

日本食品標準成分表2020年版(八訂) 正誤表(共通用語等)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
共通(本表・アミノ酸・脂肪酸・炭水化物)		01144	72	こむぎ〔即席めん類〕即席中華めん油揚げ 乾(添付調味料等を含まないもの)	索引番号	72	74	ゆでの後に移動
		01198	73	こむぎ〔即席めん類〕即席中華めん油揚げ 調理後全体(添付調味料等を含むもの)	索引番号	73	72	
		01189	74	こむぎ〔即席めん類〕即席中華めん油揚げ ゆで(添付調味料等を含まないもの)	索引番号	74	73	
		01145	75	こむぎ〔即席めん類〕即席中華めん非油揚げ 乾(添付調味料等を含まないもの)	索引番号	75	78	ゆでの後に移動
		01058	76	こむぎ〔即席めん類〕即席中華めん非油揚げ 乾(添付調味料等を含むもの)	索引番号	76	75	
		01199	77	こむぎ〔即席めん類〕即席中華めん非油揚げ 調理後全体(添付調味料等を含むもの)	索引番号	77	76	
		01190	78	こむぎ〔即席めん類〕即席中華めん非油揚げ ゆで(添付調味料等を含まないもの)	索引番号	78	77	
		01202	86	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 調理後全体(添付調味料等含むもの)	食品名	(添付調味料等含むもの)	(添付調味料等含むもの)	
		01061	87	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 乾(添付調味料を含むもの)	食品名	(添付調味料を含むもの)	(添付調味料等を含むもの)	
		04096	349	だいたず〔全粒・全粒製品〕きな粉 青大豆 脱皮大豆	備考欄	(右を追記)	別名:青大豆きな粉、うぐいす色きな粉あるいはうぐいすきな粉	
		04030	351	だいたず〔全粒・全粒製品〕きな粉 黄大豆 脱皮大豆	備考欄	(右を削除)	別名:青大豆きな粉、うぐいす色きな粉あるいはうぐいすきな粉	
		04040	368	だいたず〔豆腐・油揚げ類〕油揚げ 油揚げ	食品名	だいたず〔豆腐・油揚げ類〕油揚げ 油揚げ	だいたず〔豆腐・油揚げ類〕油揚げ 生	
		04084	369	だいたず〔豆腐・油揚げ類〕油揚げ 油抜き 油揚げ	食品名	だいたず〔豆腐・油揚げ類〕油揚げ 油抜き 油揚げ	だいたず〔豆腐・油揚げ類〕油揚げ 油抜き 生	
		06363	475	うるい 葉 生	索引番号	475	478	うどん類の後に移動
		06012	476	(うどん類) うど 茎 生	索引番号	476	475	
		06013	477	(うどん類) うど 茎 水さらし	索引番号	477	476	
		06014	478	(うどん類) やまうど 茎 生	索引番号	478	477	
		06182	672	(トマト類) 赤色トマト 果実 生	備考欄	(右を削除)	別名:プチトマト、チェリートマト	
		10157	1346	<魚類>(さば類) まさば さば節	食品名	まさば	ごまさば	
		10157	1346	<魚類>(さば類) まさば さば節	索引番号	1346	1349	「ごまさば 焼き」の後に移動。
		10404	1347	<魚類>(さば類) ごまさば 生	索引番号	1347	1346	
		10405	1348	<魚類>(さば類) ごまさば 水煮	索引番号	1348	1347	
		10406	1349	<魚類>(さば類) ごまさば 焼き	索引番号	1349	1348	
		14016	2025	(動物油脂類) ラード	索引番号	2025	2026	たらのあぶらと順番入れ替え
		14032	2026	(動物油脂類) たらのあぶら	索引番号	2026	2025	
		15182	2156	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー プレーン アメリカンタイプ	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー プレイン アメリカンタイプ	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ プレイン	
	15076	2157	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー プレイン デンマークタイプ	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー プレイン デンマークタイプ	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ プレイン		

日本食品標準成分表2020年版(八訂) 正誤表(共通用語等)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
		15183	2158	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り アメリカンタイプ こしあん	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>あん</u> 入り アメリカンタイプ こしあん	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>アメリカンタイプ</u> <u>あん</u> 入り こしあん	
		15184	2159	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り アメリカンタイプ つぶしあん	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>あん</u> 入り アメリカンタイプ つぶしあん	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>アメリカンタイプ</u> <u>あん</u> 入り つぶしあん	
		15171	2160	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り デンマークタイプ こしあん	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>あん</u> 入り デンマークタイプ こしあん	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>デンマークタイプ</u> <u>あん</u> 入り こしあん	
		15172	2161	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り デンマークタイプ つぶしあん	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>あん</u> 入り デンマークタイプ つぶしあん	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>デンマークタイプ</u> <u>あん</u> 入り つぶしあん	
		15185	2162	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り アメリカンタイプ クリーム	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>あん</u> 入り アメリカンタイプ <u>クリーム</u>	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>アメリカンタイプ</u> <u>あん</u> 入り <u>カスタードクリーム</u>	
		15173	2163	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り デンマークタイプ クリーム	食品名	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>あん</u> 入り デンマークタイプ <u>クリーム</u>	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー <u>デンマークタイプ</u> <u>あん</u> 入り <u>カスタードクリーム</u>	
		15176	2167	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ イーストドーナツ あん入り クリーム	食品名	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ イーストドーナツ <u>あん</u> 入り <u>クリーム</u>	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ イーストドーナツ <u>あん</u> 入り <u>カスタードクリーム</u>	
		15179	2171	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキドーナツ あん入り クリーム	食品名	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキドーナツ <u>あん</u> 入り <u>クリーム</u>	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキドーナツ <u>あん</u> 入り <u>カスタードクリーム</u>	
		16059	2250	<アルコール飲料類> (混成酒類) 缶チューハイ レモン風味	索引番号	2250	2256	ベルモットの後に移動
		16027	2251	<アルコール飲料類> (混成酒類) 薬味酒	索引番号	2251	2250	
		16028	2252	<アルコール飲料類> (混成酒類) キュラソー	索引番号	2252	2251	
		16029	2253	<アルコール飲料類> (混成酒類) スイートワイン	索引番号	2253	2252	
		16030	2254	<アルコール飲料類> (混成酒類) ペパーミント	索引番号	2254	2253	
		16031	2255	<アルコール飲料類> (混成酒類) ベルモット 甘口タイプ	索引番号	2255	2254	
		16032	2256	<アルコール飲料類> (混成酒類) ベルモット 辛口タイプ	索引番号	2256	2255	
		16055	2282	<その他> 麦茶 浸出液	索引番号	2282	2283	なぎなたこうじゅと順番入れ替え
		16061	2283	<その他> なぎなたこうじゅ 浸出液	索引番号	2283	2282	
		18007	2459	洋風料理 フライ用冷凍食品 ポテトロッケ 冷凍	食品名	洋風料理 フライ用冷凍食品 ポテトロッケ 冷凍	洋風料理 フライ用冷凍食品 <u>コロツケ</u> ポテトコロツケ 冷凍	
		18007	2459	洋風料理 フライ用冷凍食品 ポテトロッケ 冷凍	索引番号	2459	2470	ソート順の見直し
		18004	2460	洋風料理 スープ類 コーンクリームスープ 粉末タイプ	索引番号	2460	2459	
		18014	2461	洋風料理 その他 えびピラフ	索引番号	2461	2474	
		18003	2462	洋風料理 その他 えびグラタン	索引番号	2462	2473	
		18050	2463	洋風料理 ハンバーグステーキ類 合いびきハンバーグ	索引番号	2463	2460	
		18051	2464	洋風料理 ハンバーグステーキ類 チキンハンバーグ	索引番号	2464	2461	
		18052	2465	洋風料理 ハンバーグステーキ類 豆腐ハンバーグ	索引番号	2465	2462	
		18008	2466	洋風料理 フライ用冷凍食品 いかフライ 冷凍	索引番号	2466	2467	
		18009	2467	洋風料理 フライ用冷凍食品 えびフライ 冷凍	索引番号	2467	2468	

