## 目 次

第1章 説 明
1 脂肪酸成分表の目的及び性格 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
1) 目的
2) 性格
3) 経緯
4) 五訂増補脂肪酸成分表見直しの概要 ・・・・・・・・・・・・・・・ 1
2 日本食品標準成分表2015年版(七訂)脂肪酸成分表編 ・・・・・・・・・・・・・ 2
1) 収載食品
(1) 食品群の分類及び配列 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
(2) 収載食品の概要 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
(3) 食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号 ・・・・・・・・・・・ 4
2) 収載成分項目等 ······ 4
2) 収載成分項目等   (1) 項目及びその配列 ************************************
(1) 項目及いでの配列 ************************* 4
(3) 水分及び脂質 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
(4) 備考欄
3) 数値の表示方法 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
<ul><li>3)</li></ul>
4) 及叫吵脚连木件
第2章 脂肪酸成分表11
第1表 可食部100 g当たりの脂肪酸成分表 ・・・・・・・・・・・・ 11
1 穀類
2 いも及びでん粉類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
3 砂糖及び甘味類(収載食品なし)
4 豆類
5 種実類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34
6 野菜類
7 果実類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
8 きのこ類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
9 藻類 76
10 魚介類 80
11 肉類112
12 卵類134
13 乳類136
14 油脂類140
15 菓子類 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
16 し好飲料類152

	17	調味料及び香辛料類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
	18	調理加工食品類	
	別表	・調理後の食品と同一試料の「生」の成分値(参考値)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	··162
角	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) · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	165
	1	穀類	166
	2	いも及びでん粉類	··172
	3	砂糖及び甘味類(収載食品なし)	
	4	豆類	176
	5	種実類	180
	6	野菜類	··184
	7	果実類	
	8	きのこ類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	192
	9	藻類	
	10	魚介類 ······	196
	11		
	12	卵類	252
	13	乳類	
	14	油脂類	
	15	菓子類 ·····	
	16	し好飲料類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	262
	17	調味料及び香辛料類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
	18	調理加工食品類	268
	別表	長調理後の食品と同一試料の「生」の成分値(参考値)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
<b>姓</b> ?	李	次 如 (金月形印刷辛占)	272
第3	早	資料 (食品群別留意点)	••2/3
付	記		
	1	科学技術・学術審議会資源調査分科会委員名簿等 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	281
	2	成分表の電子版について ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	285
索	己		205
术	フー		733