

令和3年度分析食品候補(案)

資料2-2
第45回資源調査分科会
2020.12.22

合計		食品数	131			組成成分収載状況										指標		令和3年度分析項目(案)				
新規食品数		新規食品数	78															分析成分				
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	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		(有機酸)	PF75%	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)
					収載食品	推計	収載食品	推計	収載食品	推計												
01	01001	1	セット	アマランサス 玄穀	○	○	○	○	○	○	×			5訂2010	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	アマランサス 玄穀 ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01004	4	セット	えんぱく オートミール	○	○	○	○	○	○	×			2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	えんぱく オートミール ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
02	01006	6	セット	おおむぎ 押麦 乾	○	○	○	○	○	○	○			2018	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	おおむぎ 押麦 ロースト										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01007	7	セット	おおむぎ 米粒麦	○	○	○	○	○	○	×			2010	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	おおむぎ 米粒麦 炊飯										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	新規	-	セット	おおむぎ もちむぎ										-	新規分析	◎	◎	◎	◎	-	-	
01	新規	-	セット	おおむぎ もちむぎ 炊飯										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01167	-	セット	キヌア 玄穀	○	○	○	○	○	○	○			2016	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	キヌア 玄穀 ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [パン類] パンズ										-	バーガー類に使用されている	◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] マカロニ・スパゲッティ、ゆで(塩の添加なし)										-	新規分析	◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01149	65	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ 生	○	○	○	○	○	○	×	◎		2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ ゆで(塩水)										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ ゆで(真水)										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ 焼き										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01066	67	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、釜焼きふ	○	○	○	○	○	○	×	◎		5訂	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	◎	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、釜焼きふ ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01067	68	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、板ふ	○	○	○	○	○	○	×	◎		2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	◎	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、板ふ ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01068	69	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、車ふ	○	○	○	○	○	○	×	◎		2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [ふ類] 焼きふ、車ふ ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01070	70	セット	こむぎ [その他] 小麦はいが	○	○	○	○	○	○	×	◎		2015	マンガン、微量5成分未分析	○	-	-	-	◎	-	
01	01074	74	セット	こむぎ [その他] ぎょうざの皮	○	○	○	○	○	○	×	◎		5訂	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] ぎょうざの皮 ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] ぎょうざの皮 焼き										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01075	75	セット	こむぎ [その他] しゅうまいの皮	○	○	○	○	○	○	×	◎		5訂	現在、生のみしか収載されていないため。ゆで、焼きはぎょうざの皮の成分変化率を使用することも検討	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] しゅうまいの皮 ゆで										-		算	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] しゅうまいの皮 焼き										-		算	○	○	○	-	-	