日本食品標準成分表2020年版(八訂) 正誤表(共通用語等)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
		18006	2468	洋風料理 フライ用冷凍食品 クリームコロッケ 冷凍	食品名	洋風料理 フライ用冷凍食品 クリームコロッケ 冷凍	洋風料理 フライ用冷凍食品 コロッケ クリームコロッケ 冷凍	
		18006	2468	洋風料理 フライ用冷凍食品 クリームコロッケ 冷凍	索引番号	2468	2469	
		18010	2469	洋風料理 フライ用冷凍食品 白身フライ 冷凍	索引番号	2469	2471	
		18016	2470	洋風料理 フライ用冷凍食品 メンチカツ 冷凍	索引番号	2470	2472	
		18019	2471	洋風料理 フライ類 いかフライ	索引番号	2471	2463	
		18020	2472	洋風料理 フライ類 えびフライ	索引番号	2472	2464	
		18021	2473	洋風料理 フライ類 白身フライ	索引番号	2473	2465	
		18022	2474	洋風料理 フライ類 メンチカツ	索引番号	2474	2466	
2020年版(八訂) 脂肪酸成分表編	第1表	表頭		15:0 antベンタデカン酸	成分識別子	F15D0SI	F15D0AI	
				22:1ドコセン酸	成分識別子	F20D1	F22D1	
		10416	1545	<えび・かに類> (えび類) パナメイ えび 養殖 天ぷら	備考欄	#REF	頭部、殻、内臓等除いたもの 廃棄部位：殻及び尾部 揚げ油：なたね油	
	第2表	表頭		15:0 antベンタデカン酸	成分識別子	F15D0SIF	F15D0AIF	
				22:1ドコセン酸	成分識別子	F20D1F	F22D1F	
	第3表	表頭		15:0 antベンタデカン酸	成分識別子	F15D0SIL	F15D0AIL	
			22:1ドコセン酸	成分識別子	F20D1L	F22D1L		
2020年版(八訂) 炭水化物成分表編	別表1	04001	307	あずき 全粒 ゆで	全成分	—	別添4のとおり	収載漏れ
		08016	1071	(しめじ類) ぶなしめじ 生	全成分	—	別添4のとおり	収載漏れ
		08046	1073	(しめじ類) ぶなしめじ 油いため	全成分	—	別添4のとおり	収載漏れ
		09045	1154	わかめ 湯通し塩蔵わかめ 塩抜き 生	全成分	—	別添4のとおり	収載漏れ
	別表2	表頭		マロン酸	成分識別子	MALAC	MOLAC	
				プロピオン酸	成分名	プロピオン酸	プロピオン酸	

日本食品標準成分表2020年版(八訂) 正誤表(説明部)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

日本食品標準成分表2020年版(八訂)第1章及び第3章

頁	食品番号	索引番号	修正箇所	項目等	誤	正	更新箇所
11	-	-	(5)一般成分(Proximates)3行目	-	表7	表3	
20	-	-	表6	亜鉛、マンガン、銅	キレート抽出-原始吸光度法	キレート抽出-原子吸光度法	
21	-	-	(7)ビタミン(Vitamins)4行目	-	ナイアシン、ビタミンB ₆ 、	ナイアシン、 <u>ナイアシン当量</u> 、ビタミンB ₆ 、	
21	-	-	(7)ビタミン(Vitamins)5行目	-	表11	表7	
27	-	-	3)数値の表示方法16行目	-	ナイアシンの単位は	ナイアシン、 <u>ナイアシン当量</u> の単位は	
28	-	-	2行目	-	ヨウ素、セレン、クロム及びモリブデンにあつては3/10、 <u>ビオチン</u> にあつては4/10。	ヨウ素、セレン、クロム、 <u>モリブデン</u> 及び <u>ビオチン</u> にあつては3/10。	
31	-	-	6行目	-	また、塩漬、ぬか漬は、～	また、塩漬、ぬか <u>み</u> 漬は、～	
58	-	-	表13 揚げ物等における衣の割合及び脂質の増減	表題	表13 揚げ物等における衣の割合及び脂質の増減	表13 揚げ物等における衣の割合及び脂質 <u>量</u> の増減	
58・59	-	-	表13 揚げ物等における衣の割合及び脂質の増減	表頭	調理後100gに対する脂質の増減(g)	調理後100gに対する脂質の増減(g)※2	
271	-	-	参考文献 2)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2000)	
271	-	-	参考文献 4)	-	資料(2015)	<u>資源室提出資料</u> (2015)	
271	-	-	参考文献 5)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2020)	
271	-	-	参考文献 6)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2000)	
271	-	-	参考文献 7)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2000)	
271	-	-	参考文献 8)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>部内資料</u> 」(2000)	
280	-	-	参考文献 1)	-	(右を追記)	(2000)	
280	-	-	参考文献 4)	-	(右を追記)	(2000)	
284	-	-	参考文献 1)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2000)	
284	-	-	参考文献 16)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2000)	
284	-	-	参考文献 18)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2000)	
340	06290	712	ブラックマップペもやし ゆで	食品番号	06398	06290	
345	-	-	参考文献 6)	-	(右を追記)	(2000)	
346	-	-	参考文献 9)～11)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2015)	
353	07161	804	6行目	-	ー 07161福原オレンジ、砂じょう、生	(インデントを一字左に上げる)	
382	-	-	19行目	-	以下、食品ごとに成分値に関する主な留意点について述べる。	<u>執筆に当たっては文末の文献1)～4)を参考とした。</u> 以下、食品ごとに成分値に関する主な留意点について述べる。	
398	-	-	28行目	-	～文献値 ¹⁾ に基づき決定した。	～文献値に基づき決定した。	
402	-	-	23行目	-	～既記載の「<魚類>(たら類)まだら、でんぶ、しょうゆ入り(10210)」の食品名を	～既記載の「<魚類>(たら類)まだら、でんぶ、しょうゆ入り」の食品名を	
423	-	-	31行目以降	-	各部位における「赤肉、生」及び「脂身、生」の成分値は、「 <u>リブ</u> 」は分析値に基づき、 <u>その他のものは分析値に基づき決定した。</u>	下線部を削除	

日本食品標準成分表2020年版(八訂) 正誤表(説明部)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

