### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	Manusantaled (1.39) 1.611 (1.39) (1.611) (1.39) (1.611) (1.61	何面 Pajamanajungwow 和 1 06 0.17 25 0.32 0.5 0.07 0.6 0.14 0.7 0.13 61 0.84	系 paternussum (n 和 · · · · ·) 7 0.03 0. 2 0.03 0. 7 0.02 0. 8 0.01 0.	Page Page	ヘ キ サ ン 酸	<i>y</i>	10:0 12:0 デ ラ カ リ ン 酸酸 酸 酸	トリデカン酸		ant パンタ パラテカ	i:0 16:0 iso	17:0 17 au ヘ ハ フ ラ ラ ラ カ ナ ン 酸 看	:0 18:0	ア ・ ラ キ ::	24:0 1 C J J	— 価	ペンタデセ	8:1 17:1 パルミトレイン酸	オイレコ	1 22:1 ド ・ コ : セ	24:1 16:2 テ ヘキサデカジェン酸	トへ テ リキ ト エサ エ	n-6 へ リ キ ノ サ l	18:3 18	:3 18:4	************************************	0:3 20:4 -6 n-3 イ イコサナテトリラ	n-6 1		3	n=6 n-		n-3 ドコサヘキサ	未 同 Parity 開 情 考 Remarks 定 之
ま 品番号 を 品 名 Food and description	Manusantaled (1.39) 1.611 (1.39) (1.611) (1.39) (1.611) (1.61	何面 Pajamanajungwow 和 1 06 0.17 25 0.32 0.5 0.07 0.6 0.14 0.7 0.13 61 0.84	系 paternussum (n 和 · · · · ·) 7 0.03 0. 2 0.03 0. 7 0.02 0. 8 0.01 0.	## (## (14 0 29 0	キ プ タ ン 酸 酸 0 - 0 - 0 -	ク タ ン 酸 i	カ リ シ 酸 酸	リデカ: カン酸 ii	リスチン酸	ンタデカ	レルミミチチ	プ 5 タ 5 デ 5 カ カ	7 7 7 7	ラキジ	グノセリン	リストレイ	ンタデセ	ルミトレイン酸プタデセン酸	レ コ イ セ ン 酸 酸	: セ · ン	キサデカジェン	リキトラエサエ	へ リ キ ノ サ ー	α 7 1 1 1 1 1 1 1 1		イコサジェ	-6 n-3 イコナ、 ナーラエン酸	7	1 ~	3 ペンイコサジェン酸		ドコサペンタエン	ドコサヘキサエ	同 情 考 Remarks 定
東子類 CONFECTIONERIES 〈和生菓子・和半生菓子類〉 〈TRADITIONAL FRESH AND SEMI-DRY CONFECTIONERIES〉 あん入り生八つ橋 Aniri-namayatsuhashi¹¹ 今川焼 Imagawayaki³¹ 15006 ういろう Uiro⁵¹ うべいすもち Uguisu-mochi⁵¹ かしわもち Kashiwa-mochi⁵¹ カステラ Kasutera¹¹¹ かのこ Kanoko¹²² かるかん Karukan ¹³³ 15010 かるかん Karukan ¹³³ 15011 参うひ Gyuhi¹⁵ まりざんしよ Kiritzansho¹⁶¹ まりざんしよ Kiritzansho¹⁶¹ まりざんしよ Kiritzansho¹⁶¹ まりざんしよ Kiritzansho¹⁶¹ きんつば Kintsuba¹¹) またち Kusa-mochi¹⁰ くし団子 Kusa-mochi¹⁰ くし団子 Kusa-mochi¹⁰ くし団子 Kusa-mochi¹⁰ くし団子 Kusa-mochi¹⁰ くし団子 Kushi-dango¹¹¹ まち Kusa-mochi¹⁰ くし団子 Kushi-dango¹¹¹ まち Kusa-mochi¹⁰ くし団子 Kushi-dango¹¹¹ まうち Soy sauce はつべい Geppei²²⁵)	34 0.11 0.06 84 0.27 0.25 18 0.06 0.05 29 0.09 0.06 29 0.10 0.07 84 1.39 1.61	06 0.17 25 0.32 05 0.07 06 0.14 07 0.13 61 0.84	7 0.03 0. 2 0.03 0. 7 Tr 0.9 8 0.02 0. 8 0.01 0.	.14 0 .29 0 .07 0	o - o -	- 0			3 Tr										mg						*****	••••••)
CONFECTIONERIES	84 0.27 0.25 18 0.06 0.05 29 0.09 0.06 29 0.10 0.07 84 1.39 1.81	25 0.32 05 0.07 06 0.14 07 0.13 61 0.84	2 0.03 0 7 Tr 0.4 8 0.02 0. 8 0.01 0.	.29 0 .07 0 .12 0	0 - 0 - 0 -	- 0			3 Tr									1 1									T			1 1	- 1			
Aniri-namayatsuhashi 1) 今川焼 45.5 1.1 0.84 0.2 Imagawayaki 3) I5006 ういろう Uiro 5) 「ういすもち Uguisu-mochi 6) I5008 かしわもち Kashiwa-mochi 9) I5010 かのこ Kanoko 12) I5011 かるかん Karukan 13) I5012 きび団子 Kibi-dango 14) I5013 ぎゅうひ Gyuhi 15 I5014 きりざんしよ Kirizansho 16) I5015 きんつば Kiritsuba 17) I5016 きんつば Kintsuba 17) I5017 草もち Kusa-mochi 19) くし団子 Kusa-mochi 19) くし団子 Kusa-mochi 19) くししは子 Kusa-mochi 19) くししは子 Kusa-mochi 19) くししは子 Kusa-mochi 19) くししは子 Kusa-mochi 19) くししけっぺし Adzuki bean paste I5019 しょうゆ Soy sauce If つぺし Geppei 25) I5010 10 0.84 0.2 0.18 0.01	84 0.27 0.25 18 0.06 0.05 29 0.09 0.06 29 0.10 0.07 84 1.39 1.81	25 0.32 05 0.07 06 0.14 07 0.13 61 0.84	2 0.03 0 7 Tr 0.4 8 0.02 0. 8 0.01 0.	.29 0 .07 0 .12 0	0 - 0 - 0 -	- 0			3 Tr		1 1																							
Imagawayaki 30	18 0.06 0.05 29 0.09 0.06 29 0.10 0.07 84 1.39 1.81	05 0.07 06 0.14 07 0.13 61 0.84	7 Tr 0.04 4 0.02 0. 3 0.01 0.	.07 0	o - o -	- o	0 т	.		-	96 -	1	- 9	1	3 1	-	o -	2 Tr	56	1 0	Tr -	-	- 140	32		0	o -	0	0	- o	0	0	0 0	2 部分割合:皮 4、あん 6 ²⁾
5006 うしろう Uiro 5) 54.5 0.2 0.18 0.0 Uiro 5) 5007 うぐいすもち 40.0 0.4 0.29 0.0 Uiro 5) 5008 かしわもち 48.5 0.4 0.29 0.1 Kashiwa-mochi 5) 7ステラ 25.6 4.6 3.84 1.3 Kasutera 11) 5010 かのこ 34.0 0.4 0.05 0.0 Karukan 15) 5011 かるかん Karukan 15) 5012 きび団子 24.4 0.3 0.27 0.1 (Kinsuba 17) 36.0 0.2 0.18 0.0 (Gyuhi 15) 5014 きりざんしよ Kirizansho 16) 5016 きんつば Kinsuba 17) 43.0 0.4 0.29 0.1 (Kinsuba 17) 5017 草もち 43.0 0.4 0.29 0.1 (Kinsuba 17) 5017 草もち 5018 あん Adzuki bean paste しょうゆ Soy sauce 17つべい Geppei 25) 50.5 0.4 0.36 0.1 (Geppei 25) 50.0 0.4 0.31 0.1 (Geppei 25)	29 0.09 0.06 29 0.10 0.07 84 1.39 1.61	06 0.14 07 0.13 61 0.84	0.02 0. 0.01 0.	.12 0	0 -	- 0	1	r -	2 1	- 2	210 -	2	- 46	Tr	1 0	0 1	Γr 0	11 1	240	2 0	0 0	0	0 280	21	0 0	1	1 0	8	0	0 0	1	Tr	0 7	1 たい焼、ともえ焼、小判焼等を含 部分割合:皮2、あん1 ⁴
