

平成31年度分析食品候補（案）

資料2-2
第42回資源調査分科会
2018.11.29

合計		食品数	105	新規食品数		68																		
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況										指標	備考	平成31分析項目(案)							
					アミノ酸成分表2015年版	脂質成分表2015年版	炭水化物成分表2015年版	収載食品	分析推計	収載食品	分析推計	収載食品	分析推計	収載食品			分析推計	PF75%	微量5成分	最新分析年	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成
01	新規		セット	こむぎ [うどん・そうめん類] 半生うどん													▲	◎	—	水分				
01	新規		セット	こむぎ [うどん・そうめん類] 半生うどん ゆで													▲	◎	—	水分				
01	新規		セット	こむぎ [中華めん類] 半生中華めん													▲	◎	—	水分				
01	新規		セット	こむぎ [中華めん類] 半生中華めん ゆで													▲	◎	—	水分				
01	01049	47	セット	こむぎ [中華めん類] 蒸し中華めん	○	○	○	○	○	○	×	▲	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎			◎	◎
01	新規		セット	こむぎ [中華めん類] 蒸し中華めん、ソテー													▲	◎	◎	◎			◎	◎
01	01050	48	セット	こむぎ [中華めん類] 干し中華めん 乾	○	○	○	○	○	○	×	▲	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎			◎	◎
01	01051	49	セット	こむぎ [中華めん類] 干し中華めん ゆで	○	○	○	○	○	○	×	▲	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎			◎	◎
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 油揚げ、乾																				
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 油揚げ、ゆで																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 非油揚げ、乾																				
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]即席中華めん 非油揚げ、ゆで																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ A、調理後																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ A、調理後 汁(スープ)廃棄																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ B、調理後																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ B、調理後 汁(スープ)廃棄																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 非油揚げ 調理後																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 非油揚げ 調理後汁(スープ) 廃棄																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ 焼きそば、乾																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]中華スタイル即席カップめん 油揚げ 焼きそば、調理後																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]和風スタイル即席カップめん 油揚げ 調理後																◎	◎	◎	◎	
01	新規		セット	こむぎ [即席めん類]和風スタイル即席カップめん 油揚げ 調理後汁(スープ) 廃棄																◎	◎	◎	◎	
01	01028			こむぎ [パン類] コッペパン	○	○	○	○	×	×	×	×	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎				◎	
01	01079			こむぎ [その他] パン粉 乾燥	○	○	○	○	○	×	×	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎				◎	
01	01090	97		こめ [水稲全かゆ] 玄米	○	○	○	○	○	×	×	▲	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎				◎	
01	01093	100		こめ [水稲全かゆ] 精白米	○	○	○	○	○	×	×	▲	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎				◎	
01	新規			こめ、[軟めし]、精白米															◎				◎	
01	新規		セット	そば 半生そば													▲	◎	◎	◎				◎
01	新規		セット	そば 半生そば ゆで													▲	◎	◎	◎				◎
01	新規			あわ、めし																◎				
01	新規			ひえ、めし																◎				
01	新規			きび、めし																◎				

