

資料 2
第 22 回食品成分委員会
(R4.10.18)

新規収載値（案）について

収載予定食品名一覧

：新規収載食品

食品番号	食品名(全体)
1 穀類	
01028	こむぎ [パン類] コッペパン
01079	こむぎ [その他] パン粉、乾燥
01新14	こめ [うるち米製品] 水稻全かゆ、レトルト、玄米
01新15	こめ [うるち米製品] 水稻全かゆ、レトルト、精白米
2 いも及びでん粉類	
02008	<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)
02009	<いも類> (さつまいも類) さつまいも、蒸し切干 (干しいも)
02012	<いも類> (さといも類) さといも、球茎、冷凍
4 豆類	
04新01	あずき、つぶし生あん
04039	だいず [豆腐・油揚げ類] 生揚げ
04046	だいず [納豆類] 糸引き納豆
6 野菜類	
06287	(もやし類) だいずもやし、生
06新01	(もやし類) だいずもやし、油いため
06291	(もやし類) りょくとうもやし、生
06新02	(もやし類) りょくとうもやし、油いため
06新03	(ごぼう類) 堀川ごぼう、根、生
06新04	(とうがらし類) 万願寺とうがらし、果実、生
06新05	(にんじん類) 島にんじん、根、皮むき、生
06新06	(ねぎ類) 九条ねぎ、葉、生
06新07	(ねぎ類) めねぎ、葉、生
06010	いんげんまめ さやいんげん 若ざや 生
06011	いんげんまめ さやいんげん 若ざや ゆで
06032	オクラ 果実 生
06033	オクラ 果実 ゆで
06046	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 生
06047	(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで
06048	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 生
06049	(かぼちゃ類) 西洋かぼちゃ 果実 ゆで
06097	じゅうろくささげ 若ざや 生
06098	じゅうろくささげ 若ざや ゆで
06269	ほうれんそう 葉 冷凍
06372	ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで
8 きのこと類	
08013	しいたけ 乾しいたけ 乾
08新02	しいたけ 乾しいたけ 水戻し
08新03	しいたけ 乾しいたけ 水戻し ゆで
08新04	しいたけ 乾しいたけ 水戻し 油いため

9 藻類	
09040	わかめ、乾燥わかめ、素干し、乾
09041	わかめ、乾燥わかめ、素干し、水戻し
09新01	わかめ、乾燥わかめ、素干し、水煮
09001	あおさ 素干し
09002	あおのり 素干し
09003	あまのり ほしのり
09004	あまのり 焼きのり
09005	あまのり 味付けのり
09006	あらめ 蒸し干し
09007	いわのり 素干し
09008	えごのり 素干し
09009	えごのり おきうと
09011	かわのり 素干し
10 魚介類	
10新01	<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し
10新02	<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き
10新03	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、生
10新04	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、水煮
10新05	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、蒸し
10新06	<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07	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き
10新08	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー
10新09	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら
10281	<貝類> あさり、生
10新10	<貝類> あさり、蒸し
10新12	<いか・たこ類> (いか類) するめいか、皮なし、フライ
10361	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生
10新13	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮なし、生
10新16	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し
10新14	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、油いため
10新15	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、素揚げ
10381	<水産練り製品> 焼き竹輪
10386	<水産練り製品> さつま揚げ
11 肉類	
11101	<畜肉類> うし [副生物] 腱、ゆで
11新01	<畜肉類> ぶた [副生物] ネット(豚トロ)、生
11新02	<畜肉類> ぶた [副生物] ネット(豚トロ)、焼き
11新06	<畜肉類> ぶた [ソーセージ類] ランチョンミート
11新11	<畜肉類> しか ほんしゅうじか 赤肉 生
11181	<畜肉類> ぶた [ハム類] 生ハム 促成
18 調理加工食品類	
18新12	お好み焼き (冷凍) (調理後)
18新13	かきフライ (冷凍) (調理後)
18新14	チャーハン (冷凍) (調理後)
18新15	鶏唐揚げ (冷凍) (調理後)
18新16	春巻き (冷凍) (調理後)

