9 藻類

· ///																																															
		廃	_	1	-			Ola .		T	_					les - 148	-	м	inauala			可 1	食部 10	00g当	たり		per 100	g edible		on タ	-	٠.	v	litamina	,							防直		1 1	4 #	#	
			I	水	た	7		脂		熨 .		}	b	カーマ		帳機	東	M	inerals	3	t	ク =	ŧ		- 1	A					E		·	itamins	· 	-		葉ーバ	1 E		Fat	y acid	s	Di	etary fib	ers	
					١,	1	pia	7	7														レ		ロテンrotenes	β	β	レ	۱	トコフ Toce	ェロー opherols										鮑	-	≸ L	水	不		ts.
品番号 食	品 名		*		~	1	ы 0	2	ر <u>ا</u>	*	ŀ	١.		ルーク	7							•	y _			,		F t							-	r		د ا				価	_ 7	t			備考
		棄			-	た酸	.00	ガ	ル je ゲ je			١.	י	1	*				ン				7			y J	# £	ر ale										۱	_ オ			100 1	m _	.			ie
Item No. Food and	nd description		ル		ば	ん粗	Jo u	ij	ŋ 를		Į.	IJ	3	シー		1	鉄	銅		ゥ	レ	p 7	7 /			ナー	n å	1 🖺 1)				K	\mathbf{B}_{1}	B ₂	P B ₆	B ₁₂		Ci.	C		不 get s	∓ ⊒ 7	海	濟		Radia
	•				١.	成成	ms a	t d	t 1	ΙŁĔ		-	_ ر	ે	י ∈	SI			ガ	9		=	E .	α	β	+ =	7 5	<u>.</u>	٠ '	α β	γ	δ			_			7	.ë ≠	cid		. ₫	. E		'		al
		-	*	>.	. <	= ¹⁶ 1c	Ξ×	1	l å	hyd		ָ לּ		ہ ⊵ ٺ	ا <u>ة</u> ر	hor				ane.	5	<u>.</u>	≠튀 I	_		ptox3	۾ ق	acti w	. <u></u>				ii Y	.≘	- E	<u>.</u> ا ا	ii.	٠,	. He	Dic 2	ited	飽調	in sat	ler e	ple c		5 .2
		snja		E	ate _	ء کا اون	otein Sidu	ē 』 ē 当	ル か 当 点 .	. 휠	4	i g	tas	igi.	agn	osb	u o	2	ď.	an a	leni di	ıror	Į.	Ě		7 .5	≝	i i	ta E				tam	ia.	Joq	acir	ta E	late	to .	i oi	ţ	ono	Ţ.	ole 4	nlos	Ē	_ =
		寒≊	۱ ,			三 黄る	F 5	黄泽	<u> </u>	ကျောင် န	分 ₹ 1	r _v 1	75 T	∆೧ 1	72 7	ی∄	当鉛	Z	3 ン	秦 -	シェ	7 <u>0</u> 3	ン≦ ル				ਭ ਕੁ	물을	>					Ē	≅ :	,Z 5	Z	酸^是 酸	رد 🎅	ğ Ş	和奶	和艺	和교 기	とご 性が		± ĕ	t S
		% kca	l kJ	(.			g			·····	.) (m	ıg		·····)	(μ	g)	<u>(</u>		μg)		(. mg)	μg	(mg .)	(µg) m	g μg	mg	(g	.) n	ng (g)	g
藻類																																															
ALGAE																																															
あおさ																																															
Sea lettuce		:	*	*																																											
09001 素干し		0 13	0 54	14 16	.9 2	2.1	-	0.6	- 4	41.7 1	18.7 3	900 32	200	490 3	200 1	160	5.3 1	.2 0.8	0 17.00	0 .		-	-	(0) 30	0 2500	27	2700	220	(0)	1.1	0 (0 0	5	0.07	0.48 1	0.0	1.3	180 0.	44	- 10	_	-	-	1		29.1	9.9 *暫定値1)
Dried																																															
あおのり																																															
Green laver			*	*																																											
09002 素干し		0 15	0 6	28 9	4 18	3.1	-	0.3	- 5	56.0 1	16.2 3	400	770	720 13	300 3	380 7	74.8 2	2.6 0.8	0 13.00	280	0 7	41	19	(0) 210	0 16000	79	17000	1400	(0)	2.4	0 (0 0	3	0.89	1.61	6.1 0.49	31.8	260 0.	55 73	6 40	-	-	-	1 .		38.5	8.6 *暫定値1)
Dried																																															
あまのり																																															市販通称名:のり
			_																																												113 MCAE 4704 . 429
Purple laver			-	. [**																	1																					
09003 ほしのり		0 17	3 7:	24 8	.4 3	1.4	30.0	3.7	2.2	38.7	9.8	610 31	100	140	340	690 1	0.7	3.7 0.6	2.5	1 140	0 7	5	93	(0) 880	0 38000	1900	43000	3600	(0)	4.3	0 (0 0	2600	1.21	2.68 1	1.8 0.61	77.6	1200 0.	93 41	4 160	0.55	0.20	1.39	21	- -	31.2	1.5 すき干ししたもの ² 。*暫定値 ¹⁾
Dried			*	*					**																																						**未同定脂肪酸(58 mg)を含まない ³⁾
09004 焼きのり		0 18	8 78	37 2	.3 4	1.4	-	3.7	2.2	44.3	8.3	530 24	400	280	300 7	700 1	1.4 3	3.6 0.5	5 3.7	2 210	0 9	6	220	(0) 410	0 25000	980	27000	2300	(0)	4.6	0 (0 0	390	0.69	2.33 1	1.7 0.59	57.6	1900 1.	18 46	9 210	0.55	0.20	1.39	22		36.0	1.3 *暫定値 ¹⁾
Toasted			*	*					**																																						***未同定脂肪酸(58 mg)を含まない ³⁾