5007 うぐいすもち Uguisu-mochi 5008 かしわもち Kashiwa-mochi 50 5008 かしわもち Kashiwa-mochi 50 5009 カステラ Kasutera 110 5010 かのこ 34,0 0,4 0,05 0,0 Karukan 130 5011 かるかん Karukan 130 5012 さび団子 Kibi-dango 140 5013 ぎゅうひ Gyuhi 150 5014 きりざんしよ Kirizansho 160 5016 きんつば Kintsuba 170 マもち Kusa-mochi 190 くし団子 Kusa-mochi 190 くし団子 Kusa-mochi 190 くし団子 Kusa-mochi 190 くし団子 Kushi-dango 211) あん Adzuki bean paste しようゆ Soy sauce げっぺい Geppei 250	29 0.10 0.07 84 1.39 1.61	07 0.13 61 0.84	0.01 0.		0 -		0 т	r -	3 Tr	-	55 -	Tr	- 4	1	Tr 1	0	0 0	Tr Tr	45	1 0	Tr 0	o	0 66	2	0 0	o	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	Tr 白ういろう
5008 かしわもち Kashiwa-mochi**) 5009 カステラ Kasutera *** 5010 かのこ Kanoko *** 5011 かるかん Karukan *** 5012 ざび団子 Kibi-dango *** 6013 ぎゅうひ Gyuhi ** 5014 きりざんしよ Kirizansho ** 5016 きんつば Kintsuba ** 5017 草もち Kusa-mochi ** 5017 本もち Kusa-mochi ** 5018 あん Adzuki bean paste しようゆ Soy sauce ** 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.29 0.1 48.5 0.4 0.3 0.27 0.1 48.6 0.3 0.27 0.1 5013 ぎゅうひ Gyuhi **	84 1.39 1.61	61 0.84		11 0		- o	0 т	r -	3 Tr	-	74 -	Tr	- 8	1	1 1	0	0 0	1 Tr	59	1 0	Tr 0	o	0 120	18	0 0	o	0 0	, 0	0	0 0	o	0	0 0	1 部分割合: もち 10、あん 8、きな
009 カステラ			0.07 0.		0 -	- o	0 т	r -	4 Tr	-	86 -	Tr	- 7	1	1 1	0	0 0	1 Tr	63	1 0	Tr 0	o	0 110	14	0 0	o	0 0	0	0	0 0	o	0	0 0	1 部分割合:皮3、あん2 ⁹⁾ 薬を除いたもの ¹⁰⁾
010 かのこ	05 0.02 Tr	_	1	.76 0	o -	- 3	7	9 -	40 6	0 9	980 0	10	0 330	2	0 0	0	4 0	80 6	1500	11 0	0 0	o	0 670	25	0 0	8	7 0	61	o	0 0	5	5 1	2 42	
かるかん		Tr 0.03	0.01 0.	.02 0	о -		- (o -	Tr 0	-	13 -	Tr	- 1	Tr	1 -	-	_	1 0	3	Tr 0		-	- 22	10		o		-	_			-		1
24.4 0.3 0.27 0.10 をび団子 (Kibi-dango ¹⁴⁾ 36.0 0.2 0.18 0.00 (Gyuhi ¹⁵⁾ 36.0 0.2 0.18 0.00 (Gyuhi ¹⁵⁾ 38.0 0.3 0.27 0.10 (Kirizansho ¹⁶⁾ 34.0 0.7 0.35 0.10 (Kintsuba ¹⁷⁾ 草もち 43.0 0.4 0.29 0.10 (人し団子 (Kusa-mochi ¹⁹⁾ くし団子 (Kushi-dango ²¹⁾ あん Adzuki bean paste 1.ようゆ Soy sauce 1.5 0.5 0.4 0.36 0.15 (Geppei ²⁵⁾ 20.9 8.7 5.36 1.90 (Geppei ²⁵⁾	27 0.10 0.07	0.10	Tr 0.	.10 0	o -	- 0	0 т	r –	4 Tr	_	82 -	Tr	- 7	1	Tr 1	0	0 0	1 Tr	68	1 0	Tr 0	o	0 100	4	0 0	o	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	Tr
1013 ぎゅうひ	27 0.10 0.07	.07 0.10	Tr 0	.10 0	0 -	- o	0 т	r –	4 Tr	_	82 -	Tr	- 7	1	Tr 1	0	0 0	1 Tr	68	1 0	Tr 0	0	0 100	4	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	Tr
Gyuhi ¹⁵ きりざんしよ 38.0 0.3 0.27 0.16 まりざんしよ Kirizansho ¹⁶ 0.16 きんつば 34.0 0.7 0.35 0.16	18 0.06 0.05	.05 0.07	Tr 0	.07 0	0 -	- 0	0 т	'r -	3 Tr	_	55 -	Tr	- 4	1	Tr 1	0	0 0	Tr Tr	45	1 0	Tr 0	o	0 66	2	0 0	o	0 0	0	o	0 0	0	0	0 0	Tr
Kirizansho ¹⁶⁾ きんつば Kintsuba ¹⁷⁾ 217 草もち Kusa-mochi ¹⁹⁾ くし団子 Kushi-dango ²¹⁾ あん Adzuki bean paste しようゆ Soy sauce げっぺい Geppei ²⁵⁾ 34.0 0.7 0.35 0.16 43.0 0.4 0.29 0.16 50.0 0.4 0.31 0.1 20.9 8.7 5.36 1.96	27 0.10 0.07	0.10) Tr 0	.10 0	0 -	- 0	0 т	r -	4 Tr	_	82 -	Tr	- 7	1	Tr 1	0	0 0	1 Tr	68	1 0	Tr 0	0	0 100	4	0 0	. 0	0 0	0	0	0 0		0	0 0	Tr
Kintsuba ¹⁷⁾					0 -	- 0	0 т	-	1 Tr		89 -	1	- R	1	4 0	0	0 0	3 Tr		1 0	0 0		0 170	46	0 0	0			0			0	0 0	2 部分割合:皮 1、あん 9 ¹⁸⁾
Kusa-mochi ¹⁹⁾ くし団子 Kushi-dango ²¹⁾ 50.0 0.4 0.31 0.1									4 Tr		85 -	Tr	- 7	1		0	0 0			1 0	Tr 0	0	0 110		0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	90)
5018 あん Adzuki bean paste 50.0 0.4 0.31 0.1 5019 しょうゆ 50.5 0.4 0.36 0.1: ** 5020 げっぺい 20.9 8.7 5.36 1.9!	29 0.10 0.07	0.13	0.01 0.						7 11		80	••		•					03				0 110	17										1 时从时日,及 6、60/0 至
5019 しょうゆ 50.5 0.4 0.36 0.1: ** Soy sauce 20.9 8.7 5.36 1.9! Geppet ²⁵⁾	31 0.11 0.07	07 0.13	0.01 0.	.12 0	0 -	- o	0 т	r -	4 Tr	-	90 -	Tr	- 8	1	1 1	0	0 0	1 Tr	68	1 0	Tr 0	0	0 120	12	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	1 部分割合: 団子 8、あん 3 ²²⁾
