベルモット 甘ロタイプ		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16032	2021	<アルコール飲料類>(混成酒類)ベルモット 辛ロタイプ		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16033	2022	<茶類>(緑茶類) 玉露 茶		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
16034	2023	<茶類>(緑茶類) 玉露 浸出液		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16035	2024	<茶類>(緑茶類) 抹茶		-	-	○	-	○	-	○	-	-			
16036	2025	<茶類>(緑茶類) せん茶 茶		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
16037	2026	<茶類>(緑茶類) せん茶 浸出液		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
16038	2027	<茶類>(緑茶類) かまいり茶 浸出液		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
16039	2028	<茶類>(緑茶類) 番茶 浸出液		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
16040	2029	<茶類>(緑茶類) ほうじ茶 浸出液		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
16041	2030	<茶類>(緑茶類) 玄米茶 浸出液		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
16042	2031	<茶類>(発酵茶類) ウーロン茶 浸出液		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
16043	2032	<茶類>(発酵茶類) 紅茶 茶		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
16044	2033	<茶類>(発酵茶類) 紅茶 浸出液		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
16045	2034	<コーヒー・ココア類> コーヒー 浸出液		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	(社)全日本コーヒー協会:資料(未公表)	
16046	2035	<コーヒー・ココア類> コーヒー インスタントコーヒー		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	(社)全日本コーヒー協会:資料(未公表)	
16047	2036	<コーヒー・ココア類> コーヒー コーヒー飲料 乳成分入り 加糖		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
16048	2037	<コーヒー・ココア類> ココア ビュアココア		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
16049	2038	<コーヒー・ココア類> ココア ミルクココア		-	-	-	-	○	-	○	-	-			
16056	2039	<その他> 青汁 ケール		-	-	○	-	-	-	-	-	-			
16050	2040	<その他> 甘酒		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
16051	2041	<その他> 昆布茶		○	-	-	-	○	-	○	-	-			エネルギー:暫定値
16057	2042	<その他> スポーツドリンク		-	-	○	-	-	-	-	-	-			