		0 17			ہ ا									4=0						_			_	(0) 500		4000			(0)														4 04				
09005 味付けのり		0 17	9 /		4		-	3.5	2.1	41.8 1	11.3 1	/00 2	:/00	170 2	290	/10	8.2	5.7 0.5	9 2.3			-		(0) 360	0 29000	1200	32000	2/00	(0)	3.7	١ '	0	650	0.61	2.31	2.2 0.51	38.1	1600 1.	28	- 200	0.52	0.19	1.31	21	1 1	25.2	4.3 *暫定値10
Seasoned and	and toasted																																														**未同定脂肪酸(55 mg)を含まない ³⁾
あらめ																																															
Arame			*	*																																											
09006 蒸し干し		0 14	0 5	36 16	7 1	24	_	0.7	_ ,	562 1	140 2	300 32	200	790	530 2	250	35 1	1 01	7 02	a .			-	0	0 2700	33	2700	220	(n)	0.6			260	0.10	0.26	23 002	0.1	110 0	28	- (0)	_	_	_	0 -		48.0	5.8 *暫定値1)
		0 17	"		., "	-7		0.7	□ '		17.0 2	.500	200	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	300 2	250	3.3	0.1	, 0.2	•				١ ١	2,00	33	2700	220	(0)	0.0	١ ١	0 0	200	0.10	0.20	2.0	0.1	110 0.	20	(0)				٦		40.0	3.5 智足値
Steamed and	nd dried																																														
いわのり																																															
Iwa-nori			*	*																																											
09007 素干し		0 15	1 6:	12 1	4 3	4.8	_	0.7	3	39.1 1	17.0 2	100 4	500	86 :	340 5	530 4	18.3 2	.3 0.3	9 1.5	в .		_	-	(0) 360	0 25000	1900	28000	2300	(0)	4.2	0 (0 0	1700	0.57	2.07	5.4 0.38	39.9	1500 0.	71	- з	_	_	_	30 -		36.4	5.3 すき干ししたもの ²⁾
				`																-						1000																		-			
Dried																																															*暫定値1)
えごのり																																															
Ego-nori			*	*																																											
09008 素干し		0 14	3 59	8 15	.2	∌.0	-	0.1	- 6	82.2 1	13.5 24	400 23	300	210	570 1	110	6.8 2	2.0 0.3	1 5.7	3		_	-	(0)	2 7	0	8	1	(0)	0.4	0 (0 0	230	0.04	0.29	0.7 0.03	5.1	44 0.	38	- 0	_	-	-	14		53.3	6.1 *暫定値 ¹⁾
Dried																																															
						0.3						20												(0)				(0)	(0)	_					001			-	0								0.1 (************************************
09009 おきうと		U	9	25 96	.9	1.3	-	0.1	1	2.5	0.2	20	22	19	10	3	0.6	0.0	0.34	•		-		(0)	"	0	U	(0)	(0)	'r	0 (0	'	۰	0.01	0 0	0.2	- 1	٧	- "	_	-	-	'	1 1	2.5	0.1 *暫定値 ¹⁾
Okyuto *0																																															
(09009) おきうと → えこ	こ のり																																														
おごのり																																															
Ogo-nori			*	*																																											
09010 塩蔵、塩抜き		0 2		00 00		1 2		0.1			0.8	120		E4 .	110	14	4.2					_		(0)	0 760		780	65	(n)	0.1	0 (100	0.00	0.10	0.1		2	_	- 0			_	11 -		7.5	0.3 *暫定値 ¹⁾
		0 2	' '	90 00	.0	.3		0.1	1	0.0	0.0	130	'	34	110	14	4.2	0.0	3 1.0	3		1 -		(0)	760	34	700	00	(0)	0.1	١ ١	0	100	0.02	0.18	0.1	ı "	3	٩	- "				"	1 -	7.5	0.3 智足値
Salted, desalt	salted																																														
かわのり																																															
Kawa-nori			*	*																																											
09011 素干し		0 16	7 80	9 14	7 2	8.1	_	1.6		41.7	4.9	85 5	500	450	250	730 6	31.3	i.5 n.e	0 20	, .	_		_	(0) 270	0 5800	92	6900	580	(0)	3.2	0 4	0 0	4	0.38	2.10	3.0 0.36	5.7	1200 1	20	_ ^	_	_	_	1 .	. .	41.7	0.2 すき干ししたもの ²⁾
		" "	"	٠٠ ا ٠٠	- "				"			۱ ات	ٔ ا				···-			1					- 5000	32	2300		/	-	1	_		2.00			J.,	1.		ľ				1		,	
Dried																																															*暫定値¹)
(09027 かんてん → てん																																															
~028)	角寒天、寒天																																														
