

令和3年度検討食品リスト（案）

資料8
第20回食品成分委員会
(R3.12.21)

合計	食品数	101
	新規食品数	51

1類	2類	3類	4類	5類
10	3	0	3	0
6類	7類	8類	9類	10類
21	0	4	15	21
11類	12類	13類	14類	15類
18	0	0	0	0
16類	17類	18類		
0	1	5		

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等	◎新規 ○追加 一般成分等及び組成成分					
						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)
令和元年度分析分											
01	01028	37		こむぎ〔パン類〕コッペパン		○	水分補正	再計算	◎	◎	-
01	01079	115		こむぎ〔その他〕パン粉、乾燥		○	-	-	◎	◎	-
01	01新14			こめ〔うるち米製品〕水稲金かゆ、レトルト、玄米		◎	-	-	◎	◎	-
01	01新15			こめ〔うるち米製品〕水稲金かゆ、レトルト、精白米		◎	-	-	◎	◎	-
01	01002	2	セット	あわ、精白粒		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	-
01	01新17			あわ、めし		◎	精白粒から計算	精白粒から計算	精白粒から計算	-	-
01	01139	201	セット	ひえ、精白粒		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	-
01	01新18			ひえ、めし		◎	精白粒から計算	精白粒から計算	精白粒から計算	-	-
01	01011	13	セット	きび、精白粒		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	-
01	01新19			きび、めし		◎	精白粒から計算	精白粒から計算	精白粒から計算	-	-
02	02008	222		<いも類>（さつまいも類）さつまいも、塊根、皮むき、焼き（石焼き芋）		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	○
02	02009	223		<いも類>（さつまいも類）さつまいも、蒸し切干（干しいも）		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	○
02	02012	228		<いも類>（さといも類）さといも、球茎、冷凍		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	○
04	04新01			あずき、つぶし生あん		◎	◎	◎	◎	◎	◎
04	04039	367		だいず〔豆腐・油揚げ類〕生揚げ		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	-
04	04046	380		だいず〔納豆類〕糸引き納豆		○	水分補正	水分補正	水分補正	◎	-
06	06287	813	セット	（もやし類）だいずもやし、生		○	水分補正	水分補正	水分補正	-	-
06	06新01			（もやし類）だいずもやし、油いため		◎	生から計算	生から計算	生から計算	-	-
06	06291	818	セット	（もやし類）りょくとうもやし、生		○	水分補正	水分補正	水分補正	-	-
06	06新02			（もやし類）りょくとうもやし、油いため		◎	生から計算	生から計算	生から計算	-	-
06	06新03			（ごぼう類）堀川ごぼう、根、生		◎	-	-	-	◎	-
06	06新04			（とうがらし類）万願寺とうがらし、果実、生		◎	-	-	-	◎	-
06	06新05			（にんじん類）島にんじん、根、皮むき、生		◎	-	-	-	◎	-
06	06新06			（ねぎ類）九条ねぎ、葉、生		◎	-	-	-	◎	-
06	06新07			（ねぎ類）めねぎ、葉、生		◎	-	-	-	◎	-
09	09040	1147	セット	わかめ、乾燥わかめ、素干し、乾		○	カットワカメから推計	カットワカメから推計	-	◎	-
09	09041	1148		わかめ、乾燥わかめ、素干し、水戻し		○	カットワカメから推計	カットワカメから推計	-	◎	-
09	09新01			わかめ、乾燥わかめ、素干し、水煮		◎	カットワカメから推計	カットワカメから推計	-	◎	-

