

15 菓子類

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物								糖アルコール		備考	
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール		マンニトール
		菓子類														
		<和生菓子・和半生菓子類>														
		甘納豆														
15001	1849	あずき	26.2	(70.3)	(7.2)	(0.4)	(0.3)	-	(58.7)	(0)	(0)	-	(66.6)	-	-	原材料配合割合から推計
15002	1850	いんげんまめ	25.2	(69.8)	(5.9)	(0.4)	(0.3)	-	(59.7)	(0)	(0)	-	(66.3)	-	-	原材料配合割合から推計
15003	1851	えんどう	23.1	(72.4)	(6.8)	(0.4)	(0.4)	-	(61.2)	(0)	(0)	-	(68.7)	-	-	原材料配合割合から推計
15005	1852	今川焼	45.5	(50.5)	(21.4)	(0.2)	(0.1)	-	(24.2)	(0.5)	(0)	-	(47.0)	-	-	別名：大判焼、小判焼、回転焼、二重焼、太鼓まんじゅう、ともえ焼 たい焼を含む 小豆こしあん入り 部分割合：皮2、あん1 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(0.6)g
15006	1853	ういろう	54.5	(46.7)	(16.8)	(0.2)	(0.2)	-	(26.6)	(0)	(0)	-	(43.7)	-	-	試料：白ういろう 原材料配合割合から推計
15007	1854	うぐいすもち	40.0	(57.1)	(18.3)	(0.3)	(0.2)	-	(32.7)	(1.3)	(0)	-	(53.5)	-	-	小豆こしあん入り 部分割合：もち10、あん8、きな粉0.05 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(0.7)g
15008	1855	かしわもち	48.5	(48.8)	(28.4)	(0.1)	(0.1)	-	(15.3)	(0.6)	(0)	-	(45.1)	-	-	小豆こしあん入り 部分割合：皮3、あん2 葉を除いたもの 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(0.7)g
15009	1856	カステラ	25.6	(65.2)	(14.5)	(0.6)	(0.2)	-	(38.6)	(3.5)	(0)	-	(61.3)	-	-	試料：長崎カステラ 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(3.8)g
15010	1857	かのこ	34.0	(62.3)	(8.7)	(0.3)	(0.3)	-	(48.4)	(0.7)	(0)	-	(58.9)	-	-	原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(0.5)g
15011	1858	かるかん	42.5	(57.6)	(19.7)	(0.3)	(0.3)	-	(33.6)	(0)	(0)	-	(53.9)	-	-	原材料配合割合から推計
15012	1859	きび団子	24.4	(77.3)	(19.2)	(0.4)	(0.3)	-	(48.7)	(1.9)	(0)	-	(72.6)	-	-	原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(2.1)g
15013	1860	ぎゅうひ	36.0	(65.4)	(16.2)	(0.4)	(0.2)	-	(41.2)	(1.6)	(0)	-	(61.5)	-	-	原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(1.8)g
15014	1861	きりざんしよ	38.0	(62.5)	(25.3)	(0.2)	(0.2)	-	(32.6)	(0)	(0)	-	(58.3)	-	-	原材料配合割合から推計
15015	1862	きんぎょく糖	28.0	(74.5)	(0.1)	(0.5)	(0.4)	-	(66.1)	(1.8)	(0)	-	(70.9)	-	-	原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(2.0)g
15016	1863	きんつば	34.0	(64.3)	(9.5)	(0.2)	(0.2)	-	(50.8)	(0)	(0)	-	(60.8)	-	-	小豆つぶしあん入り 部分割合：皮1、あん9 原材料配合割合から推計
15017	1864	草もち	43.0	(54.1)	(27.4)	(0.2)	(0.1)	-	(21.3)	(0.6)	(0)	-	(50.2)	-	-	小豆こしあん入り 部分割合：皮6、あん4 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(0.7)g