,																																															別名:うみぶどう
くびれづた				*																																											
くびれづた		1 1							_			200	20		E1	10						_		(n) -			100	10	(a)					_	0.01							_	0.00				(استجمعت
くびれづた Green caviar				17 97	ا ان.	1.0	-	U. I	ır	1.2	1.2	330	39	34	51	IU	U.8	ir 0.0	0.0	8	0	Ir	ır	(0) 9	6 /4	1 7	120	IU	(U)	U.Z	0 (0	35	ír	0.01	ir (0	4	0 ا	i fr	0.02	Ir	U.U2	υ .]]	0.8	0.8 *暫定値1)
くびれづた Green caviar 09012 生		0	•			1																																									
くびれづた Green caviar		0	•				1	1																																						- 1	
くびれづた Green caviar 09012 生		0	•					1	- 1							- 1										1													- 1					1			
くびれづた Green caviar 99012 生 Raw (こんぶ類)		0	•														Ш			i.	1	1 1						- 1	1																		
くびれづた Green caviar 99012 生 Raw (こんぶ類) (Kombu)	- 4. zt	0	•																																												市販運転名・たみずでした。
くびれづた Green caviar 09012 生 Raw (こんが類) (Kombu) えながおにこん		0																																													市販通称名:らうすこんぶ
くびれづた Green caviar 09012 生 Raw (こんが類) (Kombu)		0	*	*																																											
くびれづた Green caviar 09012 生 Raw (こんが類) (Kombu) えながおにこん		0 13	*	*	.4 1	.0	_	1.0	0.7	55.7 2	21.9 24	2400 73	300	650	490 3	340	2.5 1	.0 0.0	7 0.20	0 -		_	_	0	0 1400	31	1400	120	(0)	0.7	0	0 0	110	0.10	0.25	1.5 0.03	0.1	190 0.	27	- з	0.18	0.12	0.35	Tr ·		24.9	市販通称名: らうすこんぶ 6.1 *暫定値 ¹⁾
くびれづた Green caviar 生 Raw (こんぶ類) (Kombu) えながおにこん Enaga-oni-komb			*	*	.4 1	.0	-	1.0	0.7	55.7 2	21.9 24	2400 73	300	650	490 3	340	2.5 1	0.0 0.0	7 0.20	0 .		_	-	0	0 1400	31	1400	120	(0)	0.7	0 (0 0	110	0.10	0.25	1.5 0.03	0.1	190 0.	27	- 3	0.18	0.12	0.35	Tr ·		24.9	
くびれづた Green caviar 09012 生 Raw (こんぶ類) (Kombu) えながおにこん Enaga-oni-komb	ombu		*	*	.4 1	'. 0	-	1.0	0.7	55.7 2	21.9 2	2400 73	300	650 4	490 3	340	2.5 1	1.0 0.0	7 0.20	0 .		_	-	0	0 1400	31	1400	120	(0)	0.7	0	0 0	110	0.10	0.25	1.5 0.03	0.1	190 0.	27	- 3	0.18	0.12	0.35	Tr ·		24.9	6.1 *暫定値 ¹⁾
くびれづた Green caviar 09012 生 Raw (こんぶ類) (Kombu) えながおにこん Enaga-oni-komb 09013 素干し Dried がごめこんぶ	ombu S	0 13	* 8 5		.4 1	1.0	-	1.0	0.7 8	55.7 2	21.9 24	2400 73	300	650	490 3	340	2.5 1	0.0 0.0	0.20	0		-	-	0	0 1400	31	1400	120	(0)	0.7	0	0 0	110	0.10	0.25	1.5 0.03	0.1	190 0.	27	- 3	0.18	0.12	0.35	Tr ·		24.9	
くびれづた Green caviar 99012 生 Raw (こんぶ類) (Kombu) えながおにこん Enaga-oni-komb	ombu S	0 13	* 8 5	* 77 10 *	.4 1	1.0	-	1.0	0.7	55.7 2	21.9 2	2400 73	300	650	490 3	340	2.5 1	0.0	7 0.20	0		-	-	0	0 1400	31	1400	120	(0)	0.7	0 (0 0	110	0.10	0.25	1.5 0.03	0.1	190 0.	27	- 3	0.18	0.12	0.35	Tr ·		24.9	6.1 *暫定値 ¹⁾
くびれづた Green caviar 99012 生 Raw (こんぶ類) (Kombu) えながおにこん Enaga-oni-komit の9013 素干し Dried がごめこんぶ	ombu S	0 13	* 8 5					1.0				2400 73							0.20 03 0.21		 	-			0 1400 0 1200				(0)		0 0					1.5 0.03				- 3 - 0		0.12		Tr ·	 		6.1 *暫定値 ¹⁾

1) Tentative value 2) Made into sheets and dried 3) Excluding unidentified fatty acids 4) Algae cake

9 藻類

		廃			1 - 1																可食	邮 100 g	当た	ij	pe	er 100 g	edible														h 64										-
			I	水	た	7	脂	F	炭	灰	ナ	ъ l	カマ		機力	亜	Miner		3 1	ヒク	Ŧ			A					<u>タ</u>	E		Vi	itamins	+	-		葉	パーヒ	<u>, </u>		Fatty a	acids	J L	Dietar	物 織 ary fibers	rs	食				
			*		٨	m seid		7					. 9	,								レ	カロラ Carote	enes	β <i>β</i>	B L		٢	コフェ Tocop		· 1							٧		鮑	-	多	レ	*	不 #		塩				
品番号	食品名				-	ノ iouiu た酸 III		かる	水		۲	y .	JU .					۷ ا			יי	Ŧ			2 J	' ਤ ਹਵਾਂ	lents							1	'				r		価	価	ス				_		備	考	
