

令和元年度検討食品リスト(案)

資料7
第17回食品成分委員会
(R1.5.27)

部会	食品数	新規
60 企・動物1	13	82
61 植物A	28	
62 植物B	35	
63 企・動物2	34	
110		

1類	2類	3類	4類	5類
12	4	3	5	4
6類	7類	8類	9類	10類
23	4	3	3	13
11類	12類	13類	14類	15類
19	9	5	1	0
16類	17類	18類		
2	0	0		

総データ数 110 107 107 107 107 107 107
分析データ数 101 48 53 43 13 22 42

作業部会(案)	食品群番号	速報時の食品番号	索引番号	セット・資料他	食品名	仕様の備考抜き出し	一般成分等	組成分析成分(仕様書より)					
								アミノ酸	脂肪酸	利用可能炭水化物等	(有機酸)	(難消化性でん粉)RS	食物繊維総量
植物A	01	01026	26	セット	こむぎ[パン類]食パン		◎	◎	◎	◎	-	◎	◎
植物A	01	01新01	-		こむぎ[パン類]食パン、焼き(トースト)		◎	◎	◎	◎	-	◎	◎
植物A	01	01新12	-		こむぎ[パン類]食パン、耳なし		◎	◎	◎	◎	-	◎	◎
植物A	01	01新02	-	セット	こむぎ[その他]春巻きの皮		◎	-	-	-	-	◎	◎
植物A	01	01新03	-		こむぎ[その他]春巻きの皮、揚げ		◎	-	-	-	-	◎	◎
植物A	01	01新04	-		こむぎ[その他]かやくせんべい	地方食品(岩手)	◎	-	-	-	-	-	-
植物A	01	01新05	-		こむぎ[ふ類]油麩	地域食品(宮城県 仙台市)	◎	-	-	-	-	-	-
植物A	01	01新06	-	セット	こめ[水稻穀粒]赤米		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	01	01新07	-	セット	こめ[水稻穀粒]黒米		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	01	01新08	-	セット	こめ[水稻めし]赤米		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	01	01新09	-	セット	こめ[水稻めし]黒米		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	01	01新10	-		こめ[軟めし]精白米		計算	-	-	-	-	計算	計算
植物A	02	02新01	-	セット	アメリカほども、塊根、生		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
植物A	02	02新02	-		アメリカほども、塊根、ゆで		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
植物A	02	02新03	-		<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) おおうばゆりでん粉、1番粉		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	02	02新04	-		<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) おおうばゆりでん粉、2番粉		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	03	03新01	-		(砂糖類)てんさい含蜜糖		◎	-	-	◎	-	-	◎
植物A	03	03新02	-		(その他)還元麦芽糖		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	03	03新03	-		(その他)還元水あめ		◎	-	-	◎	-	◎	◎
植物A	04	04077	277	セット	だいにず[全粒・全粒製品]全粒、国産、黒大豆、乾		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
植物A	04	04新01	-		だいにず[全粒・全粒製品]全粒、国産、黒大豆、ゆで		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎

作業部会(案)	食品群番号	速報時の食品番号	索引番号	セット・資料他	食品名	仕様の備考抜き出し	一般成分等	組成分析成分(仕様書より)					
								アミノ酸	脂肪酸	利用可能炭水化物等	(有機酸)	(難消化性でん粉) RS	食物繊維総量
植物A	04	04新02	-	セット	だいず、全粒、国産、青大豆、乾		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
植物A	04	04新03	-		だいず、全粒、国産、青大豆、ゆで	※食物繊維は、黒大豆の成分変化率から計算する。	◎	◎	◎	◎	◎	-	-
植物A	04	04新04	-		やぶまめ	アイヌ食品。落花生のように地中果のみを食す	◎	◎	◎	◎	-	◎	◎
植物A	05	05新01	-	セット	とうびし、生		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
植物A	05	05新02	-		とうびし、ゆで		◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
植物A	05	05新03	-		きはだ、実、(乾)	アイヌ食品 キハダの実を乾燥させたものを食す。	◎	-	-	-	-	-	-
植物A	05	05新04	-		クコの実(ドライフルーツ)		◎	-	-	-	-	-	-
植物B	06	06新01	-		(しょうが類)新しょうが		◎	-	-	-	-	◎	◎
植物B	06	06新02	-		すいぜんじな、葉、生	地域食品(別名 金時草。加賀野菜)	◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	06	06		セット	かぼちゃ、生		再検討						
植物B	06	06			かぼちゃ、ゆで		再検討						
植物B	06	06153	547	セット	(たまねぎ類)たまねぎ、りん茎、生		◎	-	-	-	-	-	-
植物B	06	06新03	-		(たまねぎ類)たまねぎ、りん茎、飴色になるまでよく炒めたもの		◎	-	-	-	-	-	-
植物B	06	06新04	-		(だいこん類)漬物、いぶりがっこ	地方食品(秋田)	◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	06	06新05	-		トマト類、トマト、果実、生(黄色)		◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	06	06新06	-		コリアンダー、葉、生	別名:パクチー	◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	06	06新07	-	セット	(ピーマン類)オレンジ、ピーマン(パブリカ)生		◎	◎	◎	◎	-	-	◎
植物B	06	06新08	-		(ピーマン類)オレンジ、ピーマン(パブリカ)油いため		◎	-	-	◎	-	-	-
植物B	06	06263	675	セット	ブロッコリー、花序、生		◎	-	-	◎	◎	-	-
植物B	06	06264	676		ブロッコリー、花序、ゆで		◎	-	-	◎	-	-	-
植物B	06	06新09	-		ブロッコリー、花序、焼き		◎	-	-	◎	-	-	-
植物B	06	06新10	-		ブロッコリー、花序、油いため		◎	-	-	◎	-	-	-
植物B	06	06新11	-		ブロッコリー、花序、電子レンジ調理		◎	-	-	◎	◎	-	-
植物B	06	06新12	-		はなっこりー、生	地域食品(山口)	◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	06	06289	711	セット	(もやし類)ブラックマップもやし、生		◎	-	-	◎	-	-	-
植物B	06	06新13	-		(もやし類)ブラックマップもやし、油いため		◎	-	-	◎	-	-	-
植物B	06	06新14	-		ほうれんそう(サラダほうれんそう)葉、生	生食用として売られているもの	◎	-	-	◎	-	-	◎