日本食品標準成分表2020年版(八訂)第1章及び第3章

頁	食品番号	索引番号	修正箇所	項目等	誤	正	更新箇所
448	-	-	参考文献 1)	-	(右を追記)	(2000)	
449	-	-	25行目	-	- 13059 乳児用液体ミルク	(インデントを一字左に上げる)	
460	-	-	6行目	-	マーガリン類及び「ショートニング」の分析結果は上記別表のとおり～	マーガリン類及び「ショートニング」の分析結果は前頁別表のとおり～	
460	-	-	参考文献 1)	-	(右を追記)	(2000)	
460	-	-	参考文献 5)	-	(右を追記)	(2000)	
466	-	-	12～13行目	-	- たれ - 15019 みたらし	たれ【削除】 - 15019 みたらし	
468	-	-	23行目	-	～、砂糖入りきな粉類は豆類に～	～、砂糖入りきな粉は豆類に～	
470	-	-	12～13行目	-	～、あん〔つぶし練りあん100〕	～、あん〔並練りあん100〕	
470	-	-	15行目	-	あん〔つぶしあん50、並練りあん50〕	あん〔並練りあん50、つぶし練りあん50〕	
472	-	-	9行目	-	あん〔中割あん95、くり甘露煮5〕	あん〔つぶし練りあん95、くり甘露煮5〕	
474	15044	1896	おのろけ豆 <お惚気豆>	-	収載食品は、砂糖と醤油味の食品である。	収載食品は、砂糖と塩味の食品である。	
475	-	-	25行目	-	- 南部せんべい<南部煎餅>	(インデントを一字右に下げる)	
479	-	-	19行目	-	成分値を計算した各パンの製品部分割合 ₁₎ は、以下のとおりである。	1)を取る。	
479	-	-	29行目	-	<u>「ロールパン」は穀類に、</u>	下線部を削除	
481	-	-	27行目以降	-	- デニッシュベストリー - プレーン - 15182 アメリカンタイプ - 15076 デンマークタイプ - あん入り - 15183 アメリカンタイプ こしあん - 15184 アメリカンタイプ つぶしあん - 15171 デンマークタイプ こしあん - 15172 デンマークタイプ つぶしあん - 15185 アメリカンタイプ クリーム - 15173 デンマークタイプ クリーム	- デニッシュベストリー - プレーン【削除】 - 15182 アメリカンタイプ プレーン - 15076 デンマークタイプ プレーン - あん入り【削除】 - 15183 アメリカンタイプ あん入り こしあん - 15184 アメリカンタイプ あん入り つぶしあん - 15171 デンマークタイプ あん入り こしあん - 15172 デンマークタイプ あん入り つぶしあん - 15185 アメリカンタイプ あん入り カスタードクリーム - 15173 デンマークタイプ あん入り カスタードクリーム	
482	-	-	10行目	-	あん入り、クリームの原材料配合割合	あん入り、カスタードクリームの原材料配合割合	
482	-	-	12行目	-	なお、デニッシュベストリープレーンのアメリカンタイプ及びデンマークタイプの原材料配合割合を～	なお、デニッシュベストリーのアメリカンタイプ及びデンマークタイプのプレーンの原材料配合割合を～	

日本食品標準成分表2020年版(八訂) 正誤表(説明部)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

日本食品標準成分表2020年版(八訂)第1章及び第3章

頁	食品番号	索引番号	修正箇所	項目等	誤	正	更新箇所
482	-	-	20行目	-	-15176 クリーム	-15176 <u>カスタード</u> クリーム	
482	-	-	26行目	-	-15179 クリーム	-15179 <u>カスタード</u> クリーム	
482	-	-	33行目	-	～、アンドーナッツ(こしあん、つぶしあん、及びクリーム)を～	～、アンドーナッツ(こしあん、つぶしあん、及び <u>カスタード</u> クリーム)を～	
483	-	-	4行目	-	あん入り、クリームの原材料配合割合	あん入り、 <u>カスタード</u> クリームの原材料配合割合	
482	-	-	12行目	-	あん入り、クリームの原材料配合割合	あん入り、 <u>カスタード</u> クリームの原材料配合割合	
482	-	-	26行目	-	-15179 クリーム	-15179 <u>カスタード</u> クリーム	
490	-	-	参考文献 1)	-	(右を追記)	(2015)	
490	-	-	参考文献 3)	-	資源室提出資料	資源室提出資料「 <u>分析結果資料</u> 」(2000)	
498	-	-	「一麦茶」、「一なぎなたこうじゅ」の説明	-	記載順は「一麦茶」、「一なぎなたこうじゅ」。	記載順を「一なぎなたこうじゅ」、「一麦茶」に変更。	
498	-	-	参考文献 3)	-	(右を追記)	(2000)	
518	-	-	参考文献 28)	-	資源室提出資料(未公表)	資源室提出資料(2000)	
524	-	-	6行目以降	-	コロッケ -18006 クリームコロッケ、冷凍 -18007 ポテトコロッケ、冷凍 -18008 いかフライ、冷凍 -18009 えびフライ、冷凍 -18010 白身フライ、冷凍 -18016 メンチカツ、冷凍	-18008 いかフライ、冷凍 -18009 えびフライ、冷凍 コロッケ -18006 クリームコロッケ、冷凍 -18007 ポテトコロッケ、冷凍 -18010 白身フライ、冷凍 -18016 メンチカツ、冷凍	
524	-	-	17行目からの「コロッケ」の説明パラグラフ	-	「いかフライ」のパラグラフの前	「白身フライ」のパラグラフの前	
527～601	-	-	エネルギー値の比較表	表内の数値の一部修正	-	別添1のとおり	
612	-	-	表26 地方区分別の水道水中の無機質	表内の数値の全部修正	-	別添2のとおり	

日本食品標準成分表2020年版(八訂)正誤表(本表)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
2020年版(八訂)本表	01172	29	こむぎ〔小麦粉〕プレミックス粉 天ぷら用バター 揚げ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	01206	34	こむぎ〔パン類〕食パン リーンタイプ	各成分	-	別添3	
	01207	35	こむぎ〔パン類〕食パン リッチタイプ	各成分	-	別添3	
	01205	36	こむぎ〔パン類〕山形食パン 食パン	各成分	-	別添3	
	01180	110	こむぎ〔その他〕春巻きの皮 揚げ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	01151	121	こめ〔水稻穀粒〕精白米 もち米	エネルギー kJ	1465	1455	
	01151	121	こめ〔水稻穀粒〕精白米 もち米	エネルギー kcal	345	343	
	01151	121	こめ〔水稻穀粒〕精白米 もち米	差引き法による利用可能炭水化物	78.5	77.4	
	01154	132	こめ〔水稻めし〕精白米 もち米	エネルギー kJ	795	801	
	01154	132	こめ〔水稻めし〕精白米 もち米	エネルギー kcal	186	188	
	01154	132	こめ〔水稻めし〕精白米 もち米	差引き法による利用可能炭水化物	44.7	43.9	
	02047	219	くいも類>(さつまいも類) さつまいも 塊根皮つき 天ぷら	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	02065	239	くいも類>じゃがいも 塊茎 皮つき フライドポテト(生を揚げたもの)	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	02067	244	くいも類>じゃがいも 塊茎 皮なし フライドポテト(生を揚げたもの)	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	02040	274	<でん粉・でん粉製品>(でん粉製品) はるさめ 普通はるさめ 乾	備考欄	主原材料	主原料	
	04101	311	あずき あん こし練りあん(並あん)	エネルギー kJ	1022	1085	
	04101	311	あずき あん こし練りあん(並あん)	エネルギー kcal	239	255	
	04101	311	あずき あん こし練りあん(並あん)	差引き法による利用可能炭水化物	63.6	55.8	
	04102	312	あずき あん こし練りあん(中割りあん)	エネルギー kJ	1059	1115	
	04102	312	あずき あん こし練りあん(中割りあん)	エネルギー kcal	248	262	
	04102	312	あずき あん こし練りあん(中割りあん)	差引き法による利用可能炭水化物	65.5	58.5	