5020 げっぺい 20.9 8.7 5.36 1.9 Geppei ²⁵⁾	36 0.13 0.09	.09 0.14	Tr 0	.13 0	0 -	- 0	0 т	r -	5 Tr	0 1	110 0	Tr	0 9	2	Tr 1	0	0 0	1 Tr	90	1 0	Tr 0	o	0 130	5	0 0	0	0 0	0	0	0 0	. 0	0	0 0	くしを除いたもの ²³⁾ Tr 部分割合: 団子 9、たれ 2 ²⁰
	* * * 36 1.90 2.53	* .53 0.78	0.07 0	.72 0	0 -	- o	0 12	2 -	38 5	- 15	500 -	11	- 310	24	8 6	0	0 0	10 Tr	* 2500	20 0	0 0	0	0 720	67	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	くしを除いたもの ²³⁾ 150 部分割合:皮5、あん4 ²⁶⁾
桜もち																																		*トランス酸を含む ²⁷⁾ 。(総量 ²⁸⁾ 0.40 一価不飽和 ²⁹⁾ 0.40 g、C18:1 400 r
Sakura-mochi ³⁰⁾																																		
5021 閱東風 40.5 0.4 0.24 0.0 Kanto style	24 0.07 0.02	0.15	0.02 0.	13 0	0 -	- 0	0 т	r -	Tr Tr	0	62 -	Tr	- 4	Tr	1 Tr	0	0 0	1 Tr	22	1 0	Tr 0	0	0 130	18	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	1 部分割合:小麦粉皮 4、あん 5 ³¹⁾ 桜葉を除いたもの ³²⁾
022 関西風 <i>Kansai</i> style 50.0 0.2 0.11 0.0	11 0.04 0.02	0.05	0.01 0.	.04 0	o -	- o	0	o –	1 0	-	36 -	Tr	0 3	Tr	1 1	0	0 0	1 0	18	Tr 0	0 0	0	0 38	9	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	Tr 部分割合: 道明寺種皮 3、あん 2 桜葉を除いたもの ³²⁾
D23 大福もち 41.5 0.5 0.28 0.10 Daifuku-mochi ³⁴⁾		0.11	0.01 0.	.10 0	o -	- o	0 т	r 0	4 Tr	0	84 -	Tr	- 7	1	Tr 1	0	0 0	1 Tr	68	1 0	Tr 0	o	0 100	6	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	Tr 部分割合: もち皮 10、あん 7 ⁸⁵⁾
024 タルト 30.0 2.9 2.14 0.75 Taruto ³⁶⁾	28 0.10 0.07	91 0.50	0.05 0.	.46 0	0 -	- o	0 т	r 0	8 2	0 5	540 0	5	0 170	Tr	Tr 0	0	1 0	43 3	850	5 0	0 0	o	0 410	16	0 0	4	4 0	36	0	0 0	2	2	0 28	Tr 部分割合:皮 2、あん 1 ³⁷⁾
5025 ちまき 62.0 0.2 0.18 0.0		1	Tr 0.	07 0	0 -	- 0	0 т	r O	3 Tr	-	55 -	Tr	- 4	1	Tr 1	0	0 0	Tr Tr	45	1 0	Tr 0	o	0 66	2	0 0	o	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	Tr 上新粉製品 ³⁹⁾
Chimaki ³⁸⁾ 026 ちゃつう 22.5 4.2 3.81 0.6	14 0.73 0.91	0.07	1 1	.74 0	o -	- o	0 т	r -	1 Tr	0 3	360 O	2	Tr 220	23	2 0	0	0 Tr	7 Tr	1400	7 0	0 0	Tr	Tr 1700	33	Tr Tr	Tr	Tr 0	0	0	0 0	Tr	0 т	r Tr	1 部分割合:皮1、あん941)
Chatsu ⁴⁰⁾ 5027 どら株 31.5 2.6 1.97 0.8i Dorayaki ⁴²⁾	14 0.73 0.91 18 0.06 0.05		0.03 1.	50 0	0 -	- 0	0 т	r 0	7 2	- 5	500 -		- 140	1												.					2		0 22	1 部分割合:皮 5、あん 4 ²⁶⁾

																						可 1	部	100 g ∄						ble por	tion																					
	水 」					1										黄	,	1 0	Satur	ated				脂	助	it		Fatty		和	М	lonouns	aturate	d						多価	不	帕车	'n	Pol	vunsatu	rated						
	" '		8 1	à	_	多	n-3	n-6	, 4	:0 6	3:0	7:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	15:0 1	6:0 1	6:0 17	7:0 17	:0 18	:0 20:	:0 22:	24:0	10:1	14:1	15:1	16:1	17:1	8:1 2	0:1 22	2:1 24	:1 16:	2 16:3	16:4	18:2 n=6	18:3	18:3	18:4 2	0:2 20 -6 n	:3 20: -6 n=	:4 20	4 20:	5 21:5	22:2	22:4 n=6	22:5 n=3	22:5 n=6	22:6 p=3	*
特 食 品 名 No. Food and description	10				価不飽 peterntesume	価不飽	不	小小小	aturated		+	プタ	,	カン	ラウリン	トリデカ	リスチ	ペンタデカ	ペンタデカ	ルミチ	ル ミ チ	へ プ : タ : カ :	7 5 7 7 6 !	7 +	; ; ; ;	グノセリ		ミリストレイ	ペンタデセ	ルミトレ	プ タ デ セ	ا ا	= = tz t	t =	キサデカジェ	リキエサ	ラサエ	η , Ι	α . リノレ	r - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -	7 # 	イコサジェ	イコサテトラ	7	イコサペンタエ	ペヘンタイ	ドコサジェ	ドコサテトラエ	۴	ドコサペンタ	ドコサ	同 備 考 Remarks
	# \\ \(\text{\argmatick} \)	rigi t					和	和		₩ i	酸	酸	酸	酸	酸	酸	酸	設	設し	か 酸 i	ン : 験 !		対す	ク ジ	e de	設	酸	設	設	設	酸	酸 i			/ ン 数 酸	酸力	酸力	酸	設	設計	設力	シーン酸 酢		R B	, と 酸		酸	設	設	ン	ン 酸	定 Cn inge
8 ねりきり	34.0	0.3	0.13	0.04	0.01	0.0	8 0.0	02 0.	.06	0	0	-	0	0	Tr	-	Tr	Tr	0	33	-	Tr	-	3	1	2 T	r 0	0	0	1	Tr	11	Tr	0	Tr	0 0	0	55	22	0	0	0	0	0	0	0 0) (0	0	0	0	1
Nerikiri ¹⁾ まんじゆう Manju ²⁾																																																				
カステラまんじゅう Kasutera-manju ³⁾	27.9	1.6	1.20	0.39	0.41	0.4	0.0	04 0.	.35	0	0	-	o	0	Tr	-	4	1	-	310	-	3	-	78	1	1	0	Tr	0	19	1	390	3	0	0	0 0	0	330	29	0	0	2	2	0	15	0 0	0	1	1	0	12	1 部分割合:皮5、あん74)
0 くずまんじゅう	45.0	0.2	0.08	0.02	0.01	0.0	5 0.0	02 0.	.03	0	0	-	0	0	0	-	Tr	0	-	20	-	Tr	-	2	Tr	1	o -	- О	-	1	o	5	Tr	0	0			35	15	-	-	o	0	-	o	о -			-	-	o	1 別名:くずざくら
Kuzu-manju ⁵⁾ 1 くりまんじゅう Kuri-manju ⁷⁾	24.0	1.3	0.96	0.31	0.32	0.3	3 0.0	04 0.	.30	0	0	-	0	0	Tr	-	3	1	0	240	0	2	0	59	1	1	0 0) Tr	0	15	1	300	3	0	0	Tr 0	0	280	28	0	0	1	1	0	11	0 0	0	1	1	0	9	部分割合:皮2、あん3 ⁶⁾ 1 部分割合:皮1、あん2 ⁸⁾