01	01150	81	セット	こむぎ [その他] 冷めん 生	○	○	○	○	○	○	×			2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	セット	こむぎ [その他] 冷めん ゆで										-		◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01090	97	セット	こめ [水稲全かゆ] 玄米	○	○	○	○	○	○	×	◎		計算値(文献値2019)	高齢化、かつ健康志向から、摂取が予測される食品。微量5成分等未分析。組成成分は水稲めし玄米から推計	○	○	○	○	◎	-	
01	01093	100	セット	こめ [水稲全かゆ] 精白米	○	○	○	○	○	○	×	◎		2019	高齢化、かつ健康志向から、摂取が予測される食品。組成成分は半つき米からの推計	○	○	○	○	◎	-	
01	01160	126	セット	こめ [うるち米製品] 米粉めん	○	○	○	○	○	○	×	◎		2015	現在、生のみしか収載されていないため	○	○	○	○	-	-	

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	令和3年度分析項目(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		最新分析年	微量5成分	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	収載	分析	収載	分析											(有機酸)			
01	新規	-	ト	こめ [うるち米製品] 米粉めん ゆで														◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01115	127	セット	こめ [うるち米製品] ビーフン	○	○	○	○	○	×	2010							○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	ト	こめ [うるち米製品] ビーフン ゆで														◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01169	-	セット	こめ [うるち米製品] ライスペーパー	○	○	○	○	○		2016							○	○	○	○	-	-	
01	新規	-	ト	こめ [うるち米製品] ライスペーパー ゆで														◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01127	140	セット	そば そば 生	○	○	○	○	○	×	2010							○	-	○	○	-	-	
01	01128	141	セット	そば そば ゆで	○	○	○	○	○	×	2010							○	-	○	○	◎	-	
01	新規	-	セット	そば 二八そば 生														◎	◎	◎	◎	-	-	
01	新規	-	ト	そば 二八そば ゆで														◎	◎	◎	◎	◎	-	
01	01137	154	セット	とうもろこし コーンフレーク	○	○	○	○	○	×	2010							○	-	○	○	◎	-	
02	02001	162	セット	<いも類>きくいも 塊茎 生	×		×		○	×	2015							○	-	-	○	-	◎	
02	02041	163	ト	<いも類>きくいも 塊茎 水煮	×		×		○	×	2015							微量5成分	-	-	○	◎	◎	
02	新規	-	セット	<いも類>(さといも類) えびいも 球茎 生														◎	◎	◎	◎	-	◎	
02	新規	-	ト	<いも類>(さといも類) えびいも 球茎 水煮														◎	◎	◎	◎	◎	◎	
02	02015	189	セット	<いも類>(さといも類) やつがしら 球茎 生	○	○	○	○	○	×	2015							カロテン他 未収載	β-カロテン, β-クリプトキサンチン	-	-	-	-	◎
02	02016	190	ト	<いも類>(さといも類) やつがしら 球茎 水煮	○	○	○	○	○	×	2015							カロテン他 未収載	β-カロテン, β-クリプトキサンチン	-	-	-	◎	◎
02	02063	-	セット	<いも類>じゃがいも 塊茎 皮つき 生	○	○	○	○	○	○	2018							現在、生、電子レンジ調理、フライし収載されていないため	○	○	○	○	-	○
02	新規	-	ト	<いも類>じゃがいも 塊茎 皮つき ゆで														◎	◎	◎	◎	-	◎	
02	新規	-	ト	<いも類>じゃがいも 塊茎 皮つき 焼き														◎	◎	◎	◎	-	◎	
02	02021	195	ト	<いも類> じゃがいも 乾燥マッシュポテト	○	○	○	○	○	○	2015							微量5成分、カロテンおよびクリプトキサンチンの分析が必要	○	-	-	-	-	
02	02023	199	セット	<いも類>(やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 生	○	○	○	○	○	×	5訂2010							カロテン他 未収載	α-カロテン, β-カロテン	●	●	●	-	◎
02	02024	200	ト	<いも類>(やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 水煮	○	○	○	○	○	×	5訂2010							カロテン他 未収載	α-カロテン, β-カロテン	●	●	●	◎	◎
02	02034	210	ト	<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) じゃがいも でん粉	×		×		○	×	2015							マンガン 未収載	マンガン	-	-	-	◎	-
02	新規	-	ト	キャッサバ, 塊根, ゆで, 冷凍														流通しているため	◎	◎	◎	◎	◎	◎
03	新規	-	ト	(砂糖類) きび糖														新規分析	◎	-	-	◎	-	-
03	新規	-	ト	(その他) はちみつ 国産品														はちみつ類の表示に関する公正競争規約及び施行規則が令和元年5月に改正されたため	◎	-	-	◎	-	◎
03	新規	-	ト	(その他) はちみつ 甘露はちみつ														はちみつ(花蜜はちみつ)とは成分組成が異なるため	◎	-	-	◎	-	◎
04	新規	-	ト	こし練りあん														現在、計算値のため	◎	◎	-	◎	-	◎
04	新規	-	ト	えんどう うぐいすあん														新規分析	◎	◎	◎	◎	◎	-