日本食品標準成分表2020年版(八訂)正誤表(本表)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
	04103	313	あずき あん こし練りあん (もなかあん)	エネルギー kJ	1185	1241	
	04103	313	あずき あん こし練りあん (もなかあん)	エネルギー kcal	277	292	
	04103	313	あずき あん こし練りあん (もなかあん)	差し引き法による利用可能炭水化物	(73.0)	(66.0)	
	04096	349	だいた [全粒・全粒製品] きな粉 青大豆 脱皮大豆	備考欄	(右を追記)	別名:青大豆きな粉、うぐいす色きな粉あるいはうぐいすきな粉	
	04030	351	だいた [全粒・全粒製品] きな粉 黄大豆 脱皮大豆	備考欄	(右を削除)	別名:青大豆きな粉、うぐいす色きな粉あるいはうぐいすきな粉	
	05006	421	かぼちゃ いり 味付け	エネルギー kJ	2444	2445	
	06143	623	(だいこん類) 漬物 福神漬	備考欄	(右を追記)	市販品の調味液を除去したもの	
	06343	688	(なす類) なす 果実 天ぷら	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	06199	695	(なす類) 漬物 しば漬	備考欄	(右を追記)	市販品の液汁を除去したもの	
	06381	718	(にんじん類) にんじん 根 冷凍 油いため	備考欄	(右を追記)	調理による脂質の増減: 第1章表14参照	
	06352	734	(ねぎ類) 葉ねぎ 葉 油いため	利用可能炭水化物(単糖当量)	0	(0)	
	06352	734	(ねぎ類) 葉ねぎ 葉 油いため	利用可能炭水化物(質量計)	0	(0)	
	06394	759	(ピーマン類) オレンジピーマン 果実 油いため	備考欄	(右を追記)	調理による脂質の増減: 第1章表14参照	
	06255	766	ひろしまな 塩漬	備考欄	(右を追記)	市販品の液汁を除去したもの	
	06263	774	ブロッコリー 花序 生	備考欄	(重複していたため削除)	廃棄部位: 茎葉	
	06264	775	ブロッコリー 花序 ゆで	備考欄	(重複していたため削除)	茎葉を除いたもの	
	06319	838	ルッコラ 葉 生	利用可能炭水化物(単糖当量)	0	(0)	
	06319	838	ルッコラ 葉 生	利用可能炭水化物(質量計)	0	(0)	
	06382	858	(その他) ミックスベジタブル 冷凍	エネルギー kJ	388	282	
	06382	858	(その他) ミックスベジタブル 冷凍	エネルギー kcal	91	67	
	06383	859	(その他) ミックスベジタブル 冷凍 ゆで	エネルギー kJ	390	273	
	06383	859	(その他) ミックスベジタブル 冷凍 ゆで	エネルギー kcal	91	65	
	06384	860	(その他) ミックスベジタブル 冷凍 油いため	エネルギー kJ	556	450	

日本食品標準成分表2020年版(八訂)正誤表(本表)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
	06384	860	(その他) ミックスベジタブル 冷凍 油いため	エネルギー kcal	132	108	
	07037	890	オリーブ 塩漬 グリーンオリーブ	利用可能炭水化物 (単糖当量)	0	(0)	
	07037	890	オリーブ 塩漬 グリーンオリーブ	利用可能炭水化物 (質量計)	0	(0)	
	08057	1062	しいたけ しいたけ 菌床栽培 天ぷら	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	08055	1074	(しめじ類) ぶなしめじ 素揚げ	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	08056	1075	(しめじ類) ぶなしめじ 天ぷら	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10390	1165	<魚類> (あじ類) まあじ 皮つき フライ	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10392	1169	<魚類> (あじ類) まあじ 小型 骨付き から揚げ	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10395	1214	<魚類> (いわし類) まいわし フライ	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10400	1282	<魚類> きす 天ぷら	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10437	1325	<魚類> (さけ・ます類) たいせいようさけ 養殖 皮つき 天ぷら	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10444	1332	<魚類> (さけ・ます類) たいせいようさけ 養殖 皮なし 天ぷら	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10403	1345	<魚類> (さば類) まさば フライ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10409	1394	<魚類> (たら類) すけとうだら フライ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10456	1462	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ 養殖 赤身 天ぷら	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10261	1470	<魚類> (まぐろ類) 缶詰 水煮 フレーク ホワイト	備考欄	材料	原材料	
	10430	1506	<貝類> かき 養殖 フライ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10416	1545	<えび・かに類> (えび類) パナメイえび 養殖 天ぷら	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	10419	1567	<いか・たこ類> (いか類) するめいか 胴皮なし 天ぷら	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	11276	1773	<畜肉類> ぶた [大型種肉] ロース 脂身つき とんかつ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	11279	1791	<畜肉類> ぶた [大型種肉] ヒレ 赤肉 とんかつ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	11305	1831	<畜肉類> ぶた [ハム類] ロースハム フライ	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	

日本食品標準成分表2020年版(八訂)正誤表(本表)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
	11308	1843	<畜肉類> ぶた [ソーセージ類] ウィンナーソーセージ フライ	備考欄	増加した脂質量、衣等の割合: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	11289	1894	<鳥肉類> にわとり [若どり・主品目] もも皮つき から揚げ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	11290	1898	<鳥肉類> にわとり [若どり・主品目] もも皮なし から揚げ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	11300	1903	<鳥肉類> にわとり [若どり・副品目] ささみ フライ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	11299	1904	<鳥肉類> にわとり [若どり・副品目] ささみ 天ぷら	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	12004	1926	鶏卵 全卵 生	廃棄率	13	14	
	12004	1926	鶏卵 全卵 生	備考欄	廃棄部位: 卵殻(付着卵白を含まない)	廃棄部位: 卵殻(付着卵白を含む) 付着卵白を含まない卵殻: 13%	
	12005	1927	鶏卵 全卵 ゆで	廃棄率	13	11	
	12023	1931	鶏卵 全卵 素揚げ	備考欄	増加した脂質量: 第1章表13参照	調理による脂質の増減: 第1章表13参照	
	13031	1978	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ エダム	利用可能炭水化物(単糖当量)	0	(0)	
	13031	1978	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ エダム	利用可能炭水化物(質量計)	0	(0)	
	13032	1979	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ エメンタール	利用可能炭水化物(単糖当量)	0	(0)	
	13032	1979	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ エメンタール	利用可能炭水化物(質量計)	0	(0)	
	13038	1985	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ パルメザン	利用可能炭水化物(単糖当量)	0	(0)	
	13038	1985	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ パルメザン	利用可能炭水化物(質量計)	0	(0)	
	13039	1986	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ ブルー	利用可能炭水化物(単糖当量)	0	(0)	
	13039	1986	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ ブルー	利用可能炭水化物(質量計)	0	(0)	
	13056	1988	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ モッツアレラ	利用可能炭水化物(単糖当量)	0	(0)	
	13056	1988	<牛乳及び乳製品> (チーズ類) ナチュラルチーズ モッツアレラ	利用可能炭水化物(質量計)	0	(0)	
	15124	2071	<和生菓子・和半生菓子類> 笹だんご こしあん入り	利用可能炭水化物(単糖当量)	(54.6)	(54.8)	
	15124	2071	<和生菓子・和半生菓子類> 笹だんご こしあん入り	利用可能炭水化物(質量計)	-	(50.8)	
	15027	2081	<和生菓子・和半生菓子類> どら焼 つぶしあん入り	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	(2.9)	(2.8)	
	15030	2090	<和生菓子・和半生菓子類> まんじゅう くりずまんじゅう こしあん入り	利用可能炭水化物(質量計)	(57.5)	(50.3)	
	15164	2095	<和生菓子・和半生菓子類> まんじゅう とうまんじゅう つぶしあん入り	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	(2.8)	(2.9)	
	15033	2096	<和生菓子・和半生菓子類> まんじゅう 蒸しまんじゅう こしあん入り	エネルギー kJ	1204	1095	
	15033	2096	<和生菓子・和半生菓子類> まんじゅう 蒸しまんじゅう こしあん入り	エネルギー kcal	283	257	