作業部会(案)	食品群番号	速報時の食品番号	索引番号	セット・資料他	食品名	仕様の備考抜き出し	一般成分等	組成分析成分(仕様書より)					
								アミノ酸	脂肪酸	利用可能炭水化物等	(有機酸)	(難消化性でん粉) RS	食物繊維総量
植物B	06	06新15	-		野菜ミックスジュース(ストレートタイプ)		◎	-	-	◎	-	-	◎
植物B	06	06新16	-		野菜ミックスジュース(濃縮タイプ)		◎	-	-	◎	-	-	◎
植物B	06	06新17	-		つるにんじん、根、生	アイス食品	◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	07	07019	-		梅干し、塩漬(現食品名 うめ、生)	従来型の塩漬けを再分析	◎	-	-	◎	-	-	-
植物B	07	07新01	-		アサイー、冷凍、無糖	市販されている冷凍ブルーベリーのうち、無糖のみを分析	◎	-	-	◎	-	-	◎
植物B	07	07新02	-		(もも類)もも、生、黄肉種	黄金桃などの黄色い生食用のモモ	◎	◎	◎	◎	-	-	◎
植物B	07	07新03	-		スグリ(別名 カシス)冷凍	地方食品 スグリ(レットカーラント)とは異なる。冷凍果実やピューレ等が菓子や飲料に利用される。	◎	◎	◎	◎	-	-	◎
植物B	08	08039	940	セット	しいたけ、生しいたけ、菌床栽培、生		◎	-	◎	◎	-	-	◎
植物B	08	08新01	-		しいたけ、生しいたけ、菌床栽培、天ぷら		◎	-	◎	◎	-	-	◎
植物B	08	08新02	-		なめこ、いしづき無し、生		◎	◎	◎	◎	-	-	◎
植物B	09	09044	1023	セット	わかめ、カットわかめ		◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	09	09新01	-		わかめ、カットわかめ、水煮((沸騰水で短時間加熱したもの)		◎	-	-	-	-	-	◎
植物B	09	09新02	-		わかめ、カットわかめ、水煮の汁		◎	-	-	-	-	-	◎
企・動物2	10	10055	-		<魚類>(いわし類)しらす干し、微乾燥品		◎	-	-	-	-	-	-
企・動物2	10	10新01	-		<魚類>(いわし類)釜揚げしらす	外部要望多数「しらすゆで」ではなく釜揚げとして市販品されるもの	◎	-	-	-	-	-	-
企・動物2	10	10新02	-		<魚類>(かつお類)加工食品、沖縄裸節	地方食品(沖縄)	◎	-	-	-	-	-	-
企・動物2	10	10新03	-		<魚類>(さけ・ます類)しろさけ、サケ節	地方食品(北海道)	◎	-	-	-	-	-	-
企・動物2	10	10新04	-		<魚類>(たら類)まだら、魚でんぶ、ピンク色(さくらでんぶ)		◎	◎	◎	◎	-	-	-
企・動物2	10	10新05	-		<魚類>ふな、ふなずし	地方食品(滋賀)	◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	10	10新06	1303	セット	<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ、(養殖(畜養))赤身、生	養殖(畜養)、天然を区別するため。	◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	10	10新07	-		<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ、(養殖(畜養))赤身、焼き		◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	10	10新08	-		<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ、(養殖(畜養))赤身、水煮		◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	10	10新09	-		<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ、(養殖(畜養))赤身、蒸し		◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	10	10新10	-		<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ、(養殖(畜養))赤身、電子レンジ調理		◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	10	10新11	-		<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ、(養殖(畜養))赤身、ソテー		◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	10	10新12	-		<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ、(養殖(畜養))赤身、天ぷら		◎	◎	◎	-	-	-	-
企・動物2	11	11032	1482			<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、赤肉、生		◎	◎	◎	-	◎	-