	(畜肉類)ふた(ソーセージ類)ランチョンミート	0	1159	279	55.5	11.6	14.0	22.6	63	23.8	4.9	4.5	7.1	-	0.2	0.7	0.4	2.7	920	200	16	15	200	0.7	1.3	0.05	0.02	2	19	1	2	11	-	-	-	-	11	0.3	0.5	0	0.1	0	13	0.06	0.11	4.1	6.7	0.11	0.4	4	0.56	4.1	18	-	2.3	①新規分析(未収載成分)	
11新01	<畜肉類>ふた(副生物)ネック(豚トロ)生	0	1060	256	59.8	15.1	17.4	21.5	61	22.3	(0.1)	*	(0.1)	2.2	-	-	0.1	0.5	0.9	64	290	3	17	150	0.5	1.8	0.04	Tr	0	23	2	1	12	0	0	0	0	12	0.5	0.3	0	Tr	0	5	0.64	0.13	6.6	9.8	0.32	0.3	2	0.72	4.0	1	-	0.2	①新規分析(未収載成分)
	(畜肉類)ふた(副生物)ネック(豚トロ)生	0	1060	256	59.8	15.1	17.4	21.5	61	22.3	(0.1)	(0.1)	2.2	-	-	0.1	0.5	0.9	64	290	3	17	150	0.5	1.8	0.04	Tr	0	23	2	1	12	0	0	0	0	12	0.5	0.3	0	Tr	0	5	0.64	0.13	6.6	9.8	0.32	0.3	2	0.72	4.0	1	-	0.2	①新規分析(未収載成分)	
11新02	<畜肉類>ふた(副生物)ネック(豚トロ),焼き	0	1459	351	45.1	21.9	25.0	27.3	85	28.6	(0.1)	(0.1)	3.8	*	-	-	0.1	0.7	1.2	85	410	5	25	210	0.7	2.6	0.06	Tr	-	33	1	1	8	-	-	-	-	8	0.5	0.4	-	Tr	-	9	0.80	0.18	8.9	13.5	0.39	0.5	2	0.89	5.9	1	-	0.2	①新規分析(未収載成分)
	(畜肉類)ふた(副生物)ネック(豚トロ),焼き	0	1459	351	45.1	21.9	25.0	27.3	85	28.6	(0.1)	(0.1)	3.8	-	-	0.1	0.7	1.2	85	410	5	25	210	0.7	2.6	0.06	Tr	-	33	1	1	8	-	-	-	-	8	0.5	0.4	-	Tr	-	9	0.80	0.18	8.9	13.5	0.39	0.5	2	0.89	5.9	1	-	0.2	①新規分析(未収載成分)	
11新11	<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	0	382	90	77.1	17.6	21.4	0.6	60	1.0	(0.1)	(0.1)	3.0	*	-	-	0.1	0.6	1.1	60	370	4	25	210	3.3	2.3	0.17	0.01	1	4	0	Tr	2	-	-	-	-	2	0	0.8	0	Tr	0	1	0.17	0.30	5.5	10.2	0.48	1.7	3	0.58	1.5	1	-	0.2	①新規分析(未収載成分)
	(畜肉類)しか ほんしゅうじか 赤肉 生	0	382	90	77.1	17.6	21.4	0.6	60	1.0	(0.1)	(0.1)	3.0	-	-	0.1	0.6	1.1	60	370	4	25	210	3.3	2.3	0.17	0.01	1	4	0	Tr	2	-	-	-	-	2	0	0.8	0	Tr	0	1	0.17	0.30	5.5	10.2	0.48	1.7	3	0.58	1.5	1	-	0.2	①新規分析(未収載成分)	
18新12	お好み焼き 冷凍(調理後)	0	570	136	71.8	-	5.2	-	-	6.5	14.0	*	12.9	12.4	2.6	-	15.2	0.1	1.3	310	190	39	13	68	0.5	0.4	0.04	0.20	6	6	2	6	23	Tr	11	2	12	24	0.3	0.7	0.1	1.0	0.3	33	0.06	0.08	0.7	1.5	0.09	0.2	23	0.41	4.9	12	-	0.8	食物繊維:AOAC2011.25法