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ピオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
16052	2043	<その他> (炭酸飲料類) 果実色飲料		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		無果汁のもの。ビタミンC:酸化防止用として添加品あり
16053	2044	<その他> (炭酸飲料類) コーラ		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
16054	2045	<その他> (炭酸飲料類) サイダー		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
16058	2046	<その他> (炭酸飲料類) ビール風味炭酸飲料		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
16055	2047	<その他> 麦茶 浸出液		—	—	—	○	○	—	○	—	—	—		
17001	2048	<調味料類>(ウスターソース類) ウスターソース	水分、酢酸	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
			上記以外	—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会:資料(未公表) カゴメ株式会社:資料(2015) キッコーマン食品株式会社:資料(2015) ブルドックソース株式会社:資料(未公表)	
17002	2049	<調味料類>(ウスターソース類) 中濃ソース	水分、酢酸	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
			上記以外	—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会:資料(未公表) カゴメ株式会社:資料(2015) キッコーマン食品株式会社:資料(2015) ブルドックソース株式会社:資料(未公表)	
17003	2050	<調味料類>(ウスターソース類) 濃厚ソース		—	—	—	—	○	—	○	—	—	○	一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会:資料(未公表) カゴメ株式会社:資料(2015) キッコーマン食品株式会社:資料(2015) ブルドックソース株式会社:資料(未公表)	
17085	2051	<調味料類>(ウスターソース類) お好み焼きソース		○	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
17004	2052	<調味料類>(辛味調味料類) トウバンジャン		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		
17005	2053	<調味料類>(辛味調味料類) チリペッパーソース		—	—	—	—	○	—	○	—	—	—		
17006	2054	<調味料類>(辛味調味料類) ラー油		—	—	—	—	○	—	○	—	—	○	エスピー食品株式会社:資料(未公表)	使用油配合割合:ごま油8、とうもろこし油2
17007	2055	<調味料類>(しょうゆ類)こいくちしょうゆ		—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	財団法人日本醤油研究所:資料(未公表)	
17008	2056	<調味料類>(しょうゆ類)うすくちしょうゆ		—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	財団法人日本醤油研究所:資料(未公表)	
17009	2057	<調味料類>(しょうゆ類)たまりしょうゆ		—	—	—	—	○	—	○	—	—	○	財団法人日本醤油研究所:資料(未公表)	
17010	2058	<調味料類>(しょうゆ類)さいしこみしょうゆ		—	—	—	—	○	—	○	—	—	○	財団法人日本醤油研究所:資料(未公表)	
17011	2059	<調味料類>(しょうゆ類)しろしょうゆ		—	—	—	—	○	—	○	—	—	○	財団法人日本醤油研究所:資料(未公表)	
17086	2060	<調味料類>(しょうゆ類)減塩しょうゆ こいくち		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
17087	2061	<調味料類>(しょうゆ類)だししょうゆ		—	—	—	—	—	—	○	—	—	—	原材料配合割合:こいくちしょうゆ10、かつお・昆布だし汁10	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17088	2062	<調味料類>(しょうゆ類)照りしょうゆ		—	—	—	—	—	—	○	—	—	—	原材料配合割合:本みりん126、こいくちしょうゆ45	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17012	2063	<調味料類>(食塩類)食塩		—	—	—	—	—	○	—	—	—	○	公益財団法人塩事業センター:資料(未公表)	
17013	2064	<調味料類>(食塩類)並塩		—	—	—	—	—	○	—	—	—	○	公益財団法人塩事業センター:資料(未公表)	
17014	2065	<調味料類>(食塩類)精製塩 家庭用		—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	公益財団法人塩事業センター:資料(未公表)	
17089	2066	<調味料類>(食塩類)精製塩 業務用		—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	公益財団法人塩事業センター:資料(未公表)	
17090	2067	<調味料類>(食酢類)黒酢		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
17015	2068	<調味料類>(食酢類)穀物酢		—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	株式会社中笠酢店:資料(未公表)	
17016	2069	<調味料類>(食酢類)米酢		—	—	—	○	○	—	○	—	—	○	株式会社中笠酢店:資料(未公表)	
17091	2070	<調味料類>(食酢類)果実酢 バルサミコ酢		—	—	○	—	—	—	—	—	—	—		
17017	2071	<調味料類>(食酢類)果実酢 ぶどう酢		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		
17018	2072	<調味料類>(食酢類)果実酢 りんご酢		—	—	—	—	○	—	○	—	—	○	株式会社中笠酢店:資料(未公表)	
17019	2073	<調味料類>(だし類)かつおだし 荒節		—	○	—	○	○	—	—	—	—	—		
17020	2074	<調味料類>(だし類)昆布だし 水出し	ヨウ素 上記以外	—	—	○	○	○	—	—	—	—	—		
17021	2075	<調味料類>(だし類)かつお・昆布だし		—	—	—	—	—	—	○	—	—	—		混合割合を「かつおだし」2、「昆布だし」1とし、両者の分析値に基づき計算。液状だし
17022	2076	<調味料類>(だし類)しいたけだし		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		液状だし
17023	2077	<調味料類>(だし類)煮干しだし		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		液状だし
17024	2078	<調味料類>(だし類)鳥がらだし		○	—	—	—	—	—	—	—	—	—		液状だし
17025	2079	<調味料類>(だし類)中華だし		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		液状だし
17026	2080	<調味料類>(だし類)洋風だし		—	—	—	—	○	—	—	—	—	—		液状だし
17027	2081	<調味料類>(だし類)固形フィヨン		—	—	—	○	○	—	—	—	—	—		顆粒状の製品を含む。固形だし
17092	2082	<調味料類>(だし類)顆粒おでん用		—	—	—	—	—	—	○	—	—	—	原材料配合割合:食塩4、こいくちしょうゆ3、顆粒和風だし3、砂糖(上白糖)2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算。顆粒だし

