

2 いも及びでん粉類

食品番号	索引番号	食品名	水分	たんぱく質	アミノ酸組成によるたんぱく質	含硫アミノ酸						芳香族アミノ酸						
						イソロイシン	ロイシン	リジン (リジン)	メチオニン	シスチン	合計	フェニルアラニン	チロシン	合計				
															(..... g)			
		じゃがいも																
02017	191	塊茎、生	79.8	1.6	1.2	50	78	82	24	20	44	59	36	95				
02018	192	塊茎、蒸し	78.1	1.5	1.2	49	77	81	24	20	44	58	48	110				
02019	193	塊茎、水煮	81.0	1.5	1.2	49	80	83	24	20	43	58	49	110				
02020	194	フライドポテト	52.9	2.9	(2.3)	(96)	(150)	(160)	(46)	(38)	(84)	(110)	(95)	(210)				
02021	195	乾燥マッシュポテト	7.5	6.6	5.2	240	420	390	91	97	190	280	230	510				
		(やまのいも類)																
		ながいも																
		いちょういも																
02022	198	塊根、生	71.1	4.5	3.0	140	230	170	56	40	97	200	120	310				
		ながいも																
02023	199	塊根、生	82.6	2.2	1.4	55	83	68	21	17	38	73	41	110				
02024	200	塊根、水煮	84.2	2.0	1.4	55	84	69	21	18	40	74	44	120				
		やまといも																
02025	201	塊根、生	66.7	4.5	2.8	130	220	170	55	39	95	180	120	300				
		じねんじょ																
02026	202	塊根、生	68.8	2.8	1.7	86	150	100	34	26	60	110	72	180				
		だいじょ																
02027	203	塊根、生	71.2	2.6	1.7	83	150	98	33	22	55	120	71	190				
		(でん粉製品)																
02056	214	ごま豆腐	84.8	1.5	(1.5)	(64)	(120)	(47)	(55)	(36)	(91)	(80)	(60)	(140)				

可食部 100 g 当たり

トレオニン (スレオニン)	トリプトファン	バリン	ヒスチジン	アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン	アミノ酸合計	アンモニア	備考											
														(..... mg)										
													別名: ばれいしょ(馬鈴薯)											
54	17	79	26	74	45	320	260	44	56	54	1400	58	廃棄部位: 表層											
53	17	75	27	70	42	310	270	43	54	53	1400	54	廃棄部位: 表皮											
54	17	75	26	73	43	290	260	45	54	53	1400	50												
(100)	(34)	(140)	(51)	(140)	(83)	(560)	(510)	(86)	(100)	(100)	(2600)	-	02019じゃがいも水煮から推計											
260	84	340	130	310	240	1200	970	210	280	260	6000	180												
													別名: やまいも											
													別名: 手いも											
120	63	180	84	610	140	440	470	130	130	200	3500	130	廃棄部位: 表層。 剰余アンモニア: 17 mg											
60	28	73	37	190	100	160	380	58	46	160	1700	80	廃棄部位: 表層、ひげ根及び切り口 剰余アンモニア: 15 mg											
56	27	72	36	170	97	160	380	55	48	130	1600	66	剰余アンモニア: 1.8 mg											
110	62	160	83	580	130	390	420	120	120	170	3300	140	伊勢いも、丹波いもを含む 廃棄部位: 表層及びひげ根 剰余アンモニア: 45 mg											
77	40	100	53	250	87	270	280	86	82	120	2000	95	廃棄部位: 表層及びひげ根 剰余アンモニア: 29 mg											
81	36	98	55	240	92	260	290	78	90	130	2000	86	別名: だいしょ 廃棄部位: 表層 剰余アンモニア: 19 mg											
(64)	(28)	(83)	(48)	(220)	(82)	(140)	(340)	(87)	(64)	(79)	(1700)	-	原材料配合割合から推計											