	(お好み焼き 冷凍(調理後))	0	570	136	71.8	-	5.2	-	-	6.5	14.0	12.9	12.4	2.6	-	15.2	0.1	1.3	310	190	39	13	68	0.5	0.4	0.04	0.20	6	6	2	6	23	Tr	11	2	12	24	0.3	0.7	0.1	1.0	0.3	33	0.06	0.08	0.7	1.5	0.09	0.2	23	0.41	4.9	12	-	0.8	①新規分析(未収載成分)	
18新13	かきフライ(冷凍)(調理後)	0	1205	289	46.3	6.5	8.9	16.7	-	18.0	23.4	21.3	26.8	*	2.3	-	25.5	0.1	1.3	340	170	18	27	120	1.6	7.3	0.73	0.47	46	38	3	10	33	3	24	Tr	26	35	0	3.7	0.1	6.3	0.2	28	0.11	0.16	1.9	3.4	0.06	17.6	24	0.41	5.8	2	-	0.9	食物繊維:AOAC2011.25法
	(かきフライ(冷凍)(調理後))	0	1205	289	46.3	6.5	8.9	16.7	-	18.0	23.4	21.3	26.8	2.3	-	25.5	0.1	1.3	340	170	18	27	120	1.6	7.3	0.73	0.47	46	38	3	10	33	3	24	Tr	26	35	0	3.7	0.1	6.3	0.2	28	0.11	0.16	1.9	3.4	0.06	17.6	24	0.41	5.8	2	-	0.9	①新規分析(未収載成分)	
18新14	チャーハン 冷凍(調理後)	0	868	206	55.1	-	5.0	-	-	5.2	36.2	*	32.9	31.4	1.9	-	33.3	0.1	1.4	510	69	10	8	56	0.3	0.7	0.09	0.30	9	4	1	26	8	67	35	2	69	14	0.2	0.8	Tr	1.1	0.1	8	0.04	0.04	0.4	1.2	0.04	0.1	8	0.27	2.8	1	-	1.3	食物繊維:AOAC2011.25法
	(チャーハン 冷凍(調理後))	0	868	206	55.1	-	5.0	-	-	5.2	36.2	32.9	31.4	1.9	-	33.3	0.1	1.4	510	69	10	8	56	0.3	0.7	0.09	0.30	9	4	1	26	8	67	35	2	69	14	0.2	0.8	Tr	1.1	0.1	8	0.04	0.04	0.4	1.2	0.04	0.1	8	0.27	2.8	1	-	1.3	①新規分析(未収載成分)	
18新15	鶏唐揚げ 冷凍(調理後)	0	853	204	55.8	12.8	15.6	9.5	-	10.1	16.8	*	15.3	17.6	1.7	-	16.1	0.3	2.4	700	250	12	21	180	0.7	1.2	0.06	0.16	2	11	2	6	21	Tr	7	8	11	22	0.3	1.3	0.1	2.8	0.7	49	0.10	0.14	4.2	7.2	0.16	0.3	10	0.93	3.9	1	-	1.8	食物繊維:AOAC2011.25法
	(鶏唐揚げ 冷凍(調理後))	0	853	204	55.8	12.8	15.6	9.5	-	10.1	16.8	15.3	17.6	1.7	-	16.1	0.3	2.4	700	250	12	21	180	0.7	1.2	0.06	0.16	2	11	2	6	21	Tr	7	8	11	22	0.3	1.3	0.1	2.8	0.7	49	0.10	0.14	4.2	7.2	0.16	0.3	10	0.93	3.9	1	-	1.8	①新規分析(未収載成分)	
18新16	春巻き 冷凍(調理後)	0	913	221	42.8	-	6.0	-	-	19.3	4.1	*	24.9	26.5	3.5	-	30.2	0.2	1.6	450	170	57	26	73	0.7	0.4	0.08	0.31	6	4	3	21	1	24	78	Tr	90	8	0.1	2.3	0.1	4.2	0.4	22	0.07	0.03	0.7	1.8	0.07	Tr	18	0.30	3.6	1	-	1.1	食物繊維:AOAC2011.25法
	(春巻き 冷凍(調理後))	0	913	221	42.8	-	6.0	-	-	19.3	4.1	24.9	26.5	3.5	-	30.2	0.2	1.6	450	170	57	26	73	0.7	0.4	0.08	0.31	6	4	3	21	1	24	78	Tr	90	8	0.1	2.3	0.1	4.2	0.4	22	0.07	0.03	0.7	1.8	0.07	Tr	18	0.30	3.6	1	-	1.1	①新規分析(未収載成分)	