04	04034	294	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] ソフト豆腐	○	○	○	○	○	×	5訂							微量成分等未収載	微量成分, α-カロテン	-	-	-	◎	◎
04	04036	296	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] 沖縄豆腐	○	○	○	○	○	×	5訂							微量成分等未収載	微量成分, α-カロテン	-	-	-	◎	◎
04	04038	298	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] 焼き豆腐	○	○	○	○	○	×	5訂							微量成分等未収載	微量成分, α-カロテン	-	-	-	◎	◎
04	新規	-	ト	だいず [豆腐・油揚げ類]、絹厚揚げ														新規分析	◎	◎	◎	◎	◎	-
04	04040	300	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油揚げ	○	○	○	○	○	×	5訂							α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン未収載	α-カロテン, β-カロテン	-	-	-	-	-
04	04084	301	セット	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 生	○	○	○	○	○	×	2015							α-カロテン, β-カロテン	α-カロテン, β-カロテン	-	-	-	-	-
04	04085	302	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 焼き	○	○	○	○	○	×	2015							α-カロテン, β-カロテン	α-カロテン, β-カロテン	-	-	-	-	-
04	04086	303	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き ゆで	○	○	○	○	○	×	2015							α-カロテン, β-カロテン	α-カロテン, β-カロテン	-	-	-	◎	-
04	04041	304	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] がんもどき	○	○	○	○	○	×	2010							α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン未収載	α-カロテン, β-カロテン	○	○	○	-	-

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			令和3年度分析項目(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		最新分析年	食物繊維再分析	微量5成分	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)
					収載食品	分析推計	収載食品	分析推計	収載食品	分析推計										
04	新規	-	ト	だいず [豆腐・油揚げ類] がんもどき ゆで																
04	04046	311		だいず [納豆類] 糸引き納豆	○	○	○	○	○	○	×		5 訂 20 10	無機質の一部等 未収載	マンガン、α-カロテン	-	-	-	○	○
04	新規	-		だいず [納豆類] 塩納豆										流通しているため	○	○	○	○	○	
04	04047	312		だいず [納豆類] 挽きわり納豆	○	○	○	○	○	○	×	◎	5訂	無機質の一部等 未収載	微量5成分、α-カロテン、β-	-	○	-	○	-
04	新規	-		だいず [納豆類] 干し納豆										新規分析	○	○	○	○	○	
04	04052	317		だいず [その他] 豆乳 豆乳	○	○	○	○	○	○	×		5 訂 20 10	ビタミンの一部等 未収載	α-カロテン、β-	-	-	-	○	○
04	04053	318		だいず [その他] 豆乳 調製豆乳	○	○	○	○	○	○	×		5訂	無機質/ビタミンの一部等 未収載	マンガン、微量5成分	-	-	-	○	○
04	04054	319		だいず [その他] 豆乳 豆乳飲料・麦芽コーヒ-	○	○	○	○	○	○	×	◎	関係資料	分析値無し 無機質の一部等 未収載	微量5成分	-	-	-	○	○
05	05027	374		ひまわり フライ 味付け	○	○	○	○	○	○	×		5訂	ビタミンの一部未収載	β-プ リフト キサン	-	-	-	-	-
06	新規	-		アイスプラント生										新規分析	○	-	-	-	-	
06	06061	455		(キャベツ類) キャベツ 結球葉 生	○	○	○	○	○	○	○		201 5		○	○	○	○	○	
06	新規	-	セット	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 カット キャベツ 洗浄(常法)										-		○	○	○	○	
06	新規	-		(キャベツ類) キャベツ 結球葉 カットキャベツ 洗浄(次亜塩素酸洗浄)										-		○	○	○	○	
06	新規	-	セット	(なす類) なす 果実 皮むき 生										-	新規分析、別名「焼きなす」	○	○	○	○	
06	新規	-		(なす類) なす 果実 皮むき 焼き										-		○	○	○	○	
06	06214	617		(にんじん類) にんじん 根 皮なし 生	○	○	○	○	○	○	○		201 5		○	○	○	○	○	
06	新規	-	セット	(にんじん類) にんじん 根 皮なし カット 洗浄(常法)										-		○	○	○	○	
06	新規	-		(にんじん類) にんじん 根 皮なし カット 洗浄(次亜塩素酸洗浄)										-		○	○	○	○	
06	新規	-		ほうれんそう(サラダほうれんそう) 葉 生										201 9	再分析、シュウ酸(有機酸) 新規分析	-	-	-	-	○
06	06312	735		(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 生	○	○	○	○	○	○	×		201 5		○	○	○	○	○	
06	新規	-	セット	(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 カット 洗浄(常法)										-		○	○	○	○	
06	新規	-		(レタス類) レタス 土耕栽培 結球葉 カット 洗浄(次亜塩素酸洗浄)										-		○	○	○	○	
07	新規	-		(すぐり類) スグリ(別名レッドカーラント)、 冷凍										-	新規分析、カシスとレッドカーラントの普及程度は同程度	○	○	○	○	