2 とうまんじゅう <i>To-manju</i> ⁹⁾	28.0	2.0	1.53	0.51	0.59	0.4	2 0.0	05 0.	.37	0	0	-	0	0	Tr	-	5	1	0	390	0	4	0 1	10	Tr	1	0	1	0	29	2	560	4	0	0	0 0	0	350	27	0	0	3	2	0	23	0 0	0	1	1	0	18	1 部分割合:皮 4、あん 5 ¹⁰⁾
3 蒸しまんじゅう Mushi-manju ¹¹⁾	35.0	0.5	0.32	0.09	0.03	0.2	0.0	02 0.	.17	0	0	-	0	0	Tr	-	1	Tr	-	82	-	1	-	5	1	1	0	0	0	1	Tr	29	1	0	0		-	170	24	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	1 薬まんじゅう等 部分割合:皮1、あん2 ¹²⁾
中華まんじゅう Steamed bread, Chinese style																																																				
あんまん Adzuki bean paste	36.6	5.8	5.28	1.72	2.13	1.4	3 0.0	05 1.	.38	0	0	-	0	3	5	-	53	5	0 1	100	0	19	0 8	i50	17	1	0	7	0	80	12 2	2000	27	0	0	0 0	0	1400	46	0	0	12	0	0	3	0 0	0	0	0	0	0	1 部分割合:皮 10、あん 7 ¹
肉まん Meat and vegetable	41.1	4.4	3.82	1.27	1.23	1.3	2 0.0	07 1.	.26	0	0	-	0	2	2	-	31	4	0	890	0	10	0 3	20	8	1	1 0	Tr	0	46	6 1	200	24	Tr	0	1 0	Tr	1200	60	0	0	10	2	0	8	0 0	0	1	3	0	3	1 部分割合:皮10、肉あん
もなか Monaka ¹⁵⁾	29.0	0.4	0.22	0.07	0.04	0.1	1 0.0	02 0.	.09	0	0	-	0	0	Tr	-	2	Tr	0	61	-	Tr	-	6	1	2 T	r O	0	0	2	Tr	34	1	0	Tr	0 0	0	89	23	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	1 部分割合:皮1、あん916)
7 ゆべし Yubeshi ¹⁷⁾	22.0	3.5	3.41	0.39	0.54	2.4	8 0.4	43 2.	.05	0	0	-	0	0	Tr	-	3	Tr	0	280	0	8	0	96	3	[r	1 0	0	0	4	Tr	530	8	0	Tr	0 0	0	2000	430	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	Tr くるみ入り ¹⁸⁾
ようかん Yokan ¹⁹⁾																																																				
B 練りようかん Neri-yokan ²⁰⁾	26.0	0.2	90.0	0.02	0.01	0.0	5 0.0	02 0.	.03	0	0	-	0	0	0	-	Tr	0	-	20	-	Tr	-	2	Tr	1	0 -	- 0	-	1	0	5	Tr	0	0		-	35	15	-	-	0	0	-	0	0 -	-		-	-	0	1
水ようかん Mizu-yokan ²¹⁾	57.0	0.1	0.04	0.01	Т	0.0	3 0.0	01 0.	.02	0	0	-	0	0	0	-	Tr	0	-	10	-	Tr	-	1	Tr	1	-	- 0	-	1	0	2	Tr	0	0		-	17	8	-	-	0	0	-	0	0 -	-	-	-	-	0	Tr
が Mushi-yokan ²²⁾	39.5	0.3	0.16	0.05	0.01	0.1	0 0.0	02 0.	.08	0	0	-	0	0	Tr	-	Tr	Tr	0	41	0	Tr	0	3	Tr	1	0	0	0	1	Tr	13	Tr	0	0	0 0	0	82	18	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	1
<和干菓子類> <traditional dry<br="">CONFECTIONERIES></traditional>																																																				
2 芋かりんとう Imo-karinto ²³⁾	5.5	20.6 1	3.84	2.29	8.20	8.3	5 1.	38 6.	.97	0	0	-	0	3	14	-	15	4	0 1	500	0	1	0 6	000	97 (6 2	В 0	0	0	29	Tr 8	8000	130	14	15	0 0	0	7000	1400	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0
a おこし Okoshi ²⁴⁾	5.0	0.8	0.65	0.17	0.23	0.2	5 0.0	03 0.	.22	0	0	-	0	0	Tr	-	5	Tr	0	140	0	0	0	21	3	2	3 0	0	0	1	0	220	3	Tr	Tr	0 0	0	220	29	o	0	o	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 米おこし、あわおこしを含む
は ののではe-mame ²⁵⁾	3.0	13.5 1	3.15	2.49	5.78	4.8	7 0.0	01 4.	.86	0	0	-	0	0	0	-	5	1	0 1	400	0	16	0 3	170 1	80 3	0 17	0	0	0	15	11 5	6600	130	5	0	0 0	0	4900	9	0	0	0	0	0	0	0 0	o c	0	0	0	0	5
かりんとう <i>Karinto</i> ²⁶⁾ 黒	3.5	11.8 1	0.85	1.44	4.47	4.9	4 0.1	75 4.	.19	0	0	_	0	Tr	3	_	9	3	0	990	0	1	0 3	130	50 :	15 1	5 0) Tr	. 0	18	Tr 4	1400	74	7	8	0 0	0	4200	750	0	0	0	0	0	0	0 0		0	0	0	0	Tr
Brown sugar 自	2.5									0	0	_	0	Tr	3	_	10	4	0 1		0	2			47		4 0				Tr 4			7	7	0 0		4100		0	0	0	0	0	0	0 0) (0	0	0	Tr
Sugar ごかぼう	10.0											_		0	0	_	3	0							14		0 0				3 1							2700		0	0	0	0	0	0	0 0) (0	0	0	o
Gokabo ²⁷⁾ 小麦粉せんべい					-																																															
Wheat flour crackers	4.2	0.8	0.66	0.18	0.07	0.4	1 0.0	02 0.	.39	0	0	-	0	0	Tr	-	1	1	-	170	-	1	-	8	1	0	0 0	0	0	0	Tr	69	3	0	0	0 0	0	390	21	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	Tr
Isobe-senbei ²⁸⁾ かわらせんべい	4.3	3.5	2.81	0.92	1.02	0.8	6 0.0	07 0.	.80	0	0	_	0	0	Tr	0	9	3	0	720	0	6	0 1	90	1	0	0 0) 1	0	46	3	960	8	0	0	0 0	0	750	34	0	0	4	4	0	38	0 0) (2	2	0	30	Tr
Kawara-senbei ²⁹⁾							-			-	-		1			1		١	-	1	-	-1	- T		1	1	"		1		-1		1	1	-	1	1		٠.	1	-	1	1	-		1	`	-	-	-		-

				1																	1	可食	部 100					100 g e	dible po	rtion																			
		水	脂											. 1 4+7		飽		和	Satura	ed	A 4-7	12=-		自防			- 価				Monouns			466	40.0 1	4 4		多価					saturate		0001			.	