七訂収載食品

★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
17093	2083	<調味料類>(だし類)顆粒中華だし		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		粉末製品を含む。顆粒だし
17028	2084	<調味料類>(だし類)顆粒和風だし		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		粉末製品を含む。顆粒だし
17029	2085	<調味料類>(だし類)めんつゆ ストレート		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	財団法人日本醤油研究所:資料(未公表)	液状だし
17030	2086	<調味料類>(だし類)めんつゆ 三倍濃厚		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	財団法人日本醤油研究所:資料(未公表)	液状だし
17094	2087	<調味料類>(調味ソース類)甘酢		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:穀物酢100、砂糖(上白糖)36、塩1.6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17095	2088	<調味料類>(調味ソース類)エビチリの素		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:中華だし汁200、トマトケチャップ30、豆板醤15、酒15、砂糖(上白糖)9、しょうがおろし8、水5、んにく4、片栗粉3、油3、塩0.5、こしょう0.3	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17031	2089	<調味料類>(調味ソース類)オイスターソース		-	-	-	-	○	-	-	-	-	-		
17096	2090	<調味料類>(調味ソース類)黄身酢		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:穀物酢18、鶏卵(卵黄)18、砂糖(上白糖)9、塩2.7	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17097	2091	<調味料類>(調味ソース類)ごま酢		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:穀物酢30、砂糖(上白糖)15、ごま(いり又はすりごま)10、こいくちしょうゆ8、本みりん5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17098	2092	<調味料類>(調味ソース類)ごまだれ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:こいくちしょうゆ4、練りごま3、ごま(いり又はすりごま)2、砂糖(上白糖)3、食塩0.1、りんご酢3、穀物酢1、本みりん3、顆粒和風だし0.4	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17099	2093	<調味料類>(調味ソース類)三杯酢		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米酢100、砂糖(上白糖)18、うすちしょうゆ18、かつお・昆布だし	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17100	2094	<調味料類>(調味ソース類)二杯酢		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米酢10、こいくちしょうゆ8	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17101	2095	<調味料類>(調味ソース類)すし酢 ちらし・稲荷用		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米酢15、砂糖(上白糖)7、食塩1.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17102	2096	<調味料類>(調味ソース類)すし酢 にぎり用		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米酢10、砂糖(上白糖)1、食塩1.2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17103	2097	<調味料類>(調味ソース類)すし酢 巻き寿司・箱寿司用		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米酢12、砂糖(上白糖)3、食塩1.4	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17104	2098	<調味料類>(調味ソース類)中華風合わせ酢		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:こいくちしょうゆ45、米酢45、砂糖22.5、ごま油4、しょうが2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17105	2099	<調味料類>(調味ソース類)デミグラスソース		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
17106	2100	<調味料類>(調味ソース類)テンメンジャン		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
17107	2101	<調味料類>(調味ソース類)ナンプラー		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
17108	2102	<調味料類>(調味ソース類)冷やし中華のたれ		○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
17109	2103	<調味料類>(調味ソース類)ホワイトソース		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
17110	2104	<調味料類>(調味ソース類)ぼん酢しょう油		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:ゆず果汁6、こいくちしょうゆ4	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17032	2105	<調味料類>(調味ソース類)マーボー豆腐の素		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) 味の素株式会社:資料(未公表) 石井食品株式会社:資料(未公表) ハウス食品株式会社:資料(未公表)	
17111	2106	<調味料類>(調味ソース類)マリネ液		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:ぶどう酒(白)280、水280、ぶどう酢240、砂糖(上白糖)90、食塩8.5、こしょう0.6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17033	2107	<調味料類>(調味ソース類)ミートソース		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) 日清製粉株式会社:資料(未公表)	
17112	2108	<調味料類>(調味ソース類)焼き鳥のたれ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:こいくちしょうゆ12、本みりん8、酒8、砂糖(上白糖)4	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17113	2109	<調味料類>(調味ソース類)焼き肉のたれ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:こいくちしょうゆ40、砂糖(上白糖)20、すりおろしりんご20、ごま油1.5、顆粒和風だし1.5、ごま(いり又はすりごま)0.5、食塩0.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17114	2110	<調味料類>(調味ソース類)みたらしのたれ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:昆布だし46、砂糖(上白糖)23、こいくちしょうゆ10、酒10、片栗粉4.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17115	2111	<調味料類>(調味ソース類)ゆずこしょう		-	-	○	-	-	-	-	-	-	-		
17034	2112	<調味料類>(トマト加工品類)トマトピューレー		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	カゴメ株式会社:資料(2015) キッコーマン食品株式会社:資料(2015)	食塩無添加品