tem No.	Food and description	棄	ル		ぱ	ん粗に		グ yanba			IJ		シ オ	•	鉄		銅		י נ		J					lale I	, jj D					K	B ₁	B, 7	B ₆	B ₁₂		F 3	C	,	_ 3	ated ted	7	200	340	1	相。		Dor	arks	
tem 140.	rood and description					成成		erol o	化克			ب ۔	2	, E	si			ガ g			_ 5		α		<u>_</u> +[] →	₹ ig	vity	α	β	γ	δ					۔۔ اگد مد		7 j	F	icid	1	# T #	-	溶 :	78		aleut		Kei	ai KS	
		9	¥ ã		٠ <u>.</u>	でに着 ノー道:	2	- P	ohyd		ゥョ	ن _{ennis}	ڻ ≣ ٿ	, ii	phor		er	ganes	e	.E	# # # # # # # # # # # # # # # # # # #	Ιg			btoxs :	5	olactiv	ill I				-E	Æ	ja ja ja	'		9	ン 見	_	rbic a	ated 🛍	msat	l se	a	aple		≝ .i				
		Sefu:	Ener.	ate ≪ At	Prote	, r of d	Eipid	_ F	## C	삵	y odii	Potas	'alci	Magr	Phos	i and	Copp	Man	a ig	Selen .	S	ي الا			→ C		etii	Vitar				Vitar	E.	Sibo	Ziaci.	ita ki	Folat	Pant .	Biotii	Asco	atu Ense	70 Mg	l m	性Solut	wt usol	Fotal	alt e				
		% kcal	kJ	(~ -	H9	g)	(—	<u> </u>	mg	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	_)	æ □	μg)	_)	(m	ng)	μg	(mg)	(µ	g)	mg µ	ıg m	ng (g.)			g)	g				
	ながこんぶ																																																		
	Naga-kombu	'		:																																						1									
09015	素干し	0 140	586	10.0	8.3	-	- 1.5	-	58.5	21.7	3000	5200	430 7	700 3	20 3.	0.9	0.19	0.41 21	10000	2	5 15	(0)	0	780	0	780	65 ((0) 0.	3 0	0	0	240	0.19	0.41	2.1 0.0	2 0.1	38	0.20 1	15.7	20			0	-	- ?	36.8	7.6 *暫分	定值 ¹⁾			
	Dried																																									1									
	ほそめこんぶ																																									1									
09016	Hosome-kombu	0 14		110			.,		20.0	17.0	0400	4000	000	500 1	40		0.06	0.01				(0)		1000	00 1	1000	150 /	(a) 1	5 0			00	000				210	004		25		1				20.0	6.1 *暫分	(اجدید			
09010	素干し Dwied	0 14.	615	11.3	0.9		'.,		02.8	17.2	2400	4000	900	190	40 9.	1.1	0.06	0.01			1 7	. (0)	"	1000	22 1	1800	130 (9 0	"	ľ	90	0.00	J.26	1.6 0.0	"	310	0.24	Ī	25		1 -	"		°	32.8	0.1 智力	疋個"			
	Dried まこんぶ																																									1									
	Ma-kombu																																									1									
09017	素干し	0 14	607	9.5	8.2	6.6	1.2	0.9	61.5	19.6	2800	6100	710 5	510 2	00 3	9 0.8	0.13	0.25 24	10000	2	11 12	(0)	0	1100	41 1	1100	95 ((0) 0.	9 0	0	0	90	0.48	0.37	1.4 0.0	3 0	260	0.21	9.6	25 0.3	31 0.2	7 0.28		_	_	27.1	7.1 *転行	完信 ¹⁾			
*****	Dried				-																																					0.20									
	みついしこんぶ																																																		
	Mitsuishi-kombu		*																																																
09018	素干し	0 15	640	9.2	7.7	-	1.9	-	64.7	16.5	3000	3200	560 6	870 2	30 5.	1 1.3	0.07	0.21	-	-		(0)	0	2700	89 2	2700	230 ((0) 1.	3 0	0	0	270	0.40	0.60	2.5 0.0	3 0	310	0.28	-	10			0	_		34.8	7.6 *暫分	定值 ¹⁾			
	Dried																																																		
	りしりこんぶ																																									1									
	Rishiri-kombu		*																																							1									
09019	素干し	0 138	577	13.2	8.0	-	2.0	-	56.5	20.3	2700	5300	760 5	540 2	40 2.	4 1.0	0.05	0.22	-	-		(0)	0	850	0	850	71 ((0) 1.	0 0	0	0	110	0.80	0.35	2.0 0.0	2 0	170	0.24	-	15			0	-	- :	31.4	6.9 *暫分	定值 ¹⁾			
	Dried		*					**																																		1									
09020	刻み昆布	0 10	439	15.5	5.4	-	0.5	0.2	46.0	32.6	4300	8200	940 7	720 3	00 8.	6 1.1	0.07	0.34 23	30000	2 3	33 14	(0)	0	61	0	61	5 ((0) 0.	3 0	0	0	91	0.15	0.33	1.2 0.0	1 0	17	0.09 1	12.1	0 0.	11 0.00	3 0.05	0	-	- 8	39.1	10.9 *暫分				
	Kizami-kombu		*					**																																		1							酸 (2 mg)		