15 菓子類

可食部100g 当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物									糖アルコール		備考				
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール					
																	g			
		くし団子																		
15018	1865	あん	50.0	(47.7)	(32.8)	(0.1)	(0.1)	-	(10.1)	(0.4)	(0)	-	(43.9)	-	-					小豆こしあん入り 部分割合: 団子 8、あん 3 くしを除いたもの 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.4)g
15019	1866	みたらし	50.5	(47.4)	(35.7)	(0.1)	(Tr)	-	(7.6)	(0)	(0)	-	(43.4)	-	-					別名 しょうゆ団子 部分割合: 団子 9、たれ 2 くしを除いたもの 原材料配合割合から推計
		くずもち																		
15121	1867	くずでん粉製品	77.4	(24.7)	(22.5)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(22.5)	-	-					炭水化物の全てがでん粉と仮定して推計
15122	1868	小麦でん粉製品	77.4	(24.6)	(22.4)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(22.4)	-	-					炭水化物の全てがでん粉と仮定して推計
15020	1869	げっぺい	20.9	(66.9)	(26.7)	(0.3)	(0.2)	-	(32.4)	(1.4)	(0)	-	(62.4)	-	-					あん(小豆あん、くすみ、水あめ、ごま等) 入り 部分割合: 皮 5、あん 4 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.5)g
		桜もち																		
15021	1871	関東風	40.5	(56.1)	(20.1)	(0.2)	(0.2)	-	(30.2)	(0.9)	(0)	-	(52.5)	-	-					小豆こしあん入り 部分割合: 小麦粉皮 4、あん 5 廃棄部位: 桜葉 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.9)g
15022	1872	関西風	50.0	(47.8)	(18.9)	(0.2)	(0.1)	-	(24.1)	(0.6)	(0)	-	(44.6)	-	-					別名: 道明寺 小豆こしあん入り 部分割合: 道明寺種皮 3、あん 2 廃棄部位: 桜葉 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.7)g
15124	1873	笹だんご	40.5	(55.0)	(30.1)	(0.1)	(0.1)	-	(20.6)	(0)	(0)	-	(51.0)	-	-					小豆こしあん入り 原材料配合割合から推計
15023	1874	大福もち	41.5	(53.3)	(32.0)	(0.1)	(0.1)	-	(15.7)	(0.6)	(0)	-	(49.2)	-	-					小豆こしあん入り 部分割合: もち皮 10、あん 7 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.7)g
15024	1875	タルト(和菓子)	30.0	(63.5)	(13.5)	(0.5)	(0.2)	-	(39.4)	(2.9)	(0)	-	(59.7)	-	-					あん入りロールカステラ 柚子風味小豆こしあん入り 部分割合: 皮 2、あん 1 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (3.2)g
15025	1876	ちまき	62.0	(38.4)	(15.5)	(0.1)	(0.1)	-	(20.0)	(0)	(0)	-	(35.8)	-	-					上新粉製品 原材料配合割合から推計
15026	1877	ちゃつう	22.5	(67.5)	(13.8)	(0.5)	(0.2)	-	(39.8)	(4.3)	(0)	-	(63.4)	-	-					小豆こしあん入り 部分割合: 皮 1、あん 9 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (4.7)g
15027	1878	どら焼	31.5	(63.3)	(15.4)	(0.3)	(0.2)	-	(43.8)	(Tr)	(0)	-	(59.6)	-	-					小豆つぶしあん入り 部分割合: 皮 5、あん 4 原材料配合割合から推計