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況										指標	備考	平成31分析項目(案)					
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版		PF75%	（有機酸）	最新分析年	食物繊維再分析			一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	（食物繊維）	（有機酸）
					収載	分析推計	収載	分析推計	収載	分析推計												
02	02008	173		＜いも類＞（さつまいも類） さつまいも 塊根皮むき 焼き（焼き芋）	○	○	○	○	○	○	○	○	▲	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、β-カロテン、β-クリプト				◎	◎
02	02009	177		＜いも類＞（さつまいも類） さつまいも 蒸し切干（干しいも）	○	○	○	○	○	○	○	○	▲	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、β-カロテン、β-クリプト				◎	◎
02	02012	182		＜いも類＞（さといも類） さといも 球茎 冷凍	○	○	○	○	○	○	○	○	▲	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分				◎	◎
04	新規			あずき、つぶし生あん													◎	◎	◎	◎	◎	
04	04039	299		だいず 【豆腐・油揚げ類】 生揚げ 生	○	○	○	○	○	○	○	×	●	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、α-カロテン、β-カロテン、β-クリプト				◎	
04	04046	311		だいず 【納豆類】 糸引き納豆	○	○	○	○	○	○	○	×	●	◎	◎	一部成分未収載	微量5成分、α-カロテン、β-カロテン、β-クリプト				◎	
06	06235	646		はくさい 漬物 塩漬	○	○	○	○	×			×	▲	◎	◎	一部成分未収載。塩分値等の見直し	微量5成分					
06	06236	647		はくさい 漬物 キムチ	×		×		×			×	▲	◎	◎	一部成分未収載。塩分値等の見直し	微量5成分					
06	06104	496		しょうが、漬物、酢漬（紅生姜）	○	○	○	○	×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06105	497		しょうが、漬物、甘酢（がり）	○	○	○	○	×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06108	500		しろろり 漬物、奈良漬	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06306	728		らっきょう 漬物、甘酢漬	○	○	○	○	×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	05138	532		だいこん、漬物、たくあん漬（塩押し）	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06141	535		だいこん、漬物、べつたら漬	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06142	536		だいこん、漬物、みそ漬	×		×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06148	542		たかな たかな漬	○	○	×		×			×				塩分値等の見直し。	◎					
06	06287	709	セット	（もやし類） だいずもやし 生	○	○	○	○	○	○							◎					
06	新規		セット	（もやし類） だいずもやし 油炒め													◎					
06	6291	713	セット	（もやし類） りょくとうもやし 生	○	○	○	○	○	○							◎					
06	新規		セット	（もやし類） りょくとうもやし 油炒め													◎					
06	新規			ごぼう類、堀川ごぼう、根、生													◎					
06	新規			とうがらし類、万願寺とうがらし、果実、種、生													◎					
06	新規			とうがらし類、万願寺とうがらし、果実、種、乾													◎					
06	新規			なす類、萰茂なす、果実、生												※ 地方食品として、一般要望があったものをこの中から2～5食品を選択する予定。	◎					
06	新規			にんじん類、島にんじん、根、皮付き、生													◎					
06	新規			ねぎ類、九条ねぎ、葉、軟白、生													◎					
06	新規			ねぎ類、めねぎ、葉、生													◎					
09	09040	1019		わかめ 乾燥わかめ 素干し 乾	○	○	○	○	×			×					◎					◎
09	新規	-	セット	わかめ 乾燥わかめ 素干し 水煮												食物繊維の再分析	◎					◎
09	09041	1020		わかめ 乾燥わかめ 素干し 水戻し	○	○	○	○	×			×					◎					◎
10	新規		セット	＜魚類＞（あじ類） にしまあじ 開き干し									▲	◎	◎		◎	◎	◎			
10	新規		セット	＜魚類＞（あじ類） にしまあじ 開き干し 焼き									▲	◎	◎	「あじの開き」として売られているもの	◎	◎	◎			