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
17035	2113	<調味料類>(トマト加工品類)トマトペースト		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	カゴメ株式会社:資料(2015) キッコーマン食品株式会社:資料(2015)	食塩無添加品
17036	2114	<調味料類>(トマト加工品類)トマトケチャップ		○	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
17037	2115	<調味料類>(トマト加工品類)トマトソース	ナトリウム、食塩相当量	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会:資料(未公表) カゴメ株式会社:資料(2015) キッコーマン食品株式会社:資料(2015)	
			上記以外	-	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-	
17038	2116	<調味料類>(トマト加工品類)チリソース		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会:資料(未公表) カゴメ株式会社:資料(2015) キッコーマン食品株式会社:資料(2015)	
17039	2117	<調味料類>(ドレッシング類)ドレッシングタイプ和風調味料		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	理研ビタミン株式会社:資料(未公表)	
17040	2118	<調味料類>(ドレッシング類)フレンチドレッシング		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:調合油(サラダ油)42、穀物酢30、砂糖(上白糖)5、食塩3、レモン果汁1、こしょう0.2、水18.8	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17116	2119	<調味料類>(ドレッシング類)和風ドレッシング		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:こいくちしょうゆ18、米酢15、かつお・昆布だし15、調合油(サラダ油)13、おろししょうが10	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17117	2120	<調味料類>(ドレッシング類)ごまドレッシング		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:練りごま36、米酢30、こいくちしょうゆ18、砂糖(上白糖)12、マヨネーズ12	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17041	2121	<調味料類>(ドレッシング類)サウザンアイランドドレッシング		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:調合油40(サラダ油)、穀物酢12、トマトケチャップ12、ビクルス5、卵黄4、砂糖(上白糖)4、食塩3、レモン果汁3、たまねぎ2、こしょう0.5、水14.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17042	2122	<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 全卵型	水分	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			酢酸	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-		
			上記以外	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	○	使用油:なたね油、とうもろこし油、大豆油。
17043	2123	<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 卵黄型	水分	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			酢酸	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	
			上記以外	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	○	使用油:大豆油を含む。
17118	2124	<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 低カロリータイプ		-	-	○	-	-	-	-	-	-		使用油:なたね油、大豆油、とうもろこし油。カロテン:色素として添加品あり	
17044	2125	<調味料類>(みそ類)米みそ 甘みそ		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
17045	2126	<調味料類>(みそ類)米みそ 淡色辛みそ		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
17046	2127	<調味料類>(みそ類)米みそ 赤色辛みそ		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
17047	2128	<調味料類>(みそ類)麦みそ		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
17048	2129	<調味料類>(みそ類)豆みそ		-	-	-	○	○	-	○	-	-			
17119	2130	<調味料類>(みそ類)減塩みそ		-	-	○	-	-	-	-	-	-			
17120	2131	<調味料類>(みそ類)だし入りみそ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米みそ(淡色辛みそ)11、顆粒和風だし1	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17049	2132	<調味料類>(みそ類)即席みそ 粉末タイプ		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
17050	2133	<調味料類>(みそ類)即席みそ ペーストタイプ		-	-	-	-	○	-	-	-	-			
17121	2134	<調味料類>(みそ類)辛子酢みそ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米みそ(甘みそ)20、砂糖(上白糖)10、穀物酢10、からし(練り)2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17122	2135	<調味料類>(みそ類)ごまみそ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米みそ(甘みそ)80、酒22、ごま(いり又はすりごま)18、砂糖(上白糖)6	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17123	2136	<調味料類>(みそ類)酢みそ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米みそ(甘みそ)20、砂糖(上白糖)10、穀物酢10	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17124	2137	<調味料類>(みそ類)練りみそ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合:米みそ(甘みそ)60、砂糖(上白糖)40、酒10	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17051	2138	<調味料類>(ルー類) カレールウ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
17052	2139	<調味料類>(ルー類) ハヤシルウ		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社:資料(未公表) ハウス食品株式会社:資料(未公表)	