09021	削り昆布	0 113	490	24.4	6.5	-	0.9	0.6	50.2	18.0	2100	4800	650 5	520 1	90 3.	6 1.1	0.08	0.19	-	-		(0)	0	760	19	760	64 ((0) 0.	8 0	0	0	150	0.33	0.28	1.0 0.0	2 0	32	0.14	-	19 0.:	27 0.24	0.08	0	-	- 2	28.2			ろこんぶ、と		
00000	Kezuri-kombu	,	* *		400					24.0	7400	4000										(0)						(a) a									40					1				40.4			未同定脂	5酸(4 mg)	を含まない
09022		0 110	460	24.1	16.9	_	0.4	-	37.0	21.6	7100	1800	280 1	190 1	70 4.	2 0.7	0.04	0.56	-	-	-	(0)	0	390	0	390	33 ((0) 0.	4 Tr	r 0.1	0.1	/4	0.04	0.23	0.0	7 0	19	0.33	1	0	-	-	"	-	- '	13.1	18.0 *暫分	定值"			
00023	Shio-kombu つくだ煮	0 0	251	40.6	6.0	_	- 10	0.0	22.0	9.5	2000	770	150	00 1	20 1	9 05	0.06	0.48	11000	3	6 19		0	56	0	56	5	0 0.	1 0	0.1	_	210	0.05	0.05	0.0		16	0.12	47	T- 0	18 02	2 0.33		_		8.0	7.4 ごま	- 1 n4)			
09023	Tsukudani 3)	"	331	49.0	6.0		1.0	0.9	33.8	9.5	2900	770	130	90 1	20 1.	3 0.5	0.06	0.46	11000	•	0 18		"	30	Ů	30	3	0.	'	0.1	ľ	310	0.05	.05	0.0	9 0	15	0.12	₹./	11 0.	10 0.34	. 0.33	"	_		0.6		ミスリ [*] 定値 ¹⁾			
	すいぜんじのり																																									1					-				
	Suizenji-nori		* *																																							1									
09024	素干し、水戻し	0	7 29	96.1	1.5	-	- Tr	_	2.1	0.3	5	12	63	18	7 2.	5 0.1	0.02	1.57	-	-		(0)	0	100	18	110	9 ((0) 0.	1 0	0	О	320	0.02	0.01	Tr 0.0	1 0.4	2	0.07	-	0			Tr	_	_	2.1	0 *暫分	定值 ¹⁾			
	Dried, soaked in water																																									1									
	てんぐさ																																									1									
	Tengusa	,	*																																							1									
09025	素干し	0 144	602	15.2	16.1	-	1.0	-	53.8	13.9	1900	3100	230 11	100 1	80 6.	0 3.0	0.24	0.63	-	-		(0)	130	130	13	200	17 ((0) 0.	2 0	0	0	730	0.08	0.83	2.2 0.0	8 0.5	93	0.29	-	Tr		- -'	51	-	- /	47.3	4.8 *暫分	定值 ¹⁾			
	Dried		* *	:																																						1									
09026	ところてん	0 :	8	99.1	0.2	-	- 0	-	0.6	0.1	3	2	4	4	1 0.	1 Tr	0.01	0.01	240	Tr '	Tr 1	(0)	0	0	0	0	(0)	(0)	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	Tr	Tr		- -'	Tr	-	-	0.6	0 *暫分	定值 ¹⁾			
	Tokoroten 5)	'	*	•																																															
09027	角寒天	0 154	644	20.5	2.4	-	0.2	1 -	74.1	2.8	130	52	660 1	100	34 4.	5 1.5	0.02	3.19	-	-	- -	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0 0	0	0	0	0.01	0 (0.1 7	r 0	0	0.46	-	0	- '	-	Tr	-	- 7	74.1			天)を含む		
cc	Agar-agar	'	*		_		_			_			4-				_										(0)	(0)					_															定値 ¹⁾	ut. 177.67		
09028	寒天	0 :	13	98.5	Tr	-	Tr] -	1.5	Tr	2	1	10	2	1 0.	z Tr	Tr	0.04	21	0	' '	(0)	0	0	O	0	(0)	(U)	0 0	0 اد	0	0	Tr	0	0	0	0	0	0	0	1	1 -	0	-	-	1.5		果天2.2 gf	史用"		
	Agar jelly とさかのり																																														*暫分	定值 ¹⁾			
	Tosaka-nori																																																		
	# あとさか																																																		
	Red	,	*																																																
09029	塩蔵、塩抜き	0 14		92.1	1.5	_	0.1	_	5.1	1.2	270	37	70	31	11 1.	2 0.2	0.02	0.10	630	0 .	Tr 1	(0)		_	_	15	1 ((0)	0 0	0	o	17	0 0	0.04	0 1	r 0.1	o	0.08	0.6	o		_	9	_	_	4.0	0.7 *暫行	定値 ¹⁾			
	Salted, desalted																													1																	- ^				
	青とさか																																																		
	Green		*																																																
09030	塩蔵、塩抜き	0 1	54	92.2	0.9	-	0.2	-	4.9	1.8	320	40	160 2	220	12 0.	8 0.6	0.02	1.47	-	-		(0)	130	200	35	280	24 ((0)	0 0	0	0	26	0 0	0.02	0 1	r 0	7	0.05	-	0		- -	9	-	-	4.1	0.8 石灰	火処理した	もの ⁷⁾		
	Salted, desalted																																														*暫分	定值 ¹⁾			
