

合計		食品数	133												
		新規食品数	11												
				一般成分等及び組成成分											
				分析成分											
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	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)				
01	01080	117	セット	こめ [水稲穀粒] 玄米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01085	127		こめ [水稲めし] 玄米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01081	118	セット	こめ [水稲穀粒] 半つき米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01086	128		こめ [水稲めし] 半つき米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01082	119	セット	こめ [水稲穀粒] 七分つき米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01087	129		こめ [水稲めし] 七分つき米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01083	120		こめ [水稲穀粒] 精白米 うち米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01151	121	セット	こめ [水稲穀粒] 精白米 もち米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01154	132		こめ [水稲めし] 精白米 もち米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01152	122	セット	こめ [水稲穀粒] 精白米 インディカ米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01168	130		こめ [水稲めし] 精白米 インディカ米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01185	137	セット	こめ [水稲軟めし] 精白米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01097	145		こめ [水稲五分かゆ] 精白米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01101	149		こめ [水稲おもゆ] 精白米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01102	150	セット	こめ [陸稲穀粒] 玄米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01106	154		こめ [陸稲めし] 玄米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01105	153	セット	こめ [陸稲穀粒] 精白米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01109	157		こめ [陸稲めし] 精白米	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01205	36		こむぎ [パン類] 山形食パン 食パン	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01031	39		こむぎ [パン類] フランスパン	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01032	40		こむぎ [パン類] ライ麦パン	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01208	41		こむぎ [パン類] 全粒粉パン	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01034	43		こむぎ [パン類] ロールパン	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01035	45		こむぎ [パン類] クロワッサン リッチタイプ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					
01	01037	48		こむぎ [パン類] ナン	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎					

					一般成分等及び組成成分						
					分析成分						
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	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)
01	01148	49		こむぎ [パン類] ベーグル	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01041	53		こむぎ [うどん・そうめん類] 干しうどん 乾	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01043	55		こむぎ [うどん・そうめん類] そうめん・ひやむぎ乾	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01045	57		こむぎ [うどん・そうめん類] 手延そうめん・手延ひやむぎ 乾	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01015	17		こむぎ [小麦粉] 薄力粉 1等	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01016	18		こむぎ [小麦粉] 薄力粉 2等	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01018	19		こむぎ [小麦粉] 中力粉 1等	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01019	20		こむぎ [小麦粉] 中力粉 2等	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01020	21		こむぎ [小麦粉] 強力粉 1等	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01021	22		こむぎ [小麦粉] 強力粉 2等	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01023	23		こむぎ [小麦粉] 強力粉 全粒粉	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01117	173		こめ [もち米製品] もち	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01118	174		こめ [もち米製品] 赤飯	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
01	01137	199		とうもろこし コーンフレーク	PFC上位100には入っていないが基本的な食材	◎			◎	◎	
02	02010	226		<いも類> (さといも類) さといも 球茎 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02050	229		<いも類> (さといも類) セレベス 球茎 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02015	235		<いも類> (さといも類) やつがしら 球茎 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02045	217	セット	<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根皮つき 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02046	218		<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根皮つき 蒸し	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02006	220		<いも類> (さつまいも類) さつまいも 塊根皮なし 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02022	249		<いも類> (やまのいも類) ながいも いちよういも 塊根 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02023	250		<いも類> (やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02025	252		<いも類> (やまのいも類) ながいも やまといも 塊根 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
02	02026	253		<いも類> (やまのいも類) ながいも じねんじょ 塊根 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
04	04047	381		だいず [納豆類] 挽わり納豆	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
04	04040	368		だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油揚げ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
04	04084	369		だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 油揚げ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	

					一般成分等及び組成成分						
					分析成分						
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	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)
04	04041	373		だいず【豆腐・油揚げ類】 がんもどき	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
04	04042	374		だいず【豆腐・油揚げ類】 凍り豆腐 乾	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
05	05038	448		ひまわり 乾	アミノ酸組成表に収載されているが、一般成分等の収載がないため。	◎					
05	05039	451		ヘーゼルナッツ いり	アミノ酸組成表に収載されているが、一般成分等の収載がないため。	◎					
05	05017	432	セット	ごま 乾	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
05	05018	433		ごま いり	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06153	633	セット	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06155	635		(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06337	639		(たまねぎ類) 葉たまねぎ りん茎及び葉 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06046	515	セット	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06047	516		(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06048	517	セット	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06049	518		(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06129	603		(だいこん類) 葉だいこん 葉 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06130	604	セット	(だいこん類) だいこん 葉 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06131	605		(だいこん類) だいこん 葉 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06132	606	セット	(だいこん類) だいこん 根 皮つき 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06133	607		(だいこん類) だいこん 根 皮つき ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06134	608	セット	(だいこん類) だいこん 根 皮なし 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06135	612		(だいこん類) だいこん 根 皮なし ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06136	613		(だいこん類) 切干しだいこん 乾	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06212	709	セット	((にんじん類) にんじん 根 皮つき 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06213	710		((にんじん類) にんじん 根 皮つき ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06233	740	セット	はくさい 結球葉 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06234	741		はくさい 結球葉 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06267	782	セット	ほうれんそう 葉 通年平均 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06268	783		ほうれんそう 葉 通年平均 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	