15 菓子類

可食部100g 当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物									糖アルコール		備考				
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール					
																	g			
15004	1879	生八つ橋、あん入り	30.5	(68.0)	(17.8)	(0.3)	(0.2)	-	(44.7)	(0.4)	(0)	-	(63.9)	-	-					あん(小豆こしあん、小豆つぶしあん)入り 部分割合: 皮 4、あん 6 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.5)g
15028	1880	ねりきり	34.0	(61.5)	(14.1)	(0.3)	(0.2)	-	(40.0)	(1.6)	(0)	-	(57.8)	-	-					原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.6)g
		まんじゅう																		
15029	1881	カステラまんじゅう	27.9	(65.6)	(23.6)	(0.3)	(0.2)	-	(35.1)	(1.0)	(0)	-	(61.3)	-	-					小豆こしあん入り 部分割合: 皮 5、あん 7 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.0)g
15030	1882	くずまんじゅう	45.0	(53.2)	(13.0)	(0.3)	(0.2)	-	(34.8)	(0.9)	(0)	-	(50.0)	-	-					別名: くずざくら 小豆こしあん入り 部分割合: 皮 2、あん 3 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.9)g
15032	1884	とうまんじゅう	28.0	(65.3)	(17.9)	(1.0)	(0.8)	-	(39.9)	(0.9)	(0)	-	(61.4)	-	-					小豆こしあん入り 部分割合: 皮 4、あん 5 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.9)g
15033	1885	蒸しまんじゅう	35.0	(61.2)	(20.4)	(0.3)	(0.2)	-	(34.3)	(1.0)	(0)	-	(57.3)	-	-					薬まんじゅう等 小豆こしあん入り 部分割合: 皮 1、あん 2 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.1)g
15036	1888	もなか	29.0	(67.1)	(17.1)	(0.3)	(0.3)	-	(42.9)	(1.2)	(0)	-	(63.0)	-	-					小豆こしあん入り 部分割合: 皮 1、あん 9 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.3)g
15037	1889	ゆべし	22.0	(74.2)	(16.9)	(Tr)	(0)	-	(52.9)	(0)	(0)	-	(69.9)	-	-					試料: くるみ入り 原材料配合割合から推計
		ようかん																		
15038	1890	練りようかん	26.0	(71.6)	(8.8)	(0.4)	(0.3)	-	(55.5)	(1.3)	(0)	-	(67.7)	-	-					原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.4)g
15039	1891	水ようかん	57.0	(40.8)	(6.3)	(0.2)	(0.2)	-	(29.7)	(1.0)	(0)	-	(38.5)	-	-					原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.1)g
15040	1892	蒸しようかん	39.5	(57.1)	(14.0)	(0.3)	(0.2)	-	(36.9)	(1.1)	(0)	-	(53.7)	-	-					原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.2)g
		<和干菓子類>																		
15041	1893	あめ玉	2.5	(102.2)	(0.3)	(0.9)	(0.5)	-	(81.9)	(6.5)	(0)	-	(97.1)	-	-					原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (7.1)g
15042	1894	芋かりんとう	5.5	(74.4)	(20.2)	(0.8)	(0.7)	-	(37.7)	(10.6)	(0)	-	(69.9)	-	-					別名: 芋けんぴ 原材料配合割合から推計
15043	1895	おこし	5.0	(95.0)	(41.2)	(0.5)	(0.2)	-	(38.5)	(3.8)	(0)	-	(88.3)	-	-					米おこし、あわおこしを含む 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (4.2)g