(09026)	ところてん → てんぐさ・																																																		
	ところてん	4																																																	
	のり → あまのり																																																		
~005)																																																			
(09033)	のりのつくだ煮 → ひとえぐさ・																																																		
	つくだれ			<u> </u>																																						'	ш								
1 Toutativ	e value 2) Excluding unidentified fat																																																		

¹⁾ Tentative value 2) Excluding unidentified fatty acids 3) Simmered in soy sauce and sugar 4) With sesame seeds 5) Gelidium jelly 6) Containing agar-agar 2.2 g 7) Lime-treated product

9 藻類

<u> </u>	-74																																													
		廃 可食部 100g 当たり per 100g edible portion コース 水 た 脂																																												
			I	水	た				炭	灰						機質		Minera										t	<u>.</u> 9	m	ン	Vi	tamins									_ _ 1	食物	繊維	食	
						7					ナ	カ	カ	マ	יי		亜	٦ ا	7 3	l t	2			カロテ	A		т.	- H	L = -	E .	_ 11.			+		莱	パ	5		atty aci		_	Dietary		-	
			*		٨.	=	cid	Ť						<i>H</i>										Carotene		β.	V			copherol							ע		100	-	∌	V 7	水 不	#8	塩	
食品番号	食 品 名		7'		100	1	2	シ	1 水		-		ル	7								IJ	_ ['	F g							1			- 1			_		ス			-	備考
		*				た酸	Ē	ル	vale			ין		*				>	'				7		Ų	ħ 월	<u>ا</u> ا										.	オ		価	価				_	
Item No.	Food and description		ル		ぱ	ん粗	j	ű	1		IJ		シ	-1.		鉄		细	-	,レ		ヺ	.		7	_ ଜଞ୍ଚ		D				K	B ₁ B ₂	7	B ₆ B	12		C		- ted	- 78	₹		.	相。	Domanica
item No.	Food and description					\nt	Ē	t	ē 4k	ate				シュ		-						· =	/	α β	F.	∄ , †	1 8		α	βγ	δ			•			7 °		25	不覧	_ 주 월		容 溶	•	ent	Remarks
			*		<	ぱ~_	ž l	P	5 IC	ģ.	_	ーゥ	و ا		l ŝ			7.	វ ទ		_ =	<u> </u>		" P	#	ie	ルき	Ω		P 1		×		ا . ا	മ്	B 2	Bic	チ	e ,	a tgl		- E			≝ .≅	
		se		Šú.	h	ا ' a	.i. 8	_ 1		ą)	לי	틸 .	·g '/ [ウe		_		je.	톲	<u>.</u>	Ē Ē	, \$	2		צ	e	a š	Æ				-E	· 🖥 ,	<u>é</u> ∫.≘	Æ	·	ン뒿	_	Ę į	á 188 8		1 🖁	흥	ョ _	nba	
		efu +			, a	ē `*	sid a	<u>.</u> ĕ ≝	.e	創人	- ਫ਼	ē .	ğ . j	. E	pos e	uo.	ă	do	Ē,	. 늴	를 . 를	5	. ·≣		7		5 I I (<u>.</u>				ita.	· Ξ :	<u> </u>	<u>,</u> <u>ē</u>	를	1	. <u></u>	03	护 _ 회	. ~ 중	. 2	🗟	ota ota	_ ŧ	
		* ×		1 77	> A	一 賞る	4 E 1		⊢ 17 0	0 25	< 70	v T	- Y	75	של ו	-	鉛N	0 3	/	ミュン:	N TO	ンと	ル≃		νò		1 1 2	>				>	T	エレンス	>	> 酸 ≃	酸~	שע	< N10	2 和之	제으	<i>N</i> O 1	ES E		= \(\sigma \)	
		% kca	ıl kə	(·····	g .)	(·····	mg)	<u>(</u>	μg)	(µg)	(mg)	μg	(mg) (.	μg)	mg	μg m	g (g)	mg	(g)	g	
	ひじき																																													
	Hijiki		*	*					**																																					
09031	ほしひじき	0 13	39 58	32 13.	.6 10.	.6	7.5	1.3	0.7 56	.2 18.	3 140	0 440	0 1400	620	100	55.0	1.8	0.18 1	.72 470	000	5 24	15	(0)	0 3	300 1	6 3300	270	(0)	1.1	0	0 0	320	0.36 1.1	0 2.9	0.01	Tr 84	0.49	16.4	0 0.24	4 0.15	0.26	1	-	- 43.3	3.6	煮熟後乾燥したもの。*暫定値 ¹⁾
	Boiled and dried																																													
																																														***未同定脂肪酸(8 mg)を含まない ²⁾
	ひとえぐさ																																													
	Hitoegusa		*	*																																										
09032	素干し	0 13	80 54	16	.0 16.	6	_	1.0	- 46	3 20	1 450	0 81	10 920	980	280	34	0.6	0.86 1	32	_			(0)	140 8	500	0 8600	710	ത	25	0	0 0	14	0.30 0.9	2 24	0.03	0.3 280	0.88	_	38 -	_ _		Tr	_	- 442	114	すき干ししたもの ³⁾
03002		"							10		400	٠.				0.7	0.0	0.00					(0)	140		0000	,,,,	(0)		Ĭ	"		0.00		0.00	0.0	0.00		-							
	Dried		*	*																																										*暫定値10