Draft

第1表 可食部 100 g 当たりのアミノ酸成分表

食品群	食品番号	索引番号	食品名	成分識別子																							更新年月日	更新理由	備考				
				水分	アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質	イソロイシン	ロイシン	リシン(リジン)	含硫アミノ酸:メチオニン	含硫アミノ酸:システイン	含硫アミノ酸:合計	芳香族アミノ酸:フェニルアラニン	芳香族アミノ酸:チロシン	芳香族アミノ酸:合計	トレオニン(スレオニン)	トリプトファン	バリン	ヒスチジン	アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン				ヒドロキシプロリン	アミノ酸組成計	アンモニア	剰余アミノ酸
				WATER	PROTCAA	PROT-	ILE	LEU	LYS	MET	CYS	AAS	PHE	TYR	AAA	THR	TRP	VAL	HIS	ARG	ALA	ASP	GLU	GLY	PRO	SER				HYP	AAT	AMMON	AMMON-E
単位	g/100 g	g/100 g	g/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g					
01	01028		こむぎ [パン類] コッペパン	30.6	8.2	9.2	340	650	200	140	190	330	460	280	740	290	95	400	210	300	270	400	3300	320	1200	490	-	9500	340	-			
			(こむぎ [パン類] コッペパン)	30.6	8.2	9.2	340	650	200	140	190	330	460	280	740	290	95	400	210	300	270	400	3300	320	1200	490	-	9500	340	-			②新規分析(既記載成分)
01	01079		こむぎ [その他] パン粉 乾燥	11.9	(12.4)	14.9	(520)	(990)	(280)	(210)	(320)	(530)	(730)	(470)	(1200)	(420)	(150)	(600)	(330)	(480)	(410)	(570)	(4900)	(510)	(1700)	(760)	-	(14000)	(570)	-			01026食パンから推計
			(こむぎ [その他] パン粉 乾燥)	11.9	(12.4)	14.9	(520)	(990)	(280)	(210)	(320)	(530)	(730)	(470)	(1200)	(420)	(150)	(600)	(330)	(480)	(410)	(570)	(4900)	(510)	(1700)	(760)	-	(14000)	(570)	-			②新規分析(既記載成分)
					(12.4)		(520)	(990)	(280)	(210)	(320)	(530)	(730)	(470)	(1200)	(420)	(150)	(600)	(330)	(480)	(410)	(570)	(4900)	(510)	(1700)	(760)	-	(14000)	(570)	-			③構成成分・計算要素の更新
04	04新01		あずき、つぶし生あん	65.8	7.3	8.6	380	720	660	140	94	230	520	260	790	330	91	460	290	570	370	970	1400	320	380	530	-	8500	150	-			
			(あずき、つぶし生あん)	65.8	7.3	8.6	380	720	660	140	94	230	520	260	790	330	91	460	290	570	370	970	1400	320	380	530	-	8500	150	-			①新規分析(未記載成分)
06	06287		(もやし類) だいずもやし、生	92.0	2.8	3.6	150	210	150	37	42	79	180	97	270	140	47	180	100	200	140	870	330	110	130	180	-	3300	150	-			廃棄部位: 種皮及び損傷部
			((もやし類) だいずもやし、生)		2.8	3.6	150	210	150	37	42	79	180	97	270	140	47	180	100	200	140	870	330	110	130	180	-	3300	150	-			②新規分析(既記載成分)
06	06新01		(もやし類) だいずもやし、油いため	86.9	(3.0)	3.8	(150)	(220)	(160)	(39)	(45)	(84)	(190)	(100)	(290)	(150)	(50)	(190)	(110)	(210)	(150)	(930)	(350)	(120)	(140)	(190)	-	(3500)	(150)	-			廃棄部位: 種皮及び損傷部 06287 だいずもやし、生から推計