15 菓子類

可食部100g当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物										糖アルコール		備考
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール		
																(.....g.....)	
15044	1896	おのろけ豆	3.0	(71.7)	(60.1)	(Tr)	(Tr)	-	(5.3)	(0)	(0)	-	(65.4)	-	-	らっかせい製品。原材料配合割合から推計	
15047	1899	ごかぼう	10.0	(70.6)	(20.6)	(0.7)	(0.2)	-	(24.9)	(9.2)	(0)	-	(65.8)	-	-	原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (10.2)g	
		小麦粉せんべい															
15048	1900	磯部せんべい	4.2	(93.9)	(37.1)	(0.3)	(0.3)	-	(49.9)	(Tr)	(0)	-	(87.7)	-	-	原材料配合割合から推計	
15049	1901	かわらせんべい	4.3	(89.2)	(35.2)	(0.4)	(0.3)	-	(47.4)	(Tr)	(0)	-	(83.3)	-	-	原材料配合割合から推計	
15050	1902	巻きせんべい	3.5	(94.9)	(29.2)	(0.3)	(0.2)	-	(59.2)	(Tr)	(0)	-	(89.0)	-	-	別名: 有平巻き 原材料配合割合から推計	
		南部せんべい															
15051	1903	ごま入り	3.3	(73.3)	(66.2)	(Tr)	(Tr)	-	(0.4)	(0.1)	(0)	-	(66.7)	-	-	原材料配合割合から推計	
15052	1904	落花生入り	3.3	(76.6)	(64.2)	(Tr)	(0.1)	-	(5.5)	(0.1)	(0)	-	(69.9)	-	-	原材料配合割合から推計	
		米菓															
15057	1908	揚げせんべい	4.0	(75.9)	(68.8)	(Tr)	(0)	-	(0.1)	(0)	(0)	-	(69.0)	-	-	原材料配合割合から推計	
15058	1909	甘辛せんべい	4.5	(90.9)	(74.0)	(0.2)	(0.1)	-	(8.9)	(0)	(0)	-	(83.1)	-	-	別名: ざらめせんべい 原材料配合割合から推計	
15059	1910	あられ	4.4	(82.9)	(75.2)	(0.1)	(0)	-	(Tr)	(0)	(0)	-	(75.4)	-	-	原材料配合割合から推計	
15060	1911	しょうゆせんべい	5.9	(88.4)	(80.1)	(0.1)	(0)	-	(0.1)	(0)	(0)	-	(80.4)	-	-	原材料配合割合から推計	
		ポーロ															
15061	1912	小粒	4.5	(96.9)	(40.9)	(0.3)	(0.3)	-	(48.8)	(0)	(0)	-	(90.3)	-	-	別名: たまごポーロ、乳ポーロ、栄養ポーロ、衛生ポーロ 原材料配合割合から推計	
15062	1913	そばポーロ	2.0	(90.0)	(37.4)	(1.4)	(1.4)	-	(40.5)	(1.7)	(0)	-	(84.0)	-	-	原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (1.7)g	
15063	1914	松風	5.3	(94.5)	(35.3)	(0.4)	(0.3)	-	(47.4)	(2.3)	(0)	-	(88.2)	-	-	原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (2.5)g	
15064	1915	みしま豆	1.6	(71.9)	(0.2)	(0.4)	(0.4)	-	(67.5)	(0)	(0)	-	(68.5)	-	-	糖衣のいり大豆 原材料配合割合から推計	
15065	1916	八つ橋	1.8	(99.5)	(40.8)	(0.3)	(0.3)	-	(51.4)	(0)	(0)	-	(92.8)	-	-	原材料配合割合から推計	
		らくがん															
15066	1917	らくがん	3.0	(99.3)	(31.7)	(0.4)	(0.3)	-	(59.1)	(0.7)	(0)	-	(93.1)	-	-	みじん粉製品 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.8)g	
15067	1918	麦らくがん	2.4	(94.3)	(29.6)	(0.4)	(0.4)	-	(56.6)	(0.7)	(0)	-	(88.4)	-	-	麦こがし製品 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.7)g	
15068	1919	もちしろがん	2.5	(88.9)	(17.5)	(0.4)	(0.4)	-	(63.9)	(0.8)	(0)	-	(83.8)	-	-	さらしあん製品 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.8)g	
		<菓子パン類>															
15069	1921	あんパン	35.5	(53.5)	(28.8)	(0.2)	(0.1)	-	(18.6)	(0.7)	(0.5)	-	(49.5)	-	-	小豆こしあん入り 部分割合: パン 10、こしあん 7 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン: (0.7)g	