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等	一般成分等及び組成成分					
						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)
10	10新01		セット	<魚類>(あじ類)にしまあじ、開き干し	「あじの開き」として売られているもの	◎	◎	◎	-	-	-
10	10新02			<魚類>(あじ類)にしまあじ、開き干し、焼き		◎	◎	◎	-	-	-
10	10新03		セット	<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ(養殖(畜養))、脂身、生		◎	◎	◎	-	-	-
10	10新04			<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ(養殖(畜養))、脂身、水煮		◎	◎	◎	-	-	-
10	10新05			<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ(養殖(畜養))、脂身、蒸し		◎	◎	◎	-	-	-
10	10新06			<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ(養殖(畜養))、脂身、電子レンジ調理		◎	◎	◎	-	-	-
10	10新07			<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ(養殖(畜養))、脂身、焼き		◎	◎	◎	-	-	-
10	10新08			<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ(養殖(畜養))、脂身、ソテー		◎	◎	◎	-	-	-
10	10新09			<魚類>(まぐろ類)くろまぐろ(養殖(畜養))、脂身、天ぷら		◎	◎	◎	-	-	-
10	10281	1491		セット	<貝類>あさり、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	○	-	◎	-	-
10	10新10		<貝類>あさり、蒸し		◎		-	◎	-	-	-
10	10345	1562	セット	<いか・たこ類>(いか類)するめいか、皮つき、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	○	-	◎	-	-	-
10	10新11			<いか・たこ類>(いか類)するめいか、皮なし、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	-	◎	-	-	-
10	10新12			<いか・たこ類>(いか類)するめいか、皮なし、フライ	脂肪酸分析はHIP法による	◎	-	◎	-	-	-
10	10361	1582	セット	<いか・たこ類>(たこ類)まだこ、皮つき、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	○	-	◎	-	-	-
10	10新13			<いか・たこ類>(たこ類)まだこ、皮なし、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	-	◎	-	-	-
10	10新14			<いか・たこ類>(たこ類)まだこ、皮なし、油いため	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	-	◎	-	-	-
10	10新15			<いか・たこ類>(たこ類)まだこ、皮なし、素揚げ	脂肪酸分析はHIP法による	◎	-	◎	-	-	-
10	10新16			<いか・たこ類>(たこ類)まだこ、蒸し、皮なし	脂肪酸分析はHIP法による	◎	-	◎	-	-	-
10	10381	1604		<水産練り製品>焼き竹輪		○	◎	◎	◎	-	◎
10	10386	1609		<水産練り製品>さつま揚げ		○	◎	◎	◎	-	◎
11	11101	1742		<畜肉類>うし〔副生物〕腱、ゆで		○	◎	◎	-	-	-
11	11新01		セット	<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、生		◎	◎	◎	-	-	-
11	11新02			<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、焼き		◎	◎	◎	-	-	-
11	11183	1837	セット	<畜肉類>ぶた〔ベーコン類〕ベーコン、生		○	◎	◎	-	-	-
11	11新03			<畜肉類>ぶた〔ベーコン類〕ベーコン、ゆで		◎	◎	◎	-	-	-
11	11新04			<畜肉類>ぶた〔ベーコン類〕ベーコン、焼き		◎	◎	◎	-	-	-
11	11新05			<畜肉類>ぶた〔ベーコン類〕ベーコン、油いため		◎	◎	◎	-	-	-
11	11新06			<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕ランチョンミート		◎	◎	◎	◎	-	◎