				総	飽	-	多	n−3	n−6	8 4:1	0 6:0	7:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	15:0 16: ant	0 16:0 iso	0 17:0	17:0 ant	18:0	20:0 2	22:0 2	24:0 10):1 14:	15:1	16:1	17:1	18:1 20):1 22:	1 24:1	16:2	16:3 16:	4 18:2 n=6			18:4 20 n=3 n-				20:5 2 n=3					22:6 n=3	*
						価	価	多	で多	- M	4 ^		* *	デ	7	۲	3	~	م د د	, 'A	^	^	7	.	~	リラグ	F =	~ √	パル	^	*	r F	₹	^ +	トヘティ	^ リ	α	γ 5	テオー	1 1	1 3	7	1 1	ペヘ		۲ I	; ;	۴ ت	
						不	ᇶ	では、	m 価	urate	+	· 7	' 2	,	ゥ	リニ	リフ	9	タールター。	ル	9	9	テ	ラキ	- 1) 丿 t	ج اج	9	3	9	レ		7	サー	リキー・	キ ノ	ij	υ <u>-</u>	トクー	, , ,	ታ	ラ	サペ	ر م	#	ታ ተ	ササペ	4	同
	品 名 nd description				70	魚	satur es es	本	不	umsat	Ħ	9	9	I	IJ	, h	チ	7	デーチ	. = +	7	デ	IJ	.,	- 1	t	トレ	デ	トレ	7	1 1	z tz		カジ	ᆍᄬᆝᇎ	ሁ I	1	/ 3	_ \$ S	<u> </u>	F	۲ ۲	ンタ	ディ	<u>ت</u>	<u>ا</u> ا	レンタ	+	開 開 開 開 開 開 開 開 開 の に の に の に の に の に の
1 000 0	au description	ater	þi	ם	rat			k de	boly the	Poly	ン	・ シ	・ ン	ע	レ	צ	צ	カン	カーン	ا	カン	カン	ン	ע	- 1	リーン	1 4	セーン	イソ	セン	ン	ノーン	セン	<u> </u>	ンデ ン・	デル	レン	レン	ァデーコ	「」」	Ť	ン	£,	ادر	エー	<u> </u>		ェン	E Remarks
		分≥	黄语	1 2	和。S	和	首和	^윤 和	和	i i	散			酸	酸	酸	酸	酸	酸酸	酸	I	酸	酸	酸	酸	酸酯		酸	酸	酸	酸		酸	酸	酸カ 酸:	カ酸	酸	酸	設力 百	散散	酸	酸	酸	酸サ	酸	i i	散酸	酸	定点
		(_)		(mg)
0 巻きせん Maki-se		3.5	1.5	1.21	0.38	0.3	5 0.	48 0.	.03 0.	.44	0	0	- '	0 (0 Tr	r -	3	1	0 3	10	0 2	2 0	63	Tr	0	0	0	Γr C	14	1	330	4	0 0	0	0	0 43	0 21	0	0	1	1 0	12	0	0	0	1	1	0 9	Tr
南部せん Nanbu-																																																	
Nanou-3 051 ごま		3.3	11.0	10.19	1.73	3.5	i9 4.i	87 0.0	.07 4.	.81	0	0		0	0 Tr	r -	3	1	0 11	00	0 !	5 0	540	56	0	0	0	0 0	13	1	3600	22	0 0	o	0	0 480	0 67	0	o	0	0 0	0	o	0	0	0	0	0 0	1
With	sesame seeds																																																
	生入り 1 peanuts	3.3	9.8	9.07	1.81	3.7	8 3.	48 0.	.04 3.	.43	0	0	1	0 (0 Tr	r -	5	2	0 11	00	0 11	1 0	220	100	210	120	0	0 0	5	7	3700	96	10 0	0	0	0 340	0 45	0	0	2	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	Tr
53 しおがま		10.0	0.3	0.21	0.09	0.0	5 0.0	06	Tr 0.	.06	0	0	-	0	0 0	-	4	0	-	BO	- 0	0 -	7	1	1	2	0	0 0	0	0	50	Tr	0 0	o	0	0 6	3 2	0	o	0	0	0	o	0	0	o	0	0 0	0
Shiogama 3) D54 中華風クッ	*	3.0	29.6	26.48	11.25	12.0	1 3.:	22 0.	.13 3.	.09	0	0		0 2	1 38	3 -	430	36	0 68	00	0 150	0	3700	54	0	0	0 5	i6 C	630	97	11000 1	180	0 0	٥	0	0 300	0 130	0	0 1	100	2 0	28	o	0	0	1	0	0 0	0
Chinese style	e cookie							.						-										- 1					-25		-				-				-										
ひなあられ Hina-arare ⁴⁾)																																																
55 関東風		4.7	4.3	3.76	0.96	0.9	0 1.9	90 0.	20 1.	.70	0	0		- 0	0 1	-	28	1	0 7	70	0 4	4 0	130	13	7	7	0	0 0	6	2	880	10	0 Tr	o	0	0 170	0 200	0	o	0	0 0	0	o	0	0	o	0	0 0	
Kanto s 56 関西風	-	33	3.6	2 66	0.77	0.6	5 1	23 0	.10 1.	13	0	0	_	╛,	0 1		26	1	0 6	40	0 :	2 0	81	10	5	6	0	0 0	5		640	8	0 Tr	o	0	0 110	0 100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	り大豆 6 ⁵⁾ 2 部分割合: あられ 94、甘浦
Kansai		0.0	0.0	2.00	0.,,	0.0		20 0.						'				•			•				1					İ	0.10		"		1	110	100												9大豆 3 ⁶⁾
米菓 Rice cracker	rs																																																
ボスト 揚げせん		4.0	17.5	16.28	1.92	7.1	9 7.	16 1.	19 5.	.97	0	0		0	0 6	-	13	4	0 12	00	0 0	0	520	82	57	25	0	0 0	25	0	7000	120	12 13	o	0	0 600	0 1200	0	o	0	0 0	0	o	0	0	0	0	0 0	0
Age-sen 58 甘辛せ		4.5	0.0	0.81	0.29	02		31 01	.01 0.:	30	0	0	_	١	0 Tr	_	12	Tr	2	50			20	4	1	3	0		9	Te	200	3	0 Te		0	0 30	n 11	0			, ,	0	0	0	0		0	0 0	1
	ra-senbei ⁸⁾	4.0	0.0	0.01	0.20	0.2		0.		.00				•	"		-	"				•			•						200		"				•												
959 あられ Arare ⁹⁾		4.4	1.4	1.25	0.44	0.3	2 0.	48 0.	.02 0.	.47	0	0	- '	0 (0 Tr	r -	19	1	- 3	BO	- 1	1 -	31	6	2	5	0	0 0	3	Tr	320	5	0 Tr	0	0	0 47	0 17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	2
60 塩せん・		5.9	1.0	0.90	0.32	0.2	3 0.	34 0.	.01 0.3	.33	0	0	- 0	0	0 Tr	r -	13	1	- 2	70	- 1	1 -	22	4	1	3	0	0 0	2	Tr	230	3	0 Tr	o	0	0 33	0 12	0	0	0	0 0	0	o	0	0	o	0	0 0	1
Shio-sei ポーロ	nbei ¹⁰⁾						l																							İ																			
Boro 11)							l																							İ																			
)61 衛生ボー Eisei-bo		4.5	2.2	1.75	0.61	0.7	9 0.:	35 0.0	.04 0.3	.32	0	0	- '	0 (0 0	-	7	2	- 4	40	- 4	4 -	150	0	0	0	0	1 0	38	3	740	4	0 0	0	0	0 28	0 9	0	0	4	3 0	31	0	0	0	2	2	0 25	0 乳児用としてカルシウム、E の添加品あり ¹³⁾
)62 そばボー		2.0	3.5	2.84	0.90	1.0	6 0.	87 0.	.06 0.	.80	0	0	- 0	0	0 Tr	r -	9	3	0 6	90	0 (6 0	180	5	5	3	0	1 0	43	3	1000	16	1 Tr	o	0	0 76	0 36	0	o	5	4 0	35	o	0	0	2	2	0 27	1
Soba-bo	oro 14)	5.2	0.8	0.66	0.19	0.0	7 0.	41 0	.02 0.:	30	0	0		0	0 Tr		1	1		70		1 -		1	٥	0	0		0	Tr	69	3	0 0	0	0	0 30	0 21	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	Tr
Matsukaze 15)	5)	0.0	0.0	0.00	0.10	0.0	"	71 0.	.02	.00			'	Ϊ,	"		•		'			•		•	1	Ĭ				"					١	0	21												"