15 菓子類

可食部100g当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物										糖アルコール		備考
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール		
																(.....g.....)	
15126	1922	あんパン、薄皮タイプ	37.4	(53.6)	(17.8)	(0.5)	(0.7)	-	(31.0)	(0.3)	(0.1)	-	(50.2)	-	-	ミニあんパン。小豆つぶしあん入り 部分割合: パン 22、つぶしあん 78 原材料配合割合から推計	
		カレーパン															
15127	1923	皮及び具	41.3	32.0	23.1	1.4	1.6	0	2.2	1.1	0.3	-	29.5	0	-	製品全体 部分割合: パン 69、具 31	
15128	1924	皮のみ	30.8	38.5	30.0	1.2	1.5	0	1.4	0.9	0.3	0	35.3	0	-		
15129	1925	具のみ	64.5	17.7	7.7	1.7	1.6	0	3.9	1.5	0.2	-	16.7	0	-		
15070	1926	クリームパン	36.0	(47.7)	(30.8)	(0.1)	(Tr)	-	(11.2)	(0.1)	(1.8)	-	(44.0)	-	-	部分割合: パン 5、カスタードクリーム 3 原材料配合割合から推計	
15130	1927	クリームパン、薄皮タイプ	52.1	(33.3)	(15.4)	(0.6)	(0.8)	-	(11.7)	(0.4)	(2.1)	-	(31.0)	-	-	ミニクリームパン 部分割合: パン 31、カスタードクリーム 69 原材料配合割合から推計	
15071	1928	ジャムパン	32.0	(60.3)	(21.2)	(0.5)	(0.6)	-	(33.7)	(0.1)	(0.5)	-	(56.5)	-	-	部分割合: パン 5、いちごジャム 3 原材料配合割合から推計	
15072	1929	チョココロネ	33.5	(43.2)	(30.4)	(1.0)	(1.5)	-	(4.9)	(0.7)	(1.4)	-	(39.8)	-	-	部分割合: パン 5、チョコクリーム 4 原材料配合割合から推計	
15131	1930	チョコパン、薄皮タイプ	35.0	(39.8)	(25.5)	(0.5)	(0.8)	-	(7.5)	(0.4)	(1.9)	-	(36.7)	-	-	ミニチョコパン 部分割合: パン 31、チョコクリーム 69 原材料配合割合から推計	
15132	1931	メロンパン	20.9	60.6	35.5	1.5	2.0	0	16.3	0.7	0.2	-	56.2	0.2	-		
		<ケーキ・ペストリー類>															
15073	1932	シュークリーム	56.3	(26.8)	(8.3)	(Tr)	(0)	-	(14.3)	(Tr)	(2.4)	-	(25.1)	-	-	エクレアを含む 部分割合: 皮 1、カスタードクリーム 5 原材料配合割合から推計	
15074	1933	スポンジケーキ	32.0	(54.6)	(21.5)	(0.3)	(0.2)	-	(29.0)	(Tr)	(Tr)	-	(51.0)	-	-	原材料配合割合から推計	
15075	1934	ショートケーキ、果実なし	35.0	(44.0)	(16.2)	(0.2)	(0.1)	-	(24.2)	(Tr)	(0.3)	-	(41.1)	-	-	デコレーションケーキを含む(果実などの具材は含まない)。スポンジとクリーム部分のみ 部分割合: スポンジケーキ 3、ホイップクリーム 1 原材料配合割合から推計	
15133	1935	タルト(洋菓子)	50.3	(30.9)	(13.6)	(0.6)	(0.7)	-	(13.2)	(Tr)	(0.7)	-	(28.8)	-	-	原材料配合割合から推計	
		チーズケーキ															
15134	1936	ベイクドチーズケーキ	46.1	(24.2)	(5.0)	(0.2)	(0.1)	-	(16.2)	(0)	(1.3)	-	(22.8)	-	-	原材料配合割合から推計	
15135	1937	レアチーズケーキ	43.1	(21.7)	(7.0)	(0.1)	(0.1)	-	(11.3)	(Tr)	(1.8)	-	(20.3)	-	-	原材料配合割合から推計	
		ドーナッツ															
15078	1940	ケーキドーナッツ	20.0	(63.3)	(34.6)	(0.2)	(0.1)	-	(23.2)	(Tr)	(0.4)	-	(58.7)	-	-	原材料配合割合から推計	
		パイ															
15079	1941	パイ皮	32.0	(38.0)	(34.4)	(0)	(Tr)	-	(0.1)	(0.1)	(0)	-	(34.5)	-	-	原材料配合割合から推計	
15080	1942	アップルパイ	45.0	(39.5)	(17.8)	(0.4)	(1.3)	-	(17.3)	(Tr)	(0)	-	(36.9)	-	-	部分割合: パイ皮 1、甘煮りんご 1 原材料配合割合から推計	
15081	1943	ミートパイ	36.2	(31.8)	(27.6)	(0.5)	(0.5)	-	(0.4)	(0.1)	(0)	-	(29.0)	-	-	原材料配合割合から推計	
15082	1944	バターケーキ	20.0	(50.5)	(19.8)	(0.2)	(0.2)	-	(26.7)	(Tr)	(0.2)	-	(47.1)	-	-	パウンドケーキ、マドレーヌを含む 原材料配合割合から推計	
15083	1945	ホットケーキ	40.0	(47.3)	(31.6)	(2.1)	(0.1)	-	(7.4)	(Tr)	(2.4)	-	(43.6)	-	-	原材料配合割合から推計	