日本食品標準成分表2020年版(八訂)正誤表(本表)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
	15033	2096	<和生菓子・和半生菓子類> まんじゅう 蒸しまんじゅう こしあん入り	差引き法による利用可能炭水化物	(60.3)	(57.7)	
	15038	2104	<和生菓子・和半生菓子類> ようかん 練りようかん	利用可能炭水化物(単糖当量)	(73.9)	(71.9)	
	15048	2114	<和干菓子類> 小麦粉せんべい 磯部せんべい	エネルギー kJ	1645	1608	
	15048	2114	<和干菓子類> 小麦粉せんべい 磯部せんべい	エネルギー kcal	386	377	
	15050	2116	<和干菓子類> 小麦粉せんべい 巻きせんべい	エネルギー kJ	1642	1645	
	15050	2116	<和干菓子類> 小麦粉せんべい 巻きせんべい	エネルギー kcal	385	386	
	15050	2116	<和干菓子類> 小麦粉せんべい 巻きせんべい	差引き法による利用可能炭水化物	(89.9)	(89.8)	
	15126	2137	<菓子パン類> あんパン 薄皮タイプ こしあん入り	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	(3.2)	(3.0)	
	15074	2150	<ケーキ・ペストリー類> スポンジケーキ	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	(6.8)	(6.0)	
	15075	2151	<ケーキ・ペストリー類> ショートケーキ 果実なし	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	(13.9)	(13.8)	
	15182	2156	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ プレーン	糖アルコール	0	-	
	15076	2157	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー プレーン デンマークタイプ	エネルギー kJ	1700	1900	
	15076	2157	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー プレーン デンマークタイプ	エネルギー kcal	407	457	
	15076	2157	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ プレーン	糖アルコール	0	-	
	15183	2158	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ あん入り こしあん	糖アルコール	0	-	
	15184	2159	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ あん入り つぶしあん	糖アルコール	0	-	
	15171	2160	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ あん入り こしあん	糖アルコール	0	-	
	15172	2161	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ あん入り つぶしあん	糖アルコール	0	-	
	15172	2161	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り デンマークタイプ つぶしあん	食塩相当量	(Tr)	(0.4)	
	15185	2162	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ あん入り カスタードクリーム	糖アルコール	0	-	

日本食品標準成分表2020年版(八訂)正誤表(本表)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
	15185	2162	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り アメリカンタイプ クリーム	食塩相当量	(Tr)	(0.5)	
	15173	2163	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り デンマークタイプ カスタードクリーム	食物繊維総量	(2.1)	(2.8)	
	15173	2163	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ あん入り カスタードクリーム	糖アルコール	0	-	
	15173	2163	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー あん入り デンマークタイプ カスタードクリーム	食塩相当量	(Tr)	(0.5)	
	15177	2169	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り こしあん	利用可能炭水化物(単糖当量)	(68.4)	(66.4)	
	15177	2169	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り こしあん	利用可能炭水化物(質量計)	(64.1)	(62.2)	
	15177	2169	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り こしあん	炭水化物	(65.7)	(63.7)	
	15178	2170	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り つぶしあん	利用可能炭水化物(単糖当量)	(67.5)	(65.4)	
	15178	2170	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り つぶしあん	利用可能炭水化物(質量計)	(63.2)	(61.3)	
	15178	2170	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り つぶしあん	炭水化物	(65.1)	(63.1)	
	15179	2171	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り カスタードクリーム	利用可能炭水化物(単糖当量)	(62.0)	(59.6)	
	15179	2171	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り カスタードクリーム	利用可能炭水化物(質量計)	(58.0)	(55.8)	
	15179	2171	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキ ドーナツ あん入り カスタードクリーム	炭水化物	(59.0)	(56.7)	
	15142	2181	<デザート菓子類> こんにやくゼリー	利用可能炭水化物(単糖当量)	(11.6)	11.6	
	15142	2181	<デザート菓子類> こんにやくゼリー	利用可能炭水化物(質量計)	(11.5)	11.5	
	15141	2188	<ビスケット類> ウエハース クリーム入り	差し引き法による利用可能炭水化物	(65.2)	(65.1)	
	16045	2269	<コーヒー・ココア類> コーヒー 浸出液	利用可能炭水化物(単糖当量)(質量計)	0	(0)	
	17007	2291	<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	エネルギー kJ	326	325	
	17008	2293	<調味料類> (しょうゆ類) うすくちしょうゆ	エネルギー kJ	254	253	
	17139	2294	<調味料類> (しょうゆ類) うすくちしょうゆ 低塩	エネルギー kJ	326	325	
	17012	2300	<調味料類> (食塩類) 食塩	食塩相当量	99.1	99.5	
	17013	2301	<調味料類> (食塩類) 並塩	食塩相当量	96.5	97.3	
	17014	2304	<調味料類> (食塩類) 精製塩 家庭用	食塩相当量	99.1	99.6	
	17089	2305	<調味料類> (食塩類) 精製塩 業務用	食塩相当量	99.1	99.6	
	17096	2337	<調味料類> (調味ソース類) 黄身酢	エネルギー kJ	929	930	
	17096	2337	<調味料類> (調味ソース類) 黄身酢	アミノ酸組成によるたんぱく質	(5.3)	(5.6)	
	17096	2337	<調味料類> (調味ソース類) 黄身酢	利用可能炭水化物(単糖当量)	(19.4)	(20.3)	

日本食品標準成分表2020年版(八訂)正誤表(本表)

令和2年12月25日公表
令和3年2月3日修正

ファイル名	食品番号	索引番号	食品名等	項目等	誤	正	更新箇所
	17096	2337	<調味料類> (調味ソース類) 黄身酢	利用可能炭水化物 (質量計)	(20.3)	(19.4)	
	17137	2355	<調味料類> (調味ソース類) ぼん酢しょうゆ 市販品	エネルギー kJ	267	261	
	17137	2355	<調味料類> (調味ソース類) ぼん酢しょうゆ 市販品	エネルギー kcal	63	62	
	17065	2411	<香辛料類> こしょう 混合 粉	利用可能炭水化物 (質量計)	(38.5)	(38.6)	
	17076	2423	<香辛料類> にんにく おろし	利用可能炭水化物 (単糖当量)	—	(1.3)	
	17076	2423	<香辛料類> にんにく おろし	利用可能炭水化物 (質量計)	—	(1.2)	
	17084	2431	<その他> ベーキングパウダー	利用可能炭水化物 (単糖当量) アスタリスク	(38.5)	(38.5) *	
	17084	2431	<その他> ベーキングパウダー	利用可能炭水化物 (質量計) アスタリスク	(53.1) *	(53.1)	
	18031	2439	和風料理 煮物類 牛飯の具	利用可能炭水化物 (単糖当量) アスタリスク	(4.7) *	(4.7)	
	18031	2439	和風料理 煮物類 牛飯の具	利用可能炭水化物 (質量計) アスタリスク	(6.6)	(6.6) *	
	18021	2465	洋風料理 フライ類 白身フライ	各成分	(カッコあり)	カッコなし	

2 食品成分表2020年版と2015年版の計算方法によるエネルギー値の比較及び2015年版で適用したエネルギー換算係数

(中略)