作業部会(案)	食品群番号	速報時の食品番号	索引番号	セット・資料他	食品名	仕様の備考抜き出し	一般成分等	組成分析成分(仕様書より)					
								アミノ酸	脂肪酸	利用可能炭水化物等	(有機酸)	(難消化性でん粉) RS	食物繊維総量
企・動物2	11	11新01	-	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、赤肉、焼き		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11	11新02	-	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、赤肉、ゆで		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11	11033	1483	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、脂身、生		◎	◎	-	◎	-	-	
企・動物2	11	11新03	-	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、脂身、焼き		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11	11新04	-	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、脂身、ゆで		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11		1483	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、脂身つき、生		計算	-	-	-	-	-	
企・動物2	11		-	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、脂身つき、焼き		計算	-	-	-	-	-	
企・動物2	11		-	セット	<畜肉類>うし[乳用肥育牛肉]かた、脂身つき、ゆで		計算	-	-	-	-	-	
企・動物1	11	11176	1655	セット	<畜肉類>ぶた[ハム類]ロースハム、生		◎	◎	-	◎	-	-	
企・動物1	11	11新05	-	セット	<畜肉類>ぶた[ハム類]ロースハム、ゆで		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物1	11	11新06	-	セット	<畜肉類>ぶた[ハム類]ロースハム、焼き		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物1	11	11新07	-	セット	<畜肉類>ぶた[ハム類]ロースハム、フライ		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11	11186	1664	セット	<畜肉類>ぶた[ソーセージ類]ウインナーソーセージ、生		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11	11新08	-	セット	<畜肉類>ぶた[ソーセージ類]ウインナーソーセージ、ゆで		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11	11新09	-	セット	<畜肉類>ぶた[ソーセージ類]ウインナーソーセージ、焼き		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物2	11	11新10	-	セット	<畜肉類>ぶた[ソーセージ類]ウインナーソーセージ、フライ		◎	◎	-	-	-	-	
企・動物1	11	11245	1664	セット	<畜肉類>めんよう[マトン]ロース、皮下脂肪なし、生		◎	-	◎	-	-	-	
企・動物1	11	11246	1664	セット	<畜肉類>めんよう[ラム]ロース、皮下脂肪なし、生		◎	-	◎	-	-	-	
企・動物1	12	12新01	-	セット	鶏卵、全卵、目玉焼き	・25-ヒドロキシビタミンD等を分析 ・調理指示書注意: 焼いたもの	◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物1	12	12新02	-	セット	鶏卵、全卵、スクランブルエッグ	・25-ヒドロキシビタミンD等を分析 ・調理指示書注意: 植物性油を使って炒り卵したもの	◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物1	12	12新03	-	セット	鶏卵、全卵、フライドエッグ	・25-ヒドロキシビタミンD等を分析 ・調理指示書注意: 揚げたもの	◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物2	12	12004	1744	セット	鶏卵、全卵、生		計算	計算	計算	-	-	-	
企・動物2	12	12005	1745	セット	鶏卵、全卵、ゆで		計算	計算	計算	-	-	-	
企・動物1	12	12010	1750	セット	鶏卵、卵黄、生	25-ヒドロキシビタミンD等を分析	◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物1	12	12011	1751	セット	鶏卵、卵黄、ゆで	25-ヒドロキシビタミンD等を分析	◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物1	12	12014	1754	セット	鶏卵、卵白、生	25-ヒドロキシビタミンD等を分析	◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物1	12	12015	1755	セット	鶏卵、卵白、ゆで	25-ヒドロキシビタミンD等を分析	◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物2	13	13014	1773	セット	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)クリーム、乳脂肪		◎	-	◎	-	-	-	
企・動物2	13	13016	1775	セット	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)クリーム、植物性脂肪		◎	◎	◎	-	-	-	
企・動物2	13	13023	1782	セット	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)コーヒーホワイトナー、粉末状、乳脂肪		◎	-	-	◎	-	-	
企・動物2	13	13024	1783	セット	<牛乳及び乳製品>(クリーム類)コーヒーホワイトナー、粉末状、植物性脂肪		◎	-	-	◎	-	-	

作業部会(案)	食品群番号	速報時の食品番号	索引番号	セット・資料他	食品名	仕様書の備考抜き出し	一般成分等	組成分析成分(仕様書より)					
								アミノ酸	脂肪酸	利用可能炭水化物等	(有機酸)	(難消化性でん粉) RS	食物繊維総量
企・動物2	13	13新01	-		<牛乳及び乳製品>(液状乳類)乳 幼児用液体ミルク		文献値						
企・動物2	14	14新01	-		(動物脂類)たらのあぶら	アイヌ食品	◎	◎	◎	-	-	-	-
植物B	16	16新01	-		<アルコール飲料類>(蒸留酒類) 泡盛	地方食品(沖縄)	◎	-	-	-	-	-	-
植物B	16	16新02	-		<その他>なぎなたこうじゅ、葉(乾燥) 浸出液	アイヌ食品	◎	-	-	-	-	-	-