09033	つくだ煮	0 7	77 3	22 56.	.5 14.	.4	-	1.3	- 21	.1 6.	.7 230	0 16	30 28	94	63	3.6	0.9	0.15	-	-		-	(0)	33	260	0 270	0 23	(0)	0.1	0	0 0	12	0.06 0.2	6 0.4	0.03	0 23	0.19	-	0 -	- -		1	-	- 4.1	5.8	市販通称名:のりのつくだ煮
	Tsukudani 4)																																													*暫定値 ¹⁾
	ふのり																																								. 1					別名:のげのり
																											1														. 1				'	WYTH + YZTJ YZZ
	Fu-nori		*	*																							1														. 1					
09034	素干し	0 14	18 6	14.	.7 13.	.8	-	1.0	- 57	.8 12.	.7 270	0 60	330	730	130	4.8	1.8	0.38 0	.65	-		-	(0)	38	370	700	59	(0)	0.7	0	0 0	430	0.16 0.6	1 1.7	0.13	0 68	0.94	-	1 .	- -	, -	24	-	- 43.1	6.9	*暫定值 ¹⁾
	Dried																																													
	まつも																										1														. 1					
																											1														. 1					
	Matsumo		*	*																							1														. 1					
09035	素干し	0 15	59 60	35 12.	.6 27.	.9	-	4.9	- 40	.8 13.	.8 130	0 380	920	700	530	11.1	5.2	0.26 1	.25	-		-	(0)	0 30	000 11	0 30000	2500	(0)	13.2	0.2 0.	2 3.1	1100	0.48 1.6	1 5.0	0.06	0 720	1.24	-	5 -		, -	1	-	- 28.5	3.3	すき干ししたもの [®]
	Dried																										1														. 1					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	むかでのり																																													
	Mukade-nori		*	*																																										
09036	塩蔵、塩抜き	0 1	10	12 93.	.7 0.	.6	-	0.1	0.1 4	.2 1.	.4 22	20	6 85	120	9	0.8	0.1	0.01 0	.41	-			(0)	13	23	- 30	0 2	(0)	0	0	0 0	16	0 1	r 16.0	0	0 0	0	-	0 0.01	0.01	0.05	2	-	- 4.2	0.6	石灰処理したもの ⁵⁾
	Salted, desalted																																													*暫定值 ¹⁾
																																														育定 個
	(もずく類)																																													
	(Mozuku)																																													
	おきなわもずく																																													
			_	_																																										
	Okinawa-mozuku		*	*																																										
09037	塩蔵、塩抜き	0	6 :	25 96.	.7 0.	.3	-	0.2	- 2	.0 0.	.8 24	ю	7 22	2 21	2	0.2	Tr	0.01 0	.01	140	1 0	0	(0)	0 :	220	4 220	0 18	(0)	0.1	0	0 0	18	Tr 0.0	9 0	0	0 2	0	0.4	0 -	- -	, -	Tr	-	- 2.0	0.6	*暫定値 ¹⁾
	Salted, desalted																																													
	もずく																																													
	Mozuku		*	*																																										
09038	塩蔵、塩抜き	0	4	17 97.	.7 0.	.2	0.2	0.1	- 1	.4 0.	.6 9	10	2 22	12	2 2	0.7	0.3	0.01 0	.03	-		-	(0)	0	180	0 180	15	(0)	0.1	0	0 0	14	Tr 0.0	1 Tr	Tr	0.1 2	0	-	0 .	- -	, -	0	-	- 1.4	0.2	*暫定値 ¹⁾
	Salted, desalted																																													
	わかめ																																													
	·																																													
	Wakame	* *	kaje a	iok																																										
09039	原藥、生	35 1	16 (37 89.	.0 1.	.9	-	0.2	- 5	.6 3.	.3 61	0 73	30 100	110	36	0.7	0.3	0.02 0	.05 1	600	1 1	3	(0)	0 :	930 2	26 940	79	(0)	0.1	0	0 0	140	0.07 0.1	8 0.9	0.03	0.3 29	0.19	4.2	15 -	- -		0	-	- 3.6	1.5	基部を除いたもの ⁶⁾ 。*茎、中肋及びめかぶ ⁷⁾
	Raw																																													**暫定値 ¹⁾
	乾燥わかめ																										1														. 1					
	Dried products		*	*																							1														. 1					
09040	素干し	0 11	17 49	0 12.	.7 13.	.6	-	1.6	- 41	.3 30.	.8 660	520	780	1100	350	2.6	0.9	0.08 0	.32	-		-	(0)	0 7	700 9	3 7800	650	(0)	1.0	0	0 0	660	0.39 0.8	3 10.5	0.09	0.2 440	0.46	-	27 -	- -	, -	0	-	- 32.7	16.8	*暫定值 ¹⁾