※ 訂正箇所は、網掛け太字部分

食品群	食品番号	索引番号*	食品名	エネルギー(kcal / 100 g)			2015年版で適用した食品別エネルギー換算係数			
				2020年版(a)	2015年版(b)	差(a-b)	たんぱく質	脂質	炭水化物	参考文献等*
01	01207	35	こむぎ [パン類] 食パン リッチタイプ	256	255	1	4	9	4	Atwater
01	01205	36	こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン	246	267	-21	4	9	4	Atwater
01	01198	72	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 油揚げ 調理後全体 (添付調味料等を含むもの)	100	103	-3	4	9	4	Atwater
01	01189	73	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 油揚げ ゆで (添付調味料等を含まないもの)	189	197	-8	4	9	4	Atwater
01	01144	74	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 油揚げ 乾 (添付調味料等を含まないもの)	461	474	-13	4	9	4	Atwater
01	01058	75	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 非油揚げ 乾 (添付調味料等を含むもの)	336	356	-20	4	9	4	Atwater
01	01199	76	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 非油揚げ 調理後全体 (添付調味料等を含むもの)	93	94	-1	4	9	4	Atwater
01	01190	77	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 非油揚げ ゆで (添付調味料等を含まないもの)	139	145	-6	4	9	4	Atwater
01	01145	78	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 非油揚げ 乾 (添付調味料等を含まないもの)	337	352	-15	4	9	4	Atwater
01	01151	121	こめ [水稻穀粒] 精白米 もち米	343	359	-16	3.96	8.37	4.2	科学技術庁
01	01154	132	こめ [水稻めし] 精白米 もち米	188	202	-14	3.96	8.37	4.2	科学技術庁
03	03032	292	(でん粉糖類) 還元水あめ	210	210	0	-	9	3	Federal Register
04	04101	311	あずき あん こし練りあん (並あん)	255	261	-6	4	9	4	Atwater
04	04102	312	あずき あん こし練りあん (中割りあん)	262	268	-6	4	9	4	Atwater
04	04103	313	あずき あん こし練りあん (もなかあん)	292	298	-6	4	9	4	Atwater
04	04040	368	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 生	377	410	-33	4.18	9.02	4.07	科学技術庁
04	04084	369	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 生	266	288	-22	4.18	9.02	4.07	科学技術庁
06	06012	475	(うど類) うど 茎 生	19	18	1	2.44	8.37	3.57	FAO
06	06013	476	(うど類) うど 茎 水さらし	13	14	-1	2.44	8.37	3.57	FAO
06	06014	477	(うど類) やまうど 茎 生	19	19	0	2.44	8.37	3.57	FAO
06	06363	478	うるい 葉 生	19	22	-3	2.44	8.37	3.57	FAO
06	06382	858	(その他) ミックスベジタブル 冷凍	67	79	-12	4	9	4	Atwater
06	06383	859	(その他) ミックスベジタブル 冷凍 ゆで	65	78	-13	4	9	4	Atwater
06	06384	860	(その他) ミックスベジタブル 冷凍 油いため	108	121	-13	4	9	4	Atwater
10	10404	1346	<魚類> (さば類) ごまさば 生	131	146	-15	4.22	9.41	4.11	科学技術庁
10	10405	1347	<魚類> (さば類) ごまさば 水煮	139	155	-16	4.22	9.41	4.11	科学技術庁
10	10406	1348	<魚類> (さば類) ごまさば 焼き	174	195	-21	4.22	9.41	4.11	科学技術庁
10	10157	1349	<魚類> (さば類) ごまさば さば節	330	360	-30	4.22	9.41	4.11	科学技術庁
11	11303	1829	<畜肉類> ぶた [ハム類] ロースハム ゆで	233	235	-2	4	9	4	Atwater
11	11304	1830	<畜肉類> ぶた [ハム類] ロースハム 焼き	240	240	0	4	9	4	Atwater
11	11305	1831	<畜肉類> ぶた [ハム類] ロースハム フライ	432	440	-8	4	9	4	Atwater

※ 訂正箇所は、網掛け太字部分

食品群	食品番号	索引番号*	食品名	エネルギー(kcal / 100 g)			2015年版で適用した食品別エネルギー換算係数			
				2020年版 (a)	2015年版 (b)	差 (a-b)	たんぱく質	脂質	炭水化物	参照文献等*
11	11306	1841	<畜肉類> ぶた【ソーセージ類】ウインナーソーセージゆで	328	342	-14	4	9	4	Atwater
11	11307	1842	<畜肉類> ぶた【ソーセージ類】ウインナーソーセージ焼き	345	348	-3	4	9	4	Atwater
11	11308	1843	<畜肉類> ぶた【ソーセージ類】ウインナーソーセージフライ	376	382	-6	4	9	4	Atwater
14	14032	2025	(動物油脂類) たらのおぶら	853	940	-87	4.22	9.41	-	科学技術庁
14	14016	2026	(動物油脂類) ラード	885	941	-56	4.22	9.41	-	科学技術庁
15	15005	2041	<和生菓子・和半生菓子類> 今川焼 こしあん入り	217	221	-4	4	9	4	Atwater
15	15033	2096	<和生菓子・和半生菓子類> まんじゅう 蒸しまんじゅう こしあん入り	257	261	-4	4	9	4	Atwater
15	15182	2156	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ プレーン	382	279	103	4	9	4	Atwater
15	15076	2157	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ プレーン	457	415	42	4	9	4	Atwater
15	15183	2158	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ あん入り こしあん	330	271	59	4	9	4	Atwater
15	15184	2159	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ あん入り つぶしあん	323	264	59	4	9	4	Atwater
15	15171	2160	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ あん入り こしあん	384	322	62	4	9	4	Atwater
15	15172	2161	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ あん入り つぶしあん	387	322	65	4	9	4	Atwater
15	15185	2162	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー アメリカンタイプ あん入り カスタードクリーム	304	243	61	4	9	4	Atwater
15	15173	2163	<ケーキ・ペストリー類> デニッシュペストリー デンマークタイプ あん入り カスタードクリーム	419	343	76	4	9	4	Atwater
15	15179	2171	<ケーキ・ペストリー類> ドーナツ ケーキドーナツ カスタードクリーム	371	369	2	4	9	4	Atwater
16	16027	2250	<アルコール飲料類> (混成酒類) 薬味酒	181	182	-1	4	9	4	FAO
16	16028	2251	<アルコール飲料類> (混成酒類) キュラソー	319	322	-3	4	9	4	FAO
16	16029	2252	<アルコール飲料類> (混成酒類) スイートワイン	125	133	-8	4	9	4	FAO
16	16030	2253	<アルコール飲料類> (混成酒類) ペパーミント	300	302	-2	4	9	4	FAO
16	16031	2254	<アルコール飲料類> (混成酒類) ベルモット 甘口タイプ	151	152	-1	4	9	4	FAO
16	16032	2255	<アルコール飲料類> (混成酒類) ベルモット 辛口タイプ	113	117	-4	4	9	4	FAO
16	16059	2256	<アルコール飲料類> (混成酒類) 缶チューハイ レモン風味	51	52	-1	4	9	4	FAO/Atwater
16	16061	2282	<その他> なぎなたこうじゅ 浸出液	0	0	0	4	9	4	Atwater
16	16055	2283	<その他> 麦茶 浸出液	1	1	0	4	9	4	Atwater
17	17137	2355	<調味料類> (調味ソース類) ぼん酢しょうゆ 市販品	62	61	1	4	9	4	Atwater
18	18004	2459	洋風料理 スープ類 コーンクリームスープ 粉末タイプ	425	425	0	4	9	4	Atwater
18	18050	2460	洋風料理 ハンバーグステーキ類 合いびきハンバーグ	197	204	-7	4	9	4	Atwater