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況						指標			平成31分析項目(案)								
					アミノ酸成分表2015年版		脂肪酸成分表2015年版		炭水化物成分表2015年版		PFC75%	微量5成分	食物繊維再分析	最新分析年	備考	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)	
					収載	分析推計	収載	分析推計	収載	分析推計												(有機酸)
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身 生	○	○	○	○	×		×					五訂		◎	◎	◎	-	-
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、焼き												-		◎	◎	◎	-	-
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、水煮												-		◎	◎	◎	-	-
10	新規	-	セット	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、蒸し												-		◎	◎	◎	-	-
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、電子レンジ調理												-		◎	◎	◎	-	-
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、ソテー												-		◎	◎	◎	-	-
10	新規	-		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ (養殖(畜養)) 脂身、天ぷら												-		◎	◎	◎	-	-
10	10328	1380		<えび・かに類>(えび類) しばえび 生	○	○	○	○	×		×	●	◎		五訂	一部成分未収載。 脂質、脂肪酸の再分析	◎		◎			
10	新規			<えび・かに類>(えび類) しばえび 蒸し								▲	◎				◎		◎			
10	新規		セット	<えび・かに類>(えび類) しばえび ゆで								▲	◎				◎		◎			
10	新規	-		<えび・かに類>(えび類) しばえび ソテー								▲	◎				◎		◎			
10	新規			<えび・かに類>(えび類) しばえび 素揚げ								▲	◎				◎		◎			
10	10281	1332	セット	<貝類>あさり 生	○	○	○	○	×		×				五訂	脂質、脂肪酸再分析	◎	◎	◎	-	-	
10	新規			<貝類>あさり 蒸し													◎	◎	◎	-	-	
10	10345	1399		<いか・たこ類>(いか類) するめいか 生★皮付き	○	○	○	○	×		×							◎	-	◎	-	-
10	新規	-	セット	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 皮なし、生														◎	-	◎	-	-
10	新規	-		<いか・たこ類>(いか類) するめいか 皮なし、フライ														◎	-	◎	-	-
10	10361	1419		<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 生 ★皮付き	○	○	○	○	×		×				五訂	脂質、脂肪酸再分析	◎	-	◎	-	-	
10	新規	-	セット	<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 皮なし、生														◎	-	◎	-	-
10	新規	-		<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 皮なし、油いため														◎	-	◎	-	-
10	新規	-		<いか・たこ類>(たこ類) まだこ 皮なし、から揚げ														◎	-	◎	-	-
10	10381	1439		<水産練り製品>焼き竹輪	×		○	○	×		×	●	◎		五訂	一部成分、アミノ酸組成、炭水化物組成が未収載	◎	◎	◎	◎		◎
10	10386	1444		<水産練り製品>さつま揚げ	×		○	○	×		×	●	◎		五訂	一部成分、アミノ酸組成、炭水化物組成が未収載	◎	◎	◎	◎		◎
11	11062	1528		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉 生	×		○	○	×		×	●	◎		五訂	アミノ酸組成は未収載	◎	◎	◎	-		◎
11	新規	-		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉、焼き								▲						◎	◎	◎	-	-
11	新規	-	セット	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉、ゆで								▲						◎	◎	◎	-	-
11	11063	1529		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身 生	×		○	○	×		×	●	◎		五訂	アミノ酸組成は未収載であるため。	◎	◎	◎	-		◎
11	新規	-		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身、焼き								▲						◎	◎	◎	-	-
11	新規	-		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身、ゆで								▲						◎	◎	◎	-	-
11	11101	1573		<畜肉類>うし [副生物] 腱 ゆで(製品がゆで流通しています)	×		○	○	×		×	●	◎		五訂	一部成分、アミノ酸組成、アミノ酸組成によるたんぱく質は未収載	◎	◎	◎			
11	新規		セット	<畜肉類>ぶた [副生物] ネット(豚トロ) 生														◎	◎	◎		
11	新規			<畜肉類>ぶた [副生物] ネット(豚トロ) 焼き														◎	◎	◎		

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	組成成分収載状況									指標	備考	平成31分析項目(案)								
					アミノ酸成分表2015年版			脂肪酸成分表2015年版			炭水化物成分表2015年版					PF75% (有機酸)	微量5成分	食物繊維別分析	最新分析年	一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(有機酸)
					収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計	収載食品	分析	推計											
11	11183	1661		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、生	○	○	○	○	○	×	×	●			五訂	アミノ酸及び、アミノ酸組成によるたんぱく質は推計値であるため分析値に更新	◎	◎	◎					
11	新規	-	セット	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、ゆで								●					◎	◎	◎					
11	新規	-		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、焼き								●					◎	◎	◎					
11	新規	-		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン、油いため								●					◎	◎	◎					
11	新規			肉類、ぶた [ソーセージ類] ランチョンミート、缶詰め													商品名：SPAM	◎	◎	◎		◎		
13	新規			乳児用液体ミルク												文献値が利用可能であれば文献値を用いる	◎	◎	◎	◎	◎			
17	17120			<調味料>(みそ類、みそ、だし入りみそ、減塩)	○	○	○	○	×		×				計	計算値から分析値へ更新 塩分値等の見直し	◎							
17	新規			<調味料類>即席めん(ラーメン)のスープ素、A													◎							
17	新規			<調味料類>即席めん(ラーメン)のスープ素、B												*味などによって代表的なものを1-3種類選別 計算値で可能であれば計算値を採用	◎							
17	新規			<調味料類>即席めん(ラーメン)のスープ素、C													◎							