07	新規	-		ぶどう 皮つき シャインマスカット 生										-	近年、皮つきぶどうの生産が伸びているため	○	○	○	○	
07	新規	-		ぶどう 皮つき ナガノパープル 生										-	近年、皮つきぶどうの生産が伸びているため	○	○	○	○	
08	新規	-		マッシュルーム ブラウン種 生										-	現在、ホワイト種のみ収載されているため	○	○	○	○	
10	10205	1253		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 生	○	○	○	○	○	○	×		20 15 < 5 訂	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-	
10	10206	1254		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 焼き	○	○	○	○	○	○	×		20 15 < 5 訂	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-	
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 水煮										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 蒸し										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき 電子レンジ 調理										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮つき ソテー										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-	セット	<魚類>(たら類) まだら 皮つき 天ぷら										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮なし 生										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮なし 焼き										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮なし 水煮										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮なし 蒸し										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮なし 電子レンジ 調理										-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。 脂質、脂肪酸分析はHIP法	○	○	○	-	-

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	令和3年度分析項目(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	食物繊維再分析		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	(食物繊維)	(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												
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮なし ソテー											-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-
10	新規	-		<魚類>(たら類) まだら 皮なし 天ぷら											-	常用される魚の一つを基本調理すると魚調理の目安となる。脂質、脂肪酸分析はHIP法	◎	◎	◎	-	-	-
10	新規	-		<貝類>ホンピノス貝 生											-	東京湾等で採れ、はまぐりの代用等としてスーパーなどでも普及して来ている。※ホンピノスガイ 生(一般成分個別分析)、脂質、脂肪酸分析(HIP法、Folch法併用)。	◎	◎	◎	-	-	◎
10	新規	-	セット	<貝類>ホンピノス貝 水煮											-		◎	◎	◎	-	-	◎
10	新規	-		<貝類>ホンピノス貝 蒸し											-		◎	◎	◎	-	-	◎
10	新規	-		<貝類>ホンピノス貝 焼き											-		◎	◎	◎	-	-	◎
10	新規	-		<えび・かに類>(えび類) アルゼンチンあかえび、生											-	スーパー・デパ地下等でしばしば見かけ、エビ類の主流の一つとなっている。脂質、脂肪酸分析(HIP法、Folch法併用)。	◎	◎	◎	-	-	◎
10	新規	-	セット	<えび・かに類>(えび類) アルゼンチンあかえび、ゆで											-		◎	◎	◎	-	-	◎
10	新規	-		<えび・かに類>(えび類) アルゼンチンあかえび、焼き											-		◎	◎	◎	-	-	◎
13	13059	1765		<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 乳児用液体ミルク										文献値	国内メーカーからデータを入力しデータ更新	算	-	-	-	-	-	
13	新規	-		(発酵乳・乳酸菌飲料) ヨーグルト、アロエ入りヨーグルト 加糖											-	13026「ヨーグルト、脱脂加糖」から計算	算	-	-	-	-	-
13	13040	1805		<牛乳及び乳製品>(チーズ類) プロセスチーズ	○	○	○	○	○	○	●	◎	2017	微量5成分は未収載のためたんぱく質摂取量27位、脂質摂取量25位である	微量5成分	-	-	-	-	-		
15	新規	-		<チョコレート類>スイートチョコレート											-	基本的なチョコレートの種類だが未分析の為	◎	◎	◎	◎	◎	-
15	新規	-		<チョコレート類>スイートチョコレート(カカオ増量)											-	ビターチョコレートの外部要望	◎	◎	◎	◎	◎	-
16	新規	-	セット	<茶類>(緑茶類) 番茶 茶葉											-	茶葉も分析	◎	-	-	-	◎	-
16	16039	2028		<茶類>(緑茶類) 番茶 浸出液	x		x		x					5訂			○	-	-	-	-	-
16	新規	-	セット	<茶類>(緑茶類) ほうじ茶 茶葉											-	ほうじ茶飲料の販売額が10年前から3倍規模、「ほうじ茶ティーラテ」がカフェ等で定番化、若年層で飲用習慣の拡大。茶葉も分析	◎	-	-	-	◎	-
16	16040	2029		<茶類>(緑茶類) ほうじ茶 浸出液	x		x		x					5訂			○	-	-	-	-	-
16	新規	-		<コーヒー・ココア類>缶コーヒー 無糖											-	新規分析	◎	-	-	-	-	-