※ 訂正箇所は、網掛け太字部分

食品群	食品番号	索引番号*	食品名	エネルギー(kcal / 100 g)			2015年版で適用した食品別エネルギー換算係数			
				2020年版 (a)	2015年版 (b)	差 (a-b)	たんぱく 質	脂質	炭水化物	参考文献等*
18	18051	2461	洋風料理 ハンバーグステーキ類 チキンハンバーグ	171	176	-5	4	9	4	Atwater
18	18052	2462	洋風料理 ハンバーグステーキ類 豆腐ハンバーグ	142	156	-14	4	9	4	Atwater
18	18019	2463	洋風料理 フライ類 いかフライ	227	234	-7	4	9	4	Atwater
18	18020	2464	洋風料理 フライ類 えびフライ	236	250	-14	4	9	4	Atwater
18	18021	2465	洋風料理 フライ類 白身フライ	299	300	-1	4	9	4	Atwater
18	18022	2466	洋風料理 フライ類 メンチカツ	273	286	-13	4	9	4	Atwater
18	18008	2467	洋風料理 フライ用冷凍食品 いかフライ 冷凍	146	146	0	4	9	4	Atwater
18	18009	2468	洋風料理 フライ用冷凍食品 えびフライ 冷凍	139	139	0	4	9	4	Atwater
18	18006	2469	洋風料理 フライ用冷凍食品 コロッケ クリームコロッケ 冷凍	159	159	0	4	9	4	Atwater
18	18007	2470	洋風料理 フライ用冷凍食品 コロッケ ポテトコロッケ 冷凍	157	164	-7	4	9	4	Atwater
18	18010	2471	洋風料理 フライ用冷凍食品 白身フライ 冷凍	148	148	0	4	9	4	Atwater
18	18016	2472	洋風料理 フライ用冷凍食品 メンチカツ 冷凍	196	196	0	4	9	4	Atwater
18	18014	2474	洋風料理 その他 えびピラフ	146	154	-8	4	9	4	Atwater
18	18003	2473	洋風料理 その他 えびグラタン	128	132	-4	4	9	4	Atwater

※訂正箇所は、以下全面差し替え

表26 地方区分別の水道水中の無機質

地方区分		ナ	*カ	*マ	鉄	亜	銅	マ	セ	硬
		トリ	カル	マグ		鉛		ン	レ	
		mg/100g							μg/100g	
全国 (施設数 7142)	中央値	0.79	1.13	0.27	0	0	0	0	0	39
	最大値	10.40	6.66	1.57	0.030	0.030	0.063	0.0167	0.3	231
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
北海道 (施設数 195)	中央値	0.90	0.84	0.20	0	0	0	0	0	29
	最大値	4.36	4.76	1.12	0.021	0.012	0.003	0.0030	0.1	165
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
東北 (施設数 914)	中央値	0.83	0.81	0.19	0	0	0	0	0	28
	最大値	6.98	5.71	1.35	0.023	0.009	0.021	0.0167	0.1	198
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
関東 (施設数 909)	中央値	0.88	1.77	0.42	0	0	0	0	0	61
	最大値	9.60	5.54	1.31	0.008	0.024	0.063	0.0021	0.1	192
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
中部 (施設数 1916)	中央値	0.59	1.04	0.25	0	0	0	0	0	36
	最大値	9.95	6.66	1.57	0.019	0.014	0.029	0.0050	0.3	231
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
近畿 (施設数 924)	中央値	0.83	1.10	0.26	0	0	0	0	0	38
	最大値	5.05	3.81	0.90	0.019	0.010	0.022	0.0030	0.1	132
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
中国 (施設数 746)	中央値	0.86	0.98	0.23	0	0	0	0	0	34
	最大値	7.21	4.90	1.16	0.011	0.024	0.032	0.0013	0.2	170
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
四国 (施設数 424)	中央値	0.61	1.27	0.30	0	0	0	0	0	44
	最大値	6.11	4.27	1.01	0.030	0.020	0.025	0.0015	0.1	148
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
九州 (施設数 1068)	中央値	0.98	1.27	0.30	0	0	0	0	0	44
	最大値	10.40	6.49	1.53	0.016	0.030	0.012	0.0047	0.2	225
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
沖縄 (施設数 46)	中央値	1.80	1.18	0.28	0	0	0	0	0	41
	最大値	7.34	6.11	1.44	0.004	0.002	0.003	0.0002	0.0	212
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—

*硬度から計算した推計値

※訂正箇所は、以下全面差し替え

表27 原水区分別の水道水中の無機質

地方区分		ナ	*カ	*マ	鉄	亜	銅	マ	セ	硬
		ト	カル	マグ		鉛		ン	レ	
		mg/100g							μg/100g	
表流水 (施設数 1452)	中央値	0.62	0.78	0.18	0	0	0	0	0	27
	最大値	5.58	5.71	1.35	0.019	0.012	0.012	0.0167	0.1	198
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
ダム・湖沼水 (施設数 241)	中央値	0.88	0.87	0.20	0	0	0	0	0	30
	最大値	5.75	5.57	1.31	0.017	0.024	0.010	0.0015	0.2	193
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
地下水 (施設数 3795)	中央値	0.89	1.36	0.32	0	0	0	0	0	47
	最大値	10.40	6.49	1.53	0.030	0.030	0.063	0.0042	0.2	225
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—
受水・湧水等 (施設数 1654)	中央値	0.67	0.95	0.22	0	0	0	0	0	33
	最大値	9.73	6.66	1.57	0.023	0.014	0.029	0.0050	0.3	231
	最小値	—	—	—	0	0	0	0	0	—

*硬度から計算した推計値

		可食部 100 g 当たり																	
食品番号	索引番号	食品名	廃棄率	エネルギー		水分	たんぱく質		脂質			炭水化物					有機酸	灰分	
				kJ	kcal		アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質	トリアシルグリセロール当量 脂肪酸の	コレステロール	脂質	利用可能炭水化物			食物繊維総量	糖アルコール			炭水化物
												利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物 (質量計)	差引き法による 利用可能炭水化物					
成分識別子		単位	%	kJ	kcal	(..... g	PROTCAA	PROT-	FATNLEA	CHOLE	FAT-	CHOAVLM	CHOAVL	CHOAVLDF-	FIB-	POLYL	CHOCDF-	OA	ASH
誤	01206	34 こむぎ [パン類] 食パン リーンタイプ	0	1043	246	(39.2)	(7.2)	(7.8)	(3.3)	(Tr)	(3.5)	(49.0) *	(44.7)	(46.8)	(1.8)	-	(47.9)	(Tr)	(1.6)
正	01206	34 こむぎ [パン類] 食パン リーンタイプ	0	1045	246	(39.2)	(7.4)	(8.0)	(3.5)	(Tr)	(3.7)	(48.5) *	(44.1)	(46.4)	(2.0)	-	(47.5)	0	(1.6)
誤	01207	35 こむぎ [パン類] 食パン リッチタイプ	0	1080	255	(39.2)	(7.4)	(8.0)	(3.5)	(Tr)	(3.7)	(48.5) *	(44.1)	(45.1)	(2.0)	-	(47.5)	0	(1.6)
正	01207	35 こむぎ [パン類] 食パン リッチタイプ	0	1085	256	(39.2)	(7.2)	(7.8)	(5.5)	(32)	(6.0)	(46.6) *	(42.7)	(44.9)	(1.7)	-	(45.6)	(Tr)	(1.5)
誤	01205	36 こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン	0	1078	255	(39.2)	(7.2)	(7.8)	(5.3)	(32)	(5.9)	(46.6) *	(42.7)	(45.1)	(1.7)	-	(45.6)	(Tr)	(1.5)
正	01205	36 こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン	0	1043	246	(39.2)	(7.2)	(7.8)	(3.3)	(Tr)	(3.5)	(49.0) *	(44.7)	(46.8)	(1.8)	-	(47.9)	(Tr)	(1.6)
誤	15005	2041 <和生菓子・和生菓子類> 今川焼 こしあん入り	0	927	218	(45.5)	(4.1)	(4.5)	(0.9)	(21)	(1.1)	(50.6) *	(47.2)	(47.3)	(1.9)	-	(48.5)	-	(0.5)
正	15005	2041 <和生菓子・和生菓子類> 今川焼 こしあん入り	0	922	217	(45.5)	(4.1)	(4.5)	(0.9)	(29)	(1.1)	(50.6) *	(47.2)	(47.7)	(1.4)	-	(48.3)	-	(0.5)