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
17125	2140	<調味料類>(その他) お茶漬けの素 さけ		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合: 新巻さけ(焼き)34、食塩29、かわらせんべい23、顆粒和風だし17、砂糖(上白糖)11、焼きのり5、かつおぶし4、抹茶3、まこんぶ(干し)2	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17053	2141	<調味料類>(その他) 酒かす		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
17126	2142	<調味料類>(その他) 即席すまし汁		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合: 食塩34、こいくちしょうゆ33、顆粒和風だし30、こねぎ30、砂糖(上白糖)11、焼きふ11、焼きのり7、かつおぶし5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17127	2143	<調味料類>(その他) ふりかけ たまご		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合: 砂糖(上白糖)23、ごま(いり又はすりごま)19.3、鶏卵(乾燥卵黄)16.5、顆粒和風だし12.4、さば節10.7、小麦粉(薄力粉1等)8.5、干しのり6.1、食塩4、抹茶1.5	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17054	2144	<調味料類>(その他) みりん風調味料	アルコール、酢酸 上記以外	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	全国みりん風味調味料協議会: 資料(未公表)	
17055	2145	<香辛料類>オールスパイス 粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17056	2146	<香辛料類>オニオンパウダー		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	食塩添加あり
17057	2147	<香辛料類>からし 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17058	2148	<香辛料類>からし 練り		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17059	2149	<香辛料類>からし 練りマスタード		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17060	2150	<香辛料類>からし 粒入りマスタード		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17061	2151	<香辛料類>カレー粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17062	2152	<香辛料類>クローブ 粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17063	2153	<香辛料類>こしょう 黒 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17064	2154	<香辛料類>こしょう 白 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17065	2155	<香辛料類>こしょう 混合 粉		-	-	-	○	-	-	-	○	-	-		「黒」及び「白」の成分値に基づき計算
17066	2156	<香辛料類>さんしょう 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17067	2157	<香辛料類>シナモン 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17068	2158	<香辛料類>しょうが 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17069	2159	<香辛料類>しょうが おろし		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	ビタミンC: 酸化防止用として添加品あり
17070	2160	<香辛料類>セージ 粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17071	2161	<香辛料類>タイム 粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17072	2162	<香辛料類>チリパウダー		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
17073	2163	<香辛料類>とうがらし 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-		
17074	2164	<香辛料類>ナツメグ 粉		-	-	-	-	○	-	○	-	-	-		
17075	2165	<香辛料類>にんにく ガーリックパウダー 食塩無添加		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17128	2166	<香辛料類>にんにく ガーリックパウダー 食塩添加		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17076	2167	<香辛料類>にんにく おろし		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17077	2168	<香辛料類>バジル 粉		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
17078	2169	<香辛料類>パセリ 乾		-	-	-	○	○	-	-	-	-	-		
17079	2170	<香辛料類>パプリカ 粉		-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17080	2171	<香辛料類>わさび 粉 からし粉入り		-	-	-	○	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17081	2172	<香辛料類>わさび 練り		-	-	-	-	○	-	○	-	-	○	エスピー食品株式会社: 資料(未公表)	
17082	2173	<その他>酵母 パン酵母 圧搾	ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチン 上記以外	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	オリエンタル酵母工業株式会社: 資料(1998)	
17083	2174	<その他>酵母 パン酵母 乾燥		-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	オリエンタル酵母工業株式会社: 資料(1998)	
17129	2175	<その他>天ぷら用パウダー		-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	原材料配合割合: 天ぷら粉39、水61	原材料の配合割合と成分値に基づき計算
17084	2176	<その他>ベーキングパウダー		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	大宮糧食工業株式会社: 資料(未公表)	
18001	2177	カレー ビーフ レトルトパウチ		-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修: 改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修: 常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)	
18002	2178	ぎょうざ 冷凍		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修: 改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修: 常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会: 資料(未公表)	

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
18003	2179	グラタン えび 冷凍		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)	
18004	2180	コーンクリームスープ 粉末タイプ		-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995)	カルシウム:添加品あり
18005	2181	コーンクリームスープ レトルトパウチ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)	
18006	2182	コロッケ クリームタイプ フライ用 冷凍		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会:資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子:市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
18017	2183	コロッケ クリームタイプ フライ済み 冷凍	エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会:資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子:市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
			上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-		「フライ用、冷凍」と同じ値とした。
18007	2184	コロッケ ポテトタイプ フライ用 冷凍		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会:資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子:市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
18018	2185	コロッケ ポテトタイプ フライ済み 冷凍	エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会:資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子:市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
			上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-		「フライ用、冷凍」と同じ値とした。
18008	2186	(魚フライ類)いかフライ フライ用 冷凍		-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)	
18019	2187	(魚フライ類)いかフライ フライ済み 冷凍	エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	田中武彦監修:常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会:資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子:市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
			上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-		「フライ用、冷凍」と同じ値とした。
18009	2188	(魚フライ類)えびフライ フライ用 冷凍		-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	渡邊智子・西野裕美・鈴木亜夕帆・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子:五訂成分表のための調理加工食品の栄養表示に関する検討(未発表) 香川芳子監修:改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995)	