	Dried		*	*																							1														. 1					
09041				71 00	.2 2			0.3					100					0.02 0		000		2	(0)	0 1:	200	0 1200	100	(0)	0.2	0	0 0	100	0.05 0.0		0.00	T. 40	0.05	2.0			. 1					*暫定値 ¹⁾
09041	素干し、水戻し	"	"	1 90.	.2 2.	٠.	7	0.3	_ 5	.e 1.	.0 29	26	130	130	47	0.5	U.1	0.02 0	.00 19	900	1 1	2	(U)	U 13	200	0 1200	100	(0)	0.2	٥	9	120	0.0	0.3	0.02	ir 46	0.05	3.0	3 .		, 7	0	-	5.8	0.7	智足値~
	Dried, soaked in water		*	*																							1														. 1					
09042	板わかめ	0 13	34 50	31 7.	.2 16.	.7	-	1.2	- 47	.4 27.	.5 390	740	960	620	330	6.4	5.2	0.13 1	.59	-		-	(0)	0 8	100 9	7 8500	710	(0)	2.6	0	0 0	1800	0.62 1.5	0 9.5	0.23	0.2 510	0.48	-	20 -		, -	1	-	- 31.7	9.9	*暫定値 ¹⁾
	Ita-wakame 3)		*	*																							1																			
09043			,	20 00				0.1		.2 0.		18 6	80 140		16	0.7	0.3	0.00					_		27	0 37	, .	(0)				70	0 0.0	اء ا	0		0.05			_						(اجدرت متعدد
09043	灰干し、水戻し	الا	1 3	29 96.	.0 1.	'	7	0.1	_ 2	0.	.0 4	, t	140	55	16	0.7	0.3	5U.U	7		7 -		U	0	37	0 37	7 3	(0)	0	٧	ا ا	/0	0.0	3 0	J	v.z 1	0.05	-	0 .] -	, 7	1	-	- 2.2	0.1	*暫定值1)
	Haiboshi, soaked in water		*	*																							1																			
09044	カットわかめ	0 13	38 5	77 8.	.6 18.	.0	-	4.0	1.7 41	.8 27.	.6 950	0 44	10 820	410	290	6.1	2.8	0.16	- 8	500	8 10	10	0	0 1	300	0 1800	150	0	0.3	0	0 0	1600	0.05 0.0	7 0.3	0	0 18	0.12	28.0	0 0.25	0.09 ز	1.29	0	-	- 35.6	24.1	*暫定値 ¹⁾
	Cut and dried																										1																			
	湯通し塩蔵わかめ																										1														. 1					
	Blanched and salted		*	*					**																		1														. 1					
09045	塩抜き	0 1	11	16 93	.3 1.	.7	-1	0.4	0.2 3	.1 1.	.5 54	10 1	12 42	19	31	0.5	0.2	0.01 0	.03	780	Tr 1	0	(0)	0 :	250	0 250	21	(0)	0.1	o	0 0	100	0.01 0.0	1 Tr	Tr	0 11	0.12	1.8	0 0.00	3 0.02	0.17	0	_	- 3.0	1.4	市販通称名:生わかめ。*暫定値 ¹⁾ 。
00010] '		"				~ '				1			•	5.5]	,-,	- [·				(0,		-				"		1 "			5.50			1		5.0		
	Desalted																										1														. 1					***未同定脂肪酸(3 mg)を含まない ²⁾
	くきわかめ																										1														. 1					
	Stipe and center vein		*	*																							1														. 1					
09046	湯通し塩蔵、塩抜き	n 1	15	3 94	.9 1.	1	_	0.3		5 0	2 210		98 00	3 70	34	0.4	0.1	0.02 0	04	_			m	0	56	0 56	8 5	m	0	0	0 0	33	0.02 0.0	2 01	Te	0 9	0.07	_	0 .	_ _	-	0		_ 51	70	*暫定値 ¹⁾
03040		" '	ٔ اِتَ	~ O4.	ا			5.5	"	8.	310	ັ ີ	~ 00	,,,	34	U.4	U. I	J.JZ U			-]	(0)	٦	-	J 30	- 3	(0)	٠	ا	ا ا	00	J.J2 0.0	_ 5.1	"	ຶ່ ໍ	3.07		۱ ٔ	-	, 1	٦		0.1	7.8	百人進
	Blanched and salted, desalted																										1														. 1					
	めかぶわかめ																																													
	Fruit-bearing leaves		*	*																																					. 1					
00045			14			٥		0.6			.9 17		38 77	,				000 0	02	200	T		(0)	0	240	9		(6)	0.1		0 0	40	000	2 00	0.01		0.05	20		_	. 1					***** = 8)
09047	生	0 1	''I '	10 94.	.2 0.	.8	7	0.0	- 3	.4 0.	.ay 17	ع إك	77	7 61	26	0.3	0.2	0.02 0	.03	380	Tr 1	2	(0)	٠	240	2 240	0 20	(0)	0.1	0	ا ا	40	0.02 0.0	o 0.2	0.01	0 36	0.05	2.2	2 .	1 -	, -	0	7	- 3.4		冷凍品 ⁸⁾
	Raw																																												*	*暫定値1)
1) Tantatis	e value 2) Excluding unidentified fat	4					0.00				. —	5) T				C ****							leaves																	-	_					

¹⁾ Tentative value 2) Excluding unidentified fatty acids 3) Made into sheets and dried 4) Simmered in soy sauce and sugar 5) Lime-treated product 6) Without base 7) Stipe, center vein and fruit-bearing leaves 8) Frozen product