食品番号	索引番号	食品名	無機質							
			ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅
単位			(..... mg) (.....)							
成分識別子	NA	K	CA	MG	P	FE	ZN	CU	MN	

無機質				ビタミンA				
ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α-カロテン	β-カロテン	β-クリプトキサンチン	β-カロテン当量
単位				(..... μg) (.....)				
ID	SE	CR	MO	RETOL	CARTA	CARTB	CRYPXB	CARTBEQ

誤 01206 34 こむぎ [パン類] 食パン リーンタイプ (490) (76) (18) (16) (51) (0.6) (0.6) (0.10) (0.21)

(1) (24) (1) (16) 0 0 0 0 0

正 01206 34 こむぎ [パン類] 食パン リーンタイプ (520) (67) (12) (16) (46) (0.6) (0.6) (0.10) (0.21)

0 (25) (1) (17) 0 0 0 0 0

誤 01207 35 こむぎ [パン類] 食パン リッチタイプ (520) (67) (12) (16) (46) (0.6) (0.6) (0.10) (0.21)

0 (25) (1) (17) 0 0 0 0 0

正 01207 35 こむぎ [パン類] 食パン リッチタイプ (440) (88) (25) (15) (62) (0.6) (0.7) (0.09) (0.18)

(3) (23) (1) (15) (39) 0 (10) (1) (10)

誤 01205 36 こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン (440) (88) (25) (15) (62) (0.6) (0.7) (0.09) (0.18)

(3) (23) (1) (15) (39) 0 (10) (1) (10)

正 01205 36 こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン (490) (76) (18) (16) (51) (0.6) (0.6) (0.10) (0.21)

(1) (24) (1) (16) 0 0 0 0 0

誤 15005 2041 <和生菓子・和半生菓子類> 今川焼 こしあん入り (59) (59) (29) (9) (53) (0.7) (0.3) (0.07) (0.24)

(2) (2) (1) (14) (12) - 0 (1) 0

正 15005 2041 <和生菓子・和半生菓子類> 今川焼 こしあん入り (56) (68) (28) (7) (57) (0.5) (0.3) (0.05) (0.20)

(3) (3) (1) (9) (16) - 0 (1) 0

		可食部 100 g 当たり																				
食品番号	索引番号	食品名	ビタミン																	アルコール	食塩相当量	
			リチノール活性当量	ビタミンD	ビタミンE				ビタミンK	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ナイアシン	ナイアシン当量	ビタミンB ₆	ビタミンB ₁₂	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC			
					α-トコフェロール	β-トコフェロール	γ-トコフェロール	δ-トコフェロール														
成分識別子	単位.....)	(..... mg.....)	μg	(..... mg.....)	(..... μg.....)	mg	μg	mg	(.....g.....)													
	VITA_RAE	VITD	TOCPHA	TOCPHB	TOCPHG	TOCPHD	VITK	THIA	RIBF	NIA	NE	VITB6A	VITB12	FOL	PANTAC	BIOT	VITC	ALC	NACL_EQ			
誤	01206	34	こむぎ [パン類] 食パン リーンタイプ	0	(Tr)	(0.4)	(0.1)	(0.3)	(0.1)	0	(0.08)	(0.06)	(0.8)	(2.1)	(0.05)	(Tr)	(34)	(0.54)	(2.4)	0	-	(1.3)
正	01206	34	こむぎ [パン類] 食パン リーンタイプ	0	(0.3)	(0.4)	(0.1)	(0.3)	(0.1)	0	(0.10)	(0.05)	(0.6)	(1.9)	(0.04)	0	(28)	(0.54)	(2.5)	0	-	(1.3)
誤	01207	35	こむぎ [パン類] 食パン リッチタイプ	0	(0.3)	(0.4)	(0.1)	(0.3)	(0.1)	0	(0.10)	(0.05)	(0.6)	(1.9)	(0.04)	0	(28)	(0.54)	(2.5)	0	-	(1.3)
正	01207	35	こむぎ [パン類] 食パン リッチタイプ	(28)	(0.1)	(0.3)	(0.1)	(Tr)	0	(2)	(0.09)	(0.09)	(0.8)	(2.1)	(0.05)	(0.1)	(42)	(0.51)	(2.8)	0	-	(1.1)
誤	01205	36	こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン	(28)	(0.1)	(0.3)	(0.1)	(Tr)	0	(2)	(0.09)	(0.09)	(0.8)	(2.1)	(0.05)	(0.1)	(42)	(0.51)	(2.8)	0	-	(1.1)
正	01205	36	こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン	0	(Tr)	(0.4)	(0.1)	(0.3)	(0.1)	0	(0.08)	(0.06)	(0.8)	(2.1)	(0.05)	(Tr)	(34)	(0.54)	(2.4)	0	-	(1.3)
誤	15005	2041	<和生菓子・和半生菓子類> 今川焼 こしあん入り	0	(0.2)	(0.1)	(Tr)	(0.3)	(0.7)	(2)	(0.03)	(0.04)	(0.2)	(1.1)	(0.01)	(0.1)	(5)	(0.20)	(2.1)	0	-	(0.1)
正	15005	2041	<和生菓子・和半生菓子類> 今川焼 こしあん入り	0	(0.3)	(0.2)	(0.1)	(0.2)	(0.3)	(2)	(0.04)	(0.04)	(0.2)	(1.1)	(0.02)	(0.1)	(7)	(0.26)	(2.5)	0	-	(0.1)

※以下、追加記載

食品群	食品番号	索引番号	食品名	水分	食物繊維						備考		
					プロスキー変法			AOAC.2011.25法					
					水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	低分子量水溶性食物繊維	高分子量水溶性食物繊維	不溶性食物繊維		難消化性でん粉	食物繊維総量
					成分識別子	WATER	FIBSOL	FIBINS	FIBTG	FIB-SDFS		FIB-SDFP	FIB-IDF
単位	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g				
04	04002	307	あずき 全粒 ゆで	63.9	0.8	11.3	12.1	1.7	0.8	6.2	1.1	8.7	
08	08016	1071	(しめじ類) ぶなしめじ 生	91.1	0.3	3.2	3.5	0.1	0.4	2.5	-	3.0	
08	08046	1073	(しめじ類) ぶなしめじ 油いため	85.9	0.3	4.0	4.3	Tr	0.3	3.4	-	3.7	
09	09045	1154	わかめ 湯通し塩蔵わかめ 塩抜き 生	93.3	-	-	3.2	0	-	2.9	-	2.9	水溶性食物繊維と不溶性食物繊維及び高分子量水溶性食物繊維と不溶性食物繊維は分別していない