64 三島豆 Mishima-mar	me ¹⁶⁾	1.6	7.8	6.84	1.13	1.5	1 4.3	21 0.	.60 3.	.61	0	0	- '	0 (0 0	-	4	0	- 7	90	- 7	7 -	290	18	18	0	-	0 -	7	4	1500	13	0 0	-	-	- 360	0 600	-	-	0	0 -	0	0	-	-	-	-	- 0	0
65 八つ橋		1.8	0.5	0.45	0.16	0.1	2 0.	17 0.0	.01 0.	.17	0	0	-	0	0 Tr	r -	7	Tr	- 1	40	- т	r -	11	2	1	2	0	0 0	1	Tr	110	2	0 Tr	o	0	0 17	0 6	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	1
Yatsuhashi ¹⁷ らくがん	"																																																
Rakugan 18)																																																	
066 らくがん Regular		3.0	0.2	0.14	0.06	0.0	3 0.	04	Tr 0.	.04	0	0	- '	0 0	0 0	-	3	0	-	53	- (0 -	5	1	Tr	1	0	0 0	0	0	33	Tr	0 0	0	0	0 4	2 1	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	0 みじん粉製品 ¹⁹⁾
)67 麦らくが	⁵ん	2.4	1.8	1.45	0.50	0.1	7 0.	77 0.	.05 0.	.73	0	0	-	0	0 Tr	r -	7	1	0 4	во	0 2	2 0	22	2	6	2	0	0 0	Tr	Tr	150	9	15 0	o	0	0 73	0 45	0	0	Tr	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	4 麦 こがし製品 ²⁰⁾
Mugi-ra	_			040	0.05	00		00 0	02 0	ne l	0							Tr		40	_ T			1		T.					20	-	0 Tr				4 18												1 さらしあん製品 ²¹⁾
	トらくがん oshi-rakugan	2.5	0.3	U.16	0.05	0.0	2 0.1	UB U.	.UZ U.	.00	U	U	1	۱ ا	0 Tr	r -	1	ır	0	43	- n	-	4	"	2	ır	U	0		ır	22	ır	u ir	0	۷	0 6	18	U	0	۱	0	0	0	0	U	U	U	0	さりしのん製品=-
<菓子パン! <japanes< td=""><td>類> SE BUNS></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></japanes<>	類> SE BUNS>																																																
70 クリームパ	ン	36.0	10.9	8.16	2.94	3.3	8 1.	- 1	.13 1.	.64	26 1	17	0 1	7 2	7 86	0	140	14	4 20	00	2 17	7 4	580	22	9	4	2	9 0	* 81	7	3300	23	0 0	o	o	0 160	0 85	Tr	0	5	6 0	48	Tr	0	0	3	3	0 37	77 部分割合 : パン 5、カスタードク
Custard crea	am bun																																																*トランス酸を含む ²³⁾ 。(総量 ²⁴⁾ 0. 不飽和 ²⁵⁾ 0.36 g、多価不飽和 ²⁶⁾
																																																	多価不飽和 ²⁷⁾ Tr、n-6系多価不 C16:1 1 mg、C18:1 360 mg、C20
							*	- 1	*	*																			*		*	*					* *												C18:2 n=6 18 mg, C18:3 n=3 2
72 チョココロ: Cornet with	ネ chocolate cream	37.0	11.9	11.04	4.19	4.2	3 2.	51 0.	.13 2.	.38	43 2	27	0 34	14 50	0 180	0	220	18	7 24	00	3 21	1 6	1100	51	19	6	3 1	2 0	46	5	4100	29	0 0	0	0	0 240	0 130	1	0	Tr	1 0	4	Tr	0	0	Tr	Tr	0 2	110 部分割合:パン 5、チョコ/************************************
																																																	不飽和 ²³⁾ 0.65 g、多価不飽和 ²⁰⁾ 多価不飽和 ²⁷⁾ Tr、n-6系多価不
																																								1									ラ調子総和 17、170米ラ調子。 C16:1 3 mg、C18:1 640 mg、C20

																							7	1 食	部 100					er 100		le port	tion																						
		水	脂	歙	竹	_	4.	_	2		4:0	6:0	7:0	8:0	10:0	12:0	飽 13:0	14:0	和) 15:0		Saturate		17:0	17:0		脂 版 20:0			- 1	atty ac 価 不 14:1	5 飽				aturated):1 22 :		1 16:	2 16:3	16:4		18:3		18:4 2	20:2 2			0:4 2								
度品番号 Item No.	食品名 Food and description	从 Water	基 Lipid	al	urat	飽	》 価 不 飽 和	Ta Ta	Solyunsat	olyunsaturated		+ +		オクタン酸	デカン酸	ラウリン酸	トリデカン酸	ミリスチン酸	ペンタデカン酸	and ペンタデカン酸	パルミチン酸	iso パルミチン酸	ヘプタデカン酸	ant ヘプタデカン酸	ステアリン酸	アラキジン酸	ベヘン酸	リグノセリン酸	ン	ミリストレイン酸	ペンタデセン酸	ルミトレイ	プ タ し	ナ / · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	t	ا ج	キサデカジェ	リキュニサ	ラサ	. IJ	n-3 α · リノレン酸	n-6 γ - リノレン酸	テオトクラエデ	イコサジェ	1	-3 r イコサテトラエン酸	r-6 n アラキドン酸 i	-3 n ペンタエン酸		トーサテトラエン配	ドコサペンタエ	ドコサペンタエン	サヘキサエン	中 indentified	備 考 Remarks
< 4	ケーキ・ペストリー類>	(•••••	g	 T	······		.)	(·······	·······	······	·······	······		T	··········	·······								T	mg	g				···········	 T	·········					·······					········			········	··)	
15073 シュ	CAKES, BUNS AND PASTRIES> ュークリーム stard cream puffs	55.0	13.6	* 11.83	4.33	5.5	* B 1.7	75 0	.17	1.58	11	7	0	4	9	9 25	5 (0 10	10 1	4	2 3200	D 1	1 29	2	870	32	11	8	1	6	0	130	9 54	* 100	36	0	0	0 0	0 0	0 1500	100	1	0	10	10	0	89	Tr	0	0	5	5	0 70	*トラン	·アを含む ^{!)} 則合:皮1、カスタードクリーム · ス酸を含む³⁾。(総量⁴⁾ 0.52 g、 下飽和 ⁵⁾ 0.52 g、C18:1 520 mg
	ポンジケーキ onge cake	32.0	5.6	4.32	1.48	1.9	5 0.8	39 O	.07	0.82	0	0	-	0	0	0	-	- 1	6	3	0 1100	0	11	C	400	1	1	0	0	2	0	86	9 18	300	13	0	0	0 0	0	720	23	3	4	7	8	0	71	1	0	0	0	4 1	4 39		2011
15075 ショ	ョートケーキ ort cake	31.0	14.0	12.10	5.33	5.8	0.9	97 0	.10	0.87	170	110	2	91	160	490	,	4 62	0 5	3 2	2400	0 12	2 36	23	1100	9	4	2	14	44	0	140	20 56	300	21	1	0	0 0	0	0 770	61	2	3	7	11	1	64	2	0	0	0	6 1	1 31	部分1	ソーションケーキを含む ⁶⁾ 別合:スポンジケーキ 3、ホイ:
	ニッシュペストリー nish pastry	25.5	20.7	* 19.42	5.51	7.6	* 6.1	* 12 0	.29	* 5.83	5	8	0	51	44	400		0 22	10	9 1	Γr 3500	Т	r 17	Т	- 1100	78	37	7	Tr	Tr	0	* 58	1 75	* 500	* 59	0	0	0 0	0 (5800	* 290	0	0	1	1	0	5	0	0	0	Tr T	Γr	0 4	1 150 トラン 不飽和 多価イ 0.12 g	一点 I ⁷⁾ ス酸を含む ³⁰ 。(微量 ³⁰ 1.85 g、一個 i ³⁰ 1.52 g、多個不飽和 ³⁰ 0.14 g、n-3 飽和 ³⁰ 0.02 g、n-8系多個不飽和 ¹⁰⁰ . C16:1 7 mg、C18:1 1500 mg、C20: . C18:2 n-8 120 mg、C18:3 n-3 15