15 菓子類

可食部100g 当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物										糖アルコール		備考	
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール			
																(.....g.....)		
		ワッフル																
15084	1946	カスタードクリーム入り	45.9	(39.9)	(21.8)	(0.1)	(Tr)	-	(12.4)	(Tr)	(2.6)	-	(37.0)	-	-			部分割合：皮 1、カスタードクリーム 1 原材料配合割合から推計
15085	1947	ジャム入り	33.0	(59.5)	(19.5)	(0.6)	(0.6)	-	(34.0)	(Tr)	(1.2)	-	(55.8)	-	-			部分割合：皮 1、いちごジャム 1 原材料配合割合から推計
		<デザート菓子類>																
15086	1948	カスタードプリン	74.1	(14.3)	(0)	(0.1)	(0.1)	-	(10.7)	(0)	(2.7)	-	(13.6)	-	-			別名：プリン、カスタードプディング プリン部分のみ 原材料配合割合から推計
15136	1949	牛乳寒天	85.2	(12.1)	(0)	(0.1)	(0.1)	-	(9.9)	(0)	(1.5)	-	(11.5)	-	-			杏仁豆腐を含む 原材料配合割合から推計
		ゼリー																
15087	1950	オレンジ	77.6	(17.6)	(0)	(1.9)	(2.1)	-	(13.0)	(0)	(0)	-	(16.9)	-	-			ゼラチンゼリー。ゼリー部分のみ 原材料配合割合から推計
15089	1952	ミルク	76.8	(14.7)	(0)	(0.1)	(0.1)	-	(9.6)	(0)	(4.3)	-	(14.0)	-	-			ゼラチンゼリー。ゼリー部分のみ 原材料配合割合から推計
15090	1953	ワイン	84.1	(13.7)	(0)	(0)	(0)	-	(13.1)	(0)	(0)	-	(13.1)	-	-			ゼラチンゼリー。ゼリー部分のみ 原材料配合割合から推計
15091	1954	パバロア	60.9	(20.5)	(Tr)	(Tr)	(0)	-	(17.4)	(0)	(2.1)	-	(19.5)	-	-			パバロア部分のみ 原材料配合割合から推計
		<ビスケット類>																
15092	1955	ウエハース	2.1	(80.0)	(37.4)	(0.2)	(0.2)	-	(35.2)	(Tr)	(1.2)	-	(74.4)	-	-			原材料配合割合から推計
15141	1956	ウエハース、クリーム入り	1.7	(73.5)	(28.8)	(0.2)	(0.2)	-	(38.4)	(Tr)	(0.9)	-	(68.6)	-	-			原材料配合割合から推計
		クラッカー																
15093	1957	オイルスプレークラッカー	2.7	(65.2)	(51.5)	(0.6)	(0.6)	(0)	(6.4)	(0.6)	(0)	-	(59.7)	-	-			別名：スナッククラッカー 米国成分表から推計
15094	1958	ソーダクラッカー	3.1	(77.5)	(69.2)	(0.1)	(0.2)	(0)	(0)	(1.0)	(0)	-	(70.5)	-	-			原材料配合割合から推計 米国成分表から推計
15095	1959	サブレ	3.7	(76.7)	(38.2)	(0.2)	(0.2)	-	(32.6)	(Tr)	(0)	-	(71.3)	-	-			原材料配合割合から推計
15054	1960	中華風クッキー	3.0	(65.0)	(30.9)	(0.2)	(0.2)	-	(29.1)	(Tr)	(0)	-	(60.4)	-	-			ラードを用いたもの 原材料配合割合から推計
		ビスケット																
15097	1961	ハードビスケット	2.6	78.0	51.1	0.4	0.4	Tr	19.4	0.1	0.4	-	71.9	-	-			
15098	1962	ソフトビスケット	3.2	(72.7)	(45.6)	(0.1)	(0.1)	-	(20.5)	(0.1)	(0.7)	-	(67.1)	-	-			クッキーを含む 原材料配合割合から推計
15096	1964	リーフパイ	2.5	(59.1)	(50.2)	(Tr)	(Tr)	-	(3.6)	(0.1)	(0)	-	(53.9)	-	-			パルミエを含む。別名：パフ 原材料配合割合から推計
15100	1965	ロシアケーキ	4.0	(67.7)	(26.1)	(0.1)	(0.1)	-	(36.6)	(Tr)	(0.3)	-	(63.3)	-	-			部分割合：ビスケット 4、マカロン 2、クリーム 1 原材料配合割合から推計
		<スナック類>																
15102	1967	コーンスナック	0.9	(61.0)	(50.5)	(Tr)	(Tr)	(Tr)	(0.6)	(Tr)	(4.7)	-	(55.7)	-	-			英国成分表から推計
		ポテトチップス																
15104	1969	成形ポテトチップス	2.2	(57.4)	(51.5)	(0.1)	(0.2)	(0)	(0.4)	(0.1)	(0)	-	(52.3)	-	-			米国成分表から推計
		<キャンデー類>																
15109	1970	かわり玉	0.5	(103.9)	(0)	(0.6)	(0.6)	-	(97.9)	(0)	(0)	-	(99.0)	-	-			別名：チャイナマール 原材料配合割合から推計