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等	一般成分等及び組成成分					
						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)
令和2年度分析分											
06	06010	473	セット	いんげんまめ さやいんげん 若ざや 生	生]及「ゆで」で数値が逆転していると思われるものについて再分析	○	-	-	-	-	-
06	06011	474		いんげんまめ さやいんげん 若ざや ゆで		○	-	-	-	◎	-
06	06032	501	セット	オクラ 果実 生	生]及「ゆで」で数値が逆転していると思われるものについて再分析	○	-	-	-	-	-
06	06033	502		オクラ 果実 ゆで		○	-	-	-	◎	-
06	06046	515	セット	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 生	生]及「ゆで」で数値が逆転していると思われるものについて再分析	○	-	-	-	-	-
06	06047	516		(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで		○	-	-	-	◎	-
06	06048	517	セット	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 生	生]及「ゆで」で数値が逆転していると思われるものについて再分析	○	-	-	-	-	-
06	06049	518		(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 ゆで		○	-	-	-	-	-
06	06097	567	セット	じゅうろくささげ 若ざや 生	生]及「ゆで」で数値が逆転していると思われるものについて再分析	○	-	-	-	-	-
06	06098	568		じゅうろくささげ 若ざや ゆで		○	-	-	-	-	-
06	06269	789	セット	ほうれんそう 葉 冷凍	生]及「ゆで」で数値が逆転していると思われるものについて再分析	○	-	-	-	-	-
06	06372	790		ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで		○	-	-	-	◎	-
08	08013	1066	セット	しいたけ 乾しいたけ 乾		○	-	-	-	-	-
08	08新02			しいたけ 乾しいたけ 水戻し		◎	-	-	-	-	-
08	08新03			しいたけ 乾しいたけ 水戻し ゆで		◎	-	-	-	◎	-
08	08新04			しいたけ 乾しいたけ 水戻し 油いため		◎	-	-	-	-	-
09	09001	1101		あおさ 素干し	※ビタミンB12個別分析	○	-	-	-	-	-
09	09002	1102		あおりのり 素干し	※ビタミンB12個別分析	○	-	-	-	-	-
09	09新05			アカモク 素干し		◎	◎	-	◎	-	◎
09	09新06			アカモク ゆで		◎	◎	-	◎	◎	◎
09	09003	1103		あまのり ほしのり	※ビタミンB12個別分析	○	-	-	-	-	-
09	09004	1104		あまのり 焼きのり	※ビタミンB12個別分析	○	-	-	-	-	-
09	09005	1105		あまのり 味付けのり	※ビタミンB12個別分析	○	-	◎	-	-	-
09	09006	1106		あらめ 蒸し干し	※ビタミンB12個別分析	○	◎	◎	-	-	-
09	09007	1107		いわのり 素干し	※ビタミンB12個別分析	○	◎	◎	-	-	-
09	09008	1109		えごのり 素干し	※ビタミンB12個別分析	○	-	-	-	-	-
09	09009	1110		えごのり おきうと	※ビタミンB12個別分析	○	-	-	-	-	-
09	09011	1112		かわのり 素干し	※ビタミンB12個別分析	○	-	-	-	-	-

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等	一般成分等及び組成成分					
						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)
11	11030	1649	セット	<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 脂身つき生	「かた 赤肉」及び「かた 脂身」から計算	計算	計算	計算	-	-	◎
11	新規			<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 脂身つき焼き	「かた 赤肉」及び「かた 脂身」から計算	計算	計算	計算	-	-	-
11	新規			<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 脂身つきゆで	「かた 赤肉」及び「かた 脂身」から計算	計算	計算	計算	-	-	-
11	11032	1649	セット	<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 赤肉 生		○	◎	◎	-	-	◎
11	11新07			<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 赤肉 焼き	再分析、2018年は脂身と赤肉の分離が不十分であったため分析値として使用不可	◎	◎	◎	-	-	-
11	11新08			<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 赤肉 ゆで		◎	◎	◎	-	-	-
11	11033	1652	セット	<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 脂身 生		○	◎	◎	-	-	◎
11	11新09			<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 脂身 焼き	再分析、2018年は脂身と赤肉の分離が不十分であったため分析値として使用不可	◎	◎	◎	-	-	-
11	11新10			<畜肉類>うし【乳用肥育牛肉】かた 脂身 ゆで		◎	◎	◎	-	-	-
11	11新11			<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	11295「ほんしゅうじか・きゅうしゅうじか、赤肉、生」(2017追補)を細分化。	◎	◎	◎	-	-	◎
17	17022	2319	セット	<調味料類>(だし類) しいただし	しいたけ 乾しいたけとセット	○	-	-	-	-	-
18	18新12			お好み焼き 冷凍(調理後)	調理食品(冷凍)	◎	-	-	◎	◎	◎
18	18新13			かきフライ 冷凍(調理後)	調理食品(冷凍)	◎	◎	◎	◎	◎	◎
18	18新14			チャーハン 冷凍(調理後)	調理食品(冷凍)	◎	-	-	◎	◎	◎
18	18新15			鶏唐揚げ 冷凍(調理後)	調理食品(冷凍)	◎	◎	◎	◎	◎	◎
18	18新16			春巻き 冷凍(調理後)	調理食品(冷凍)	◎	-	-	◎	◎	◎

※その他、「依頼による食品分析データの受入れについて(第9回食品成分委員会(平成26年1月24日了解)、第15回食品成分委員会(平成30年3月1日改訂))」に基づく未収載食品や既収載食品の検討を含む。