Dot	ーナッツ ughnuts イーストドーナッツ	27.5	20.4	* 18.84	3.55	8.3	* 6 6.7	78 1	.04	5.74	1	Tr	0	Tr	1	1 16	3 (0 5	60	8 1	Гг 2600	D T	r 12	Т	740	89	54	25	Tr	Tr	0	45	1 82	* 200	110	10 1	11	0 0	0 0	0 5700	1000	0	0	1	1	0	7	0	0	0	Tr ·	Tr	0 6		vス酸を含む ³⁾ 。(総量 ⁴⁾ 0.37 g、
15078		20.0	11.8	* 10.57	3.06	4.6	* 7 2.7	70 0	.35	2.35	12	7	Tr	4	9	9 22	2 Т	r 7	/9 1	1	2 2200	0 1	1 17	2	590	39	19	10	1	4	0	61	4 46	* 300	47	2	3	0 0	0 (0 2300	320	0	Tr	4	4	Tr	35	Tr	0	0	2	2	0 27	140 *トラン	下飽和 ⁵⁰ .37g、C18:1370 mg バス酸を含む ³⁰ 。(総量 ⁴⁰ .36g、 下飽和 ⁵⁰ .36g、C18:1360 mg
15079	パイ皮 Pie pastry	32.0	33.7	29.56	6.98	13.2	9.3	37 0	.81	8.56	0	0	-	0	0	5	3 -	- 5	i8	6	0 4000	0	35	c	2700	98	99	35	0	0	0	44	24 130	000	70	0	0	0 0	0 0	8600	770	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	
ı	アップルパイ Apple pie	45.0	17.5	15.33	3.62	6.8	5 4.8	36 0	.42	4.44	0	0	0	0	0) 1	1 (0 3	10	3	0 2100	0	18	c	1400	51	51	18	0	0	0	23	12 68	300	36	0	0	0 0	0 0	4400	400	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	Tr 部分	割合:パイ皮 1、甘煮りんご 1
15081	ミートペイ Meat pie	33.5	31.1	27.34	6.68	12.2	5 8.4	40 0	.72	7.68	0	0	0	0	1	1 4	4 (0 7	0	6	0 3800	0	36	c	2500	89	87	31	0	Tr	0	69	25 120	000	74	Tr	0	Tr 0	0 т	r 7700	680	0	33	7	1	0	5	0	0	0	1	2	0 2	2 Tr	
	ターケーキ tter cake	20.0	25.5	21.98	14.73	5.9	B 1.2	27 0	.13	1.14	730	460	0	260	570	690) (0 230	0 23	0 9	9 6800	51	94	91	2300	33	12	20	56	190	0	350	53 53	300	45	0	0	0 0	0	0 1000	100	0	0	4	26	0	71	0	0	0	2	2	0 31	Tr パウン	ドケーキ、マドレーヌを含む ¹²
15083 木 : Hot	ットケーキ t cake	40.0	5.5	4.68	2.10	1.6	0.8	35 0	.07	0.79	51	33	1	19	41	48	3	1 17	0 1	9	8 1300	0 4	4 15	7	380	9	3	2	4	14	0	61	7 16	300	14	Tr	0	0 0	0	0 740	43	Tr	Tr	3	5	Tr	32	1	0	0	1	2	2 19		vス酸を含む ³⁾ 。(総量 ⁴⁾ 0.09 g、 下飽和 ⁵⁾ 0.09 g、C18:1 89 mg)
Wa	ッフル affles カスタードクリーム入り Custard cream	46.0	8.8	* 7.52	2.94	3.2	* 7 1.2	22 0	.12	1.11	30	19	Tr	11	25	5 34		1 13	0 1	6	5 2000	0 2	2 21	5	5 590	16	6	4	3	10	0	96	8 31	*	21	Tr	0	0 0	0	0 1000	62	Tr	Tr	7	8	Tr	65	Tr	0	0	4	4	0 50	*トラン	N合:皮 1、カスタードクリーム 1 マス酸を含む ³⁾ 。(総量 ⁴⁾ 0.23 g、
15085	ジャム入り Jam	43.8	2.9	* 2.49	1.07	0.9	* 5 0.4	45 0	.05	0.40	22	14	Tr	8	18	3 22	2	1 7	' 6	9	3 686	0 4	2 8	3	190	6	2	1	2	6	0	27	3 8	* 910	7	Tr	0	0 0	0	0 380	34	0	Tr	2	2	Tr	14	Tr	0	0	1	1	0 11	26 部分 *トラン	下飽和 ⁸ 0.23 g、C18:1 230 mg 割合:皮 1、いちごジャム 1 ¹⁴⁾ バス酸を含む ³⁾ 。(総量 ⁴⁾ 0.07 g、 下飽和 ⁸⁾ 0.07 g、C18:1 69 mg)
	デザート菓子類> DESSERTS>																																																						TAISTE C.O. & CTO. I GO III G
15086 カス Cus	スタードプディング stard pudding リー	74.1	5.0	3.91	1.92	1.4	7 0.5	52 0	.05	0.47	63	39	-	17	41	49		- 19	0 2	1	9 1000	4	4 18	9	410	4	0	0	4	16	0	66	5 14	100	9	0	0	0 0	0	0 400	21	0	0	6	6	0	44	0	0	0	4	5	7 24	0	
Jell	lies ミルク	75.7	2.9	2.53	1.78	0.6	B 0.0	09 0	.01	0.08	94	60	1	35	75	5 82	2 :	2 28	0 2	9 1	4 760	o -	7 16	13	300	5	2	1	8	24	0	38	7 5	580	6	1	0	0 0	0 0	0 67	10	0	Tr	1	3	1	4	1	0	0	0	2	0 Tı	r 0 ゼララ	-ンゼリー ¹⁵⁾
15091		60.9	12.8	11.08	5.22	4.9	4 0.9	92 0	.11	0.81	180	110	2	87	160	400) !	5 62	0 5	7 2	2500	0 18	3 38	25	1000	9	4	2	15	47	0	150	19 47	700	19	1	0	0 0	0 0	0 720	54	0	1	8	12	1	68	2	0	0	4	7	0 47	0	
< t	varian cream ビスケット類> BISCUITS>																																																						
2 =	afers ラッカー	2.1	13.6	11.43	5.95	4.5	9 0.8	39 0	.05	0.84	0	0	-	130	140	1100	-	- 58	0 2	4	0 2600		23	C	1300	52	22	15	0	18	0	39	6 45	500	36	0	0	0 0	0 0	0 840	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0		見用としてカルシウム、ビタミン nn品あり ¹⁶⁾
15093	ackers オイルスプレークラッカー Oil-sprayed	2.7	22.5	20.12	9.03	8.3	4 2.7	76 0	.18	2.57	0	0	-	110	91	710) -	- 45	0 1	7	0 6200	0	39	d	1300	72	24	21	0	12	0	98	20 82	200	54	0	0	0 0	0 0	0 2600	180	0	o	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0 市販	通称名 :スナッククラッカー
	ソーダクラッカー Soda	3.1	9.8	8.88	3.66	4.2	0.9	95 0	.06	0.89	0	o	_	74	72	500	, .	- 28	ю	9	0 2200	0	13	c	480	30	35	13	0	4	0	31	6 42	200	23	0	0	0 0	0 0	0 890	62	0	0	o	o	0	o	0	0	0	0	0	0 0	0	

																					可	食部	100 g ≜					g edible	portio	n																				
	水	脂													鮭	1	和		aturated					防直		- 1		飽		Mono								多価					nsatura							1
			総	É	-	多	n-3	n-6	4:0	6:	0 7:	0 8:	:0 10	0 12:	13:	0 14:	15:0	15:0 ant	16:0	16:0 iso	17:0 1	7:0 18 ant	3:0 20:	0 22:0	24:0	10:1	14:1 1	5:1 16:	:1 17:	18:1	20:1	22:1 2	4:1 16:	2 16:3	3 16:4	18:2 n=6		18:3 18 n=6 n					20:5 n=3					5 22:6 6 n=3		
.番号 食 品 名 n No. Food and description	=			İ	価不飽 nusaturated	侧 不 飽 msaturated	米多価不給	米 多 価 不 始	olyunsaturated	ŧ		? !	7	: 5 ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	トリデカ	ミリスチ	ペンタデカ	ペンタデカ	パルミチ	ルミチ	プ タ デ	ヘプタデカ	P +	. ^	グノセ	tz	リストレ	ペンタテセ	.	ν 1	=	t :	トサラデ	! ! !	, 5 + ±) 	α リノレ	ァ · リノレ	クサジェ	サトリエ	イコサテトラエ	アラキド	イコサペンタエ	ペンタイコ		ドコサテトラエ		コサヘキサ	同	備 考 Remarks