15 菓子類

可食部100g 当たり

食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物										糖アルコール		備考	
					でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール			
																(.....g.....)		
15105	1971	キャラメル	5.4	(79.9)	(6.7)	(1.5)	(0.1)	-	(15.5)	(21.3)	(6.3)	-	(74.7)	-	-			試料：ハードタイプ 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(23.4)g
15107	1972	ゼリーキャンデー	16.0	(88.5)	(1.2)	(1.9)	(0.2)	-	(22.9)	(27.1)	(0)	-	(83.0)	-	-			寒天ゼリー 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(29.8)g
15108	1973	ゼリービーンズ	9.5	(94.7)	(10.7)	(1.0)	(0.3)	-	(54.6)	(10.7)	(0)	-	(89.2)	-	-			部分割合：糖衣 5、ゼリー 6 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(11.8)g
15110	1974	ドロップ	2.0	(103.6)	(0.8)	(1.5)	(0.4)	-	(56.7)	(18.3)	(0)	-	(97.7)	-	-			原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(20.1)g
15111	1975	バタースコッチ	2.0	(95.5)	(0.3)	(0.8)	(0.5)	-	(76.4)	(6.0)	(Tr)	-	(90.7)	-	-			原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(6.6)g
15112	1976	ブリットル	1.5	(55.5)	(2.6)	(0.6)	(0.2)	-	(35.5)	(6.4)	(0)	-	(52.5)	-	-			いり落花生入り 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(7.1)g
15113	1977	マシュマロ	18.5	(83.9)	(0.7)	(1.3)	(0.3)	-	(43.9)	(15.7)	(0)	-	(79.1)	-	-			原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(17.3)g
		<チョコレート類>																
15137	1979	アーモンドチョコレート	2.0	(40.1)	(0.9)	(0)	(Tr)	-	(29.7)	(0)	(7.5)	-	(38.1)	-	-			部分割合：チョコレート 27、アーモンド 15 原材料配合割合から推計
15114	1980	カバーリングチョコレート	2.0	(64.8)	(20.6)	(0.2)	(0.2)	-	(32.8)	(Tr)	(7.0)	-	(60.7)	-	-			ビスケット等をチョコレートで被覆したもの 別名：エンローバーチョコレート 部分割合：チョコレート 3、ビスケット 2 原材料配合割合から推計
15115	1981	ホワイトチョコレート	0.8	(58.2)	(Tr)	(Tr)	(Tr)	-	(45.2)	(Tr)	(10.2)	-	(55.4)	-	-			英国成分表から推計
15116	1982	ミルクチョコレート	0.5	(59.3)	(1.4)	(0)	(0)	(Tr)	(43.3)	(0)	(11.7)	-	(56.5)	(0)	-			豪州成分表から推計。ガラクトースは英国成分表から推計
		<果実菓子類>																
15117	1983	マロングラッセ	21.0	(78.8)	(9.0)	(0.4)	(0.4)	-	(64.9)	(0)	(0)	-	(74.7)	-	-			原材料配合割合から推計
		<その他>																
15138	1987	カスタードクリーム しるこ	61.8	(26.0)	(4.7)	(Tr)	(0)	-	(16.9)	(0)	(2.9)	-	(24.5)	-	-			業務用。原材料配合割合から推計
15139	1988	こしあん	46.1	(49.9)	(11.3)	(0.3)	(0.2)	-	(32.5)	(1.3)	(0)	-	(46.9)	-	-			別名：御膳しるこ。具材は含まない 原材料配合割合から推計 80%エタノールに可溶性のマルトデキストリン：(1.4)g
15140	1989	つぶしあん	54.5	(41.0)	(8.8)	(0.1)	(0.1)	-	(29.7)	(0)	(0)	-	(38.7)	-	-			別名：田舎しるこ、ぜんざい。具材は含まない 原材料配合割合から推計