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
18020	2189	(魚フライ類)えびフライ フライ済み 冷凍	エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会：資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子：市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
			上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-		「フライ用、冷凍」と同じ値とした。
18010	2190	(魚フライ類)白身フライ フライ用 冷凍		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	渡邊智子・西野裕美・鈴木垂夕帆・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子：五訂成分表のための調理加工食品の栄養表示に関する検討(未発表) 香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995)	
18021	2191	(魚フライ類)白身フライ フライ済み 冷凍	エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会：資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子：市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
			上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-		「フライ用、冷凍」と同じ値とした。
18011	2192	シチュー ビーフ レトルトパウチ		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)	
18012	2193	しゅうまい 冷凍		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会：資料(未公表)	
18013	2194	ハンバーグ 冷凍		-	-	-	○	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会：資料(未公表)	
18014	2195	ピラフ 冷凍		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)	
18015	2196	ミートボール 冷凍		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	香川芳子監修：改訂第7版会社別製品加工食品成分表(女子栄養大学出版部)(1995) 田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会：資料(未公表)	
18016	2197	メンチカツ フライ用 冷凍		-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993)	
18022	2198	メンチカツ フライ済み 冷凍	エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	田中武彦監修：常用量による市販食品成分早見表(医歯薬出版株式会社)(1993) (社)日本冷凍食品協会・(社)日本冷凍検査協会：資料(未公表) 渡邊智子・野村美穂・岩崎多恵・池田佳代子：市販冷凍食品の調理前後の重量及び成分値(未発表)	
			上記以外	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-		「フライ用、冷凍」と同じ値とした。

七訂収載食品

・★ 分析値(2010)に○があるものは、成分表2010策定時に、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン、ビオチンを追加分析したものである。
 ・調理後食品については、基本的に成分変化率を用いて成分値を決定している。

食品番号	索引番号	食品名	成分項目名	分析値(2017)	分析値(2016)	分析値(七訂)	分析値(2010)★	分析値(五訂・五訂増補)	分析値(四訂)	四訂収載値	計算値	推計値	文献値・関係資料	文献又は関係資料名 原材料の配合割合等	備考
------	------	-----	-------	-----------	-----------	---------	------------	--------------	---------	-------	-----	-----	----------	------------------------	----

追補2016年追加食品

01167	※	キヌア 玄穀		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
01168	※	こめ [水稲めし] 精白米 インディカ米		-	○	-	-	-	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
01169	※	こめ [うるち米製品] ライスベーパー		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
04095	※	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 甘煮		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06363	※	うるい 葉、生		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06364	※	かんぴょう 甘煮		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06365	※	(しょうが類) しょうが 根茎、皮むき、生、おろし		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06366	※	(しょうが類) しょうが 根茎、皮むき、生、おろし汁		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06367	※	(だいこん類) だいこん 根、皮むき、生、おろし		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06368	※	(だいこん類) だいこん 根、皮むき、生、おろし汁		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06369	※	(だいこん類) だいこん 根、皮むき、生、おろし水洗い		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06370	※	(トマト類) ドライトマト		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
06371	※	れんこん 甘酢れんこん		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
07177	※	パイナップル 焼き		-	○	-	-	-	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
07178	※	ぶどう 皮つき、生		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
07179	※	マンゴードライマンゴー		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
07180	※	りんご 皮つき、焼き		-	○	-	-	-	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
08053	※	しいたけ 乾しいたけ 甘煮		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
10421	※	<魚類>とびうお 煮干し		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
10422	※	<魚類>とびうお 焼き干し		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
10423	※	<水産練り製品>黒はんぺん		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
15142	※	<デザート菓子類>こんにやくゼリー		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
16059	※	<アルコール飲料類>(混成酒類)缶チューハイ レモン風味		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
17130	※	<調味料類>(だし類) あごだし		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
17131	※	<調味料類>(だし類) かつおだし 本枯れ節		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
17132	※	<調味料類>(だし類) 昆布だし 煮出し		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
17133	※	<調味料類>(調味ソース類) 魚醤油 いかなぎ		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
17134	※	<調味料類>(調味ソース類) 魚醤油 いしる(いしり)		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
17135	※	<調味料類>(調味ソース類) 魚醤油 しよつづる		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
17136	※	<調味料類>(その他) キムチの素		-	○	-	-	-	-	-	-	-			
18023	※	松前漬け しょうゆ漬		-	○	-	-	-	-	-	-	-			