	分 ≪ate	Lipid	Total	₽ Satu	ŧ₽₩	和品	和	和)			R M	R A	ė i		融	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	設	設	酸	酸	シ 酸	設計	対験を	融	設	酸	設は	対験関	, ン 社 酸	ing ⋅	酸	酸	シ シ 験 酵	酸力	酸カ	酸	酸	シ 砂 酸	カ 酸	/ ン 社 酸	酸	酸	設	酸サ	設	ン : 酸 :	ノ ン 数 酸	対験	定量…)	
	(*	8	*																									*																				
095 サブレ Sablé, shortbread	3.7	16.6	15.24	5.43	7.30	2.10	0.19	1.9)1	0	0	0	0	0 3	31	0 11	0 1	3 (4200	0	31	0 1	920	66 2	3 15	0	1	0	53	2 7200	54	0	0	0	0 0	1900	170	0	0	2	2 0	21	0	0	0	1	1	0 1	6 410) [*] トランス酸を含む ¹⁾ 。(総量 ²⁾ 1.10 一価不飽和 ³⁾ 1.10 g、C18:1 1100
96 パフパイ Puff pie ピスケット	2.5	35.7	33.32	1.96	6.34	4.02	0.38	3.6	i4	0	0	0	0	0	75	0 24	0 2	9 (9300	0	67	0 20	000 10	60 5	5 37	0	0	0	68	Гг 16000	120	0	0	0	0 0	3600	380	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0 1000	*トランス酸を含む ¹⁾ 。(総量 ²⁾ 2.60 一価不飽和 ³⁾ 2.60 g、C18:1 2600
Biscuits 97 ハードピスケット	2.6	10.0	8.53	3.98	3.42	1.12	0.07	7 1.0	15 4	49	30	_	43	55 25	i0	- 29	0 2	1 7	7 2500	4	30	10	880	33 1	5 9	0	13	0	82 1	0 3200	52	26	0	0	0 0	1100	69	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0 (乳幼児用としてカルシウム、ビタ
Hard 98 ソフトピスケット	3.2	27.6	22.79	2.42	8.81	1.56	0.18	3 1.3	8 44	4 0 1	50	- 1	150 3	10 53	10	- 140	0 13	51	6400	25	140	58 24	400 1:	20 6	2 35	22	70	0 2	80 4	8100	170	92	13	0	0 0	1400	180	0	0	0	0 0	16	0	0	o	0	0	0	0 (等添加品あり ^む D
Soft 99 プレッツェル	1.0	18.6	16.01	5.05	9.61	1.35	0.06	3 1.2	:8	0	0	_	96	45 21	0	- 21	0 1	5 (3200	0	25	0 11	100	89 3	7 22	0	8	0	47 1	2 9400	110	24	14	0	0 0	1300	64	0	0	0	0 0	0	0	o	o	o	0	0	0 (
Pretzels 00 ロシアケーキ	4.0	23.7	* 22.23	6.93	* 1.61	3.15	0.21	1 2.9	14	7	4	0	3	5 4	17	0 18	0 1:) 1	1 5400	Tr	40	1 11	100	89 3	0 20	1	2	0	61	* 6 11000	70	0	0	0	0 0	2900	210	0	0	1 7	r o) Tr	. 0	0	o	o	0	0	0 540) 部分割合 : ビスケット 4、マカロ
Russian cake <スナック類> <snacks></snacks>																																																		クリーム 1 ⁵⁾ *トランス酸を含む ¹⁾ 。(総量 ²⁾ 1.4 一価不飽和 ²⁾ 1.40 g、C18:1 140
01 小麦粉あられ Wheat flour snack, extruded	2.0	19.7	* 18.29	6.50	8.67	2.59	0.22	2 2.3	6	0	0	0	0	0 4	ю	0 13	10 1	3 (5100	0	36	0 10	000	84 2	9 19	0	0	0	36	Fr 8600	66	0	0	0	0 0	2400	220	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0 520	*トランス酸を含む ¹⁾ 。(総量 ²⁾ 1.4 一価不飽和 ³⁾ 1.40 g、C18:1 140
02 コーンスナック Corn snack, extruded	0.9	27.1	24.29	9.97	9.68	4.65	0.12	2 4.5	i3	0	0	1	48	41 23	10	- 33	10 1	7 (8100	0	31	0 10	000 10	00 2	5 25	0	0	0	53	9 9600	47	0	0	0	0	4500	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (0
ポテトチップス Potato chips																																																		
03 ポテトチップス Regular	2.0	35.2	32.74	3.86	4.47	14.41	2.40	12.0	11	0	0	1	0	0 1	1	- :	:6	7 (2400	0	0	0 10	000 10	60 12	0 50	0	0	0	51	0 14000	230	24	26	0	0 0	12000	2400	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0 (
04 成形ポテトチップス Fabricated <キャンデー類>	2.2	32.0	27.50	2.96	2.29	2.25	0.06	3 2.1	9	0	0	-	15	0 8	14	- 30	11	5 (11000	0	35	0 18	300 1:	20 2	3 23	0	0	0	56	0 12000	50	0	0	0	0 0	2200	64	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0 (
CANDIES>	5.4	11.7	9.86	7.45	206	0.35	0.04	1 03	1 1!	50	65		310 3	10 210	10	- 120	0 4	15	8 2100	9	30	16 10	000	23 1	1 9	9	34	0	54	7 1900	11	0	0	0	0 0	310	38	0	0	0	0 0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 () ハードタイプ ⁶⁾
Caramel パタースコッチ																														8 1200								0		0	6 0		. 0	0	0	0	0			
Butterscotch 12 ブリットル			* 25.75		*																									* 20 11000					0 0				0					٥			0			, NVり落花生入り ^の
Brittles	1.5	20.5	25.75	5.15	11.42	9.12	0.03	3 9.0	19	U	U			U	4		1	2 (3100	U	33		7/0 3.	30 61	310	U	U	U .	30 2	.0 11000	290	8	U	Ů,		9100	34		U			J 0	, 0	U	Ů		U		0 5	*トランス酸を含む ¹⁾ 。(総量 ²⁾ 0.1 一価不飽和 ³⁾ 0.13 g、C18:1 130
〈チョコレート類〉 〈CHOCOLATES〉 4 カパーリングチョコレート Chocolate biscuits	4.3	25.3	23.28	3.58	* 8.27	1.31	0.11	1 1.2	:0 8	B2	33	-	32	74 11	0	- 35	0 4	15	6100	Tr	66	13 64	400 20	00 4	5 27	1	24	0	85	9 8100	25	0	0	0	0 0	1200	110	0	0	0 1	Tr 0) Tr	0	0	0	0	0	0	0 120) 部分割合: チョコレート 3、ビスク *トランス酸を含む ¹⁾ 。(総量 ²⁾ 0.3
.5 ホワイトチョコレート White chocolate	0.8	39.5	36.11	22.87	1.92	1.32	0.13	3 1.1	9 16	60	52	-	53 1	30 20	10	- 61	0 6	3 27	7 9900	13	100	24 110	000 34	40 7	8 41	13	50	0 1	40 1	5 12000	18	0	0	0	0 0	1200	96	0	35	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0 (一価不飽和 ³⁾ 0.31 g、C18:1 31(
White chocolate	0.5	941	31.34	0.00	0.30	1.00	0.00		19	20	40		40 1	10 15	:0	_ 50	n 5	25	8100	0	04	20 10	000 30	nn 8	4 27		36	0 1	20 1	3 10000	15	0	0	0	0 0	000	01	0	0			0 0		0		0	0		,	