						一般成分等及び組成成分					
						分析成分					
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	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)
06	06263	774	セット	ブロッコリー 花序 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06264	775		ブロッコリー 花序 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06182	672		(トマト類) 赤色トマト 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06183	673		(トマト類) 赤色ミニトマト 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	新規			(トマト類) 橙色トマト 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品のバリエーションであり、店頭でのラインアップが進んでいるため	◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規			(トマト類) 紫色トマト 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品のバリエーションであり、店頭でのラインアップが進んでいるため	◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規			(トマト類) 黒色トマト 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品のバリエーションであり、店頭でのラインアップが進んでいるため	◎	◎	◎	◎	◎	
06	新規			(トマト類) 緑色トマト 果実 生	食事摂取量上位の基幹的食品のバリエーションであり、店頭でのラインアップが進んでいるため	◎	◎	◎	◎	◎	
06	06226	730	セット	(ねぎ類) 根深ねぎ 葉 軟白 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06350	731		(ねぎ類) 根深ねぎ 葉 軟白 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06227	733		(ねぎ類) 葉ねぎ 葉 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06228	735		(ねぎ類) こねぎ 葉 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06084	553	セット	ごぼう 根 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06085	554		ごぼう 根 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06317	848	セット	れんこん 根茎 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
06	06318	849		れんこん 根茎 ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07049	893		かき 甘がき 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07107	998	セット	バナナ 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07026	898	セット	(かんきつ類) うんしゅうみかん じょうのう 早生 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07028	900		(かんきつ類) うんしゅうみかん 砂じょう 早生 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07027	899	セット	(かんきつ類) うんしゅうみかん じょうのう 普通 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07029	901		(かんきつ類) うんしゅうみかん 砂じょう 普通 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07148	1037	セット	りんご 皮なし 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07176	1038		りんご 皮つき 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07088	981		(なし類) 日本なし 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07090	983		(なし類) 中国なし 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
07	07091	984		(なし類) 西洋なし 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の取載を急ぎたいため	◎			◎	◎	

					一般成分等及び組成成分						
					分析成分						
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	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)
08	08001	1046	セット	えのきたけ 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
08	08002	1047		えのきたけ ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
08	08028	1091	セット	まいたけ 生	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
08	08029	1092		まいたけ ゆで	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
09	09048	1156		わかめ 湯通し塩蔵わかめ 塩蔵	アミノ酸組成表に収載されているが、一般成分等の収載がないため。	◎					
11	11092	1564	セット	<畜肉類> うし [副生物] 肝臓 生	内臓は生食をすべきでないという立場から、加熱品の数値を収載することは喫緊の課題と史料	◎	◎	◎	◎		
11	新規	-		<畜肉類> うし [副生物] 肝臓 ゆで	内臓は生食をすべきでないという立場から、加熱品の数値を収載することは喫緊の課題と史料	◎	◎	◎	◎		
11	新規	-		<畜肉類> うし [副生物] 肝臓 焼き	内臓は生食をすべきでないという立場から、加熱品の数値を収載することは喫緊の課題と史料	◎	◎	◎	◎		
11	11166	1645	セット	<畜肉類> ぶた [副生物] 肝臓 生	内臓は生食をすべきでないという立場から、加熱品の数値を収載することは喫緊の課題と史料	◎	◎	◎	◎		
11	新規	-		<畜肉類> ぶた [副生物] 肝臓 ゆで	内臓は生食をすべきでないという立場から、加熱品の数値を収載することは喫緊の課題と史料	◎	◎	◎	◎		
11	新規	-		<畜肉類> ぶた [副生物] 肝臓 焼き	内臓は生食をすべきでないという立場から、加熱品の数値を収載することは喫緊の課題と史料	◎	◎	◎	◎		
12	新規			鶏卵 卵黄 焼き	たんぱく質の摂取量においては上位であり、また「焼き」で食べられることも多いため数値の収載を要す	◎	◎	◎	◎		
12	新規			鶏卵 卵白 焼き	たんぱく質の摂取量においては上位であり、また「焼き」で食べられることも多いため数値の収載を要す	◎	◎	◎	◎		
12	新規			鶏卵 全卵、低温ゆで(温泉卵)	たんぱく質の摂取量においては上位であり、また生で提供できない場合において「低温ゆで」は重要な調理手段であるため。	◎	◎	◎	◎		
16	16033	2257		<茶類> (緑茶類) 玉露 茶	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
16	16034	2258		<茶類> (緑茶類) 玉露 浸出液	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため、茶よりも浸出液の方が一般的	◎			◎	◎	
16	16035	2259		<茶類> (緑茶類) 抹茶 茶	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
16	16036	2260		<茶類> (緑茶類) せん茶 茶	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
16	16037	2261		<茶類> (緑茶類) せん茶 浸出液	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため、茶よりも浸出液の方が一般的	◎			◎	◎	
17	17044	2378		<調味料類> (みそ類) 米みそ 甘みそ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
17	17045	2379		<調味料類> (みそ類) 米みそ 淡色辛みそ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
17	17046	2380		<調味料類> (みそ類) 米みそ 赤色辛みそ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
17	17047	2383		<調味料類> (みそ類) 麦みそ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
17	17048	2384		<調味料類> (みそ類) 豆みそ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
17	17119	2385		<調味料類> (みそ類) 減塩みそ	食事摂取量上位の基幹的食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
17	17082	2429		<その他> 酵母 パン酵母 圧搾	食事摂取量上位のパンの材料となる食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	
17	17083	2430		<その他> 酵母 パン酵母 乾燥	食事摂取量上位のパンの材料となる食品であり、AOAC法による食物繊維値の収載を急ぎたいため	◎			◎	◎	