追補2017年追加食品

06372	※	ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで		○	-	-	-	-	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
06373	※	ほうれんそう 葉 冷凍 油いため		○	-	-	-	-	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
08054	※	(きくらげ類) あらげきくらげ 生		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
10424	※	<魚類>かんばち 背側 生		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
10425	※	<魚類>(まぐろ類) めばち 赤身 生		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
10426	※	<魚類>(まぐろ類) めばち 脂身 生		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
10427	※	<貝類>くろあわび 生		○	-	-	○	○	-	-	-	-			
10428	※	<貝類>まだかあわび 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-			
10429	※	<貝類>めがいがあわび 生		-	-	-	○	○	-	-	-	-			
10430	※	<貝類>かき 養殖 フライ		○	-	-	-	-	-	-	○	-			成分変化率を用いて計算
10431	※	<えび・かに類>(えび類) さくらえび 生		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
10432	※	<いか・たこ類>(たこ類) みずだこ 生		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
11294	※	<畜肉類>しか にほんじか えぞしか 赤肉 生		-	-	○	-	-	-	-	-	-			
11295	※	<畜肉類>しか にほんじか ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか 赤肉 生		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
17137	※	<調味料類>(調味ソース類) ほん酢しょうゆ 市販品		○	-	-	-	-	-	-	-	-			
17138	※	<調味料類>(その他) 料理酒		-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	全国みりん風調味料協議会:分析結果資料(未公表)(2017)	

※ 索引番号は2020年版(八訂)の時に採番

付 記 1

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 委員名簿

第8期（平成28年4月～）

分科会長	宮浦 千里	東京農工大学副学長
分科会長代理	小長谷 有紀	大学共同利用機関法人人間文化研究機構理事
臨時委員	安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門アドバイザー
〃	渡邊 智子	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授

第9期（平成29年2月～）

分科会長	宮浦 千里	東京農工大学副学長
分科会長代理	小長谷 有紀	大学共同利用機関法人人間文化研究機構理事
委員	白波瀬 佐和子	東京大学大学院人文社会系研究科文学部社会学研究室教授
臨時委員	石見 佳子	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所シニアアドバイザー
〃	安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門アドバイザー
〃	渡邊 智子	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 審議の過程（食品成分表関連）

第40回 資源調査分科会 平成29年3月22日

- ・食品成分委員会の設置について
- ・その他

第41回 資源調査分科会 平成29年11月24日

- ・平成29年度公表（日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2017年）について
- ・平成30年度食品分析について
- ・その他

○ 食品成分委員会について

1 目的

日本食品標準成分表は、戦後の国民の栄養改善の見地から、食品に含まれる栄養成分の基礎的データ集として昭和25年に取りまとめられて以降、60余年にわたって改訂・拡充が重ねられてきた。現在、日本食品標準成分表は、一般家庭や各種の給食・調理現場等での栄養管理・指導面はもとより、国民健康・栄養調査や食料需給表策定等の行政面、更に栄養学や医学等の教育・研究面において、幅広く活用されている。

特に近年、食生活の改善を通じた生活習慣病の予防の重要性が一層強まるとともに、単身世帯や共働き世帯の増加に伴い、加工食品や中食・外食ニーズが増大し、こうした現代型食生活に対応した食品成分の情報取得の要請が高まる中、食品成分に関する唯一の公的データである日本食品標準成分表の重要性は、ますます注目されてきているところである。

このような中、資源調査分科会は、食品成分委員会を設置し、日本食品標準成分表の以下の課題について取り組むこととする。

- ①現在の食生活に即した食品の拡大や、国民の健康・栄養上重要な成分の充実を図ること
- ②国内外の動向を踏まえた日本食品標準成分表をめぐる諸課題への対応を図ること

2 調査審議事項

- ・「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」（平成27年）の充実について
- ・「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」（平成27年）アミノ酸成分表編の充実について
- ・「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」（平成27年）脂肪酸成分表編の充実について
- ・「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」（平成27年）炭水化物成分表編の充実について
- ・その他成分表の改訂に関連する事項について

3 調査審議方法

資源調査分科会の下に、臨時委員及び専門委員をもって構成される食品成分委員会を設置する。

食品成分委員会は、2の事項に関して調査審議を行い、資源調査分科会に報告を行うものとする。

○ 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 食品成分委員会 委員名簿

(五十音順、肩書きは任命当時)

臨時委員	◎安井 明美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門アドバイザー(第6期専門委員、第7,8,9期臨時委員、第6,7,8,9期主査)
〃	○渡邊 智子	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授(第6,7期専門委員、第8,9期臨時委員、第7,8,9期主査代理)
専門委員	東 敬子	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所野菜病害虫・品質研究領域 野菜品質・機能性研究グループ主任研究員(第6,7,8期)
〃	石見 佳子	独立行政法人国立健康・栄養研究所食品保健機能研究部長(第6,7,8期)
〃	上田 浩史	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構野菜花き研究部門野菜病害虫・機能解析研究領域品質機能ユニット長(第9期)
〃	久保田 紀久枝	東京農業大学総合研究所教授(第6,7,8,9期)
〃	小竹 英一	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門食品分析研究領域成分特性解析ユニット上級研究員(第9期)
〃	小林 美穂	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構畜産研究部門畜産物研究領域上級研究員(第8,9期)
〃	齋藤 洋昭	石川県立大学生物資源環境学部食品科学科教授(第6,7,8,9期)
〃	佐々木 啓介	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構畜産研究部門畜産物研究領域食肉品質ユニット長(第7,8,9期)
〃	佐々木 敏	東京大学大学院医学系研究科教授(第6,7,8,9期)
〃	鈴木 亜夕帆	千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科助教(第8期)
〃	関谷 敦	国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所九州支所チーム長(特用林産担当)(第6,7,8,9期)
〃	高橋 文人	一般財団法人日本食品分析センター多摩研究所栄養科学部ビタミン分析一課課長(第8,9期)
〃	瀧本 秀美	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所栄養疫学・食育研究部長(第8,9期)
〃	竹林 純	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所食品保健機能研究部食品分析研究室長(第9期)
〃	内藤 成弘	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門食品分析研究領域長(第9期)
〃	長尾 昭彦	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所食品素材科学研究領域上席研究員(第6,7,8期)
〃	中村 ゆり	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門生産・流通研究領域長(第8,9期)
〃	本田 佳子	女子栄養大学大学院医療栄養学研究室教授(第8,9期)
〃	村田 昌一	長崎大学大学院 水産・環境科学総合研究科教授(第6,7,8,9期)
〃	門間 美千子	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門加工流通研究領域長(第8,9期)

〃 安井 健 (元) 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構近畿中国
四国農業研究センター上席研究員 (第 6,7,8,9 期)

(◎は主査、○は主査代理)

- 科学技術・学術審議会 資源調査分科会 食品成分委員会 調査審議の過程
第 13 回 食品成分委員会 平成 29 年 4 月 28 日
- ・今後の課題と対応方向について
 - ・平成 29 年度分析食品について
 - ・その他

- 第 14 回 食品成分委員会 平成 29 年 11 月 7 日
- ・平成 29 年度公表について
 - ・平成 30 年度分析食品について
 - ・その他

(注) 上記のほかに、作業部会を計 5 回実施

- 文部科学省 科学技術・学術政策局政策課資源室 (事務局)
- | | | | |
|-------|---------|-------|-----------|
| 太田 孝弘 | 資源室長 | | |
| 伊藤 香里 | 資源室室長補佐 | 猪股 英史 | 前 資源室室長補佐 |
| 中村 俊吾 | 資源室専門官 | | |
| 榎本 洋子 | 資源室専門職 | | |
| 滑川 美朝 | 資源室 | | |

追補 2017 年策定に御協力いただいた関係者については、ここに記載していないが謝意を表する次第である。

付 記 2

○ 成分表の電子版について

本成分表の電子ファイルは、文部科学省のウェブサイトで公表する。収載している各表の項目は次頁以降のとおり。

[電子版で公開する各表]

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂） 追補 2017 年

本表

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂） 追補 2017 年 アミノ酸成分表 編

第 1 表 可食部 100 g 当たりのアミノ酸成分表

第 2 表 基準窒素 1 g 当たりのアミノ酸成分表

第 3 表 アミノ酸組成によるたんぱく質 1 g 当たりのアミノ酸成分表(ウェブサイトで公開)

第 4 表 (基準窒素による)たんぱく質 1 g 当たりのアミノ酸成分表(ウェブサイトで公開)

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂） 追補 2017 年 脂肪酸成分表 編

第 1 表 可食部 100 g 当たりの脂肪酸成分表

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)

第 3 表 脂質 1 g 当たりの脂肪酸成分表 (ウェブサイトで公開)

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂） 追補 2017 年 炭水化物成分表 編

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)

別表 可食部 100 g 当たりの有機酸成分表

○ 文部科学省ウェブサイト (日本食品標準成分表・資源に関する取組)

(http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/index.htm)

【文部科学省のウェブサイトの QR コード】



なお、各成分を食品ごとに検索可能なデータベースを以下で公表している。

○ 食品成分データベース

(<http://fooddb.mext.go.jp/>)

【食品成分データベースの QR コード】