			((もやし類) だいずもやし、油いため)	86.9	(3.0)	3.8	(150)	(220)	(160)	(39)	(45)	(84)	(190)	(100)	(290)	(150)	(50)	(190)	(110)	(210)	(150)	(930)	(350)	(120)	(140)	(190)	-	(3500)	(150)	-			①新規分析(未記載成分)
06	06291		(もやし類) りよくとうもやし、生	95.4	1.3	1.8	70	77	86	13	7	21	92	41	130	49	18	94	55	130	32	500	71	26	35	55	-	1400	80	9			廃棄部位: 種皮及び損傷部
			((もやし類) りよくとうもやし、生)		1.3	1.8	70	77	86	13	7	21	92	41	130	49	18	94	55	130	32	500	71	26	35	55	-	1400	80	9			②新規分析(既記載成分)
06	06新02		(もやし類) りよくとうもやし、油いため	91.0	(1.4)	2.0	(77)	(85)	(95)	(15)	(8)	(23)	(100)	(45)	(150)	(54)	(20)	(100)	(60)	(140)	(35)	(550)	(78)	(28)	(38)	(60)	-	(1600)	(88)	(9)			廃棄部位: 種皮及び損傷部 06291 りよくとうもやし、生から推計
			((もやし類) りよくとうもやし、油いため)	91.0	(1.4)	2.0	(77)	(85)	(95)	(15)	(8)	(23)	(100)	(45)	(150)	(54)	(20)	(100)	(60)	(140)	(35)	(550)	(78)	(28)	(38)	(60)	-	(1600)	(88)	(9)			①新規分析(未記載成分)
08	08013		しいたけ 乾しいたけ 乾	9.1	12.9	19.4	620	1000	920	220	240	460	640	400	1000	820	240	760	360	780	900	1500	3200	730	640	900	-	15000	510	-			どんこ、こうしんを含む 試料: 親培品 廃棄部位: 柄全体
			(しいたけ 乾しいたけ 乾)		12.9	19.4	620	1000	920	220	240	460	640	400	1000	820	240	760	360	780	900	1500	3200	730	640	900	-	15000	510	-			②新規分析(既記載成分)
09	09040		わかめ、乾燥わかめ、素干し、乾	11.3	(11.2)	14.4	(650)	(1200)	(820)	(370)	(150)	(510)	(720)	(380)	(1100)	(720)	(250)	(840)	(290)	(700)	(970)	(1400)	(1600)	(800)	(600)	(720)	-	(13000)	(190)	-			9045カットわかめから推計
			(わかめ、乾燥わかめ、素干し、乾)	11.3	(11.2)	14.4	(650)	(1200)	(820)	(370)	(150)	(510)	(720)	(380)	(1100)	(720)	(250)	(840)	(290)	(700)	(970)	(1400)	(1600)	(800)	(600)	(720)	-	(13000)	(190)	-			②新規分析(既記載成分)
					(11.2)		(650)	(1200)	(820)	(370)	(150)	(510)	(720)	(380)	(1100)	(720)	(250)	(840)	(290)	(700)	(970)	(1400)	(1600)	(800)	(600)	(720)	-	(13000)	(190)	-			③構成成分・計算要素の更新
09	09041		わかめ、乾燥わかめ、素干し、水戻し	91.7	(1.3)	1.6	(74)	(130)	(92)	(41)	(16)	(58)	(81)	(43)	(120)	(81)	(29)	(95)	(33)	(79)	(110)	(160)	(180)	(91)	(67)	(81)	-	(1500)	(22)	-			09044カットわかめから推計
			(わかめ、乾燥わかめ、素干し、水戻し)	91.7	(1.3)	1.6	(74)	(130)	(92)	(41)	(16)	(58)	(81)	(43)	(120)	(81)	(29)	(95)	(33)	(79)	(110)	(160)	(180)	(91)	(67)	(81)	-	(1500)	(22)	-			②新規分析(既記載成分)
					(1.3)		(74)	(130)	(92)	(41)	(16)	(58)	(81)	(43)	(120)	(81)	(29)	(95)	(33)	(79)	(110)	(160)	(180)	(91)	(67)	(81)	-	(1500)	(22)	-			③構成成分・計算要素の更新
09	09新01		わかめ、乾燥わかめ、素干し、水煮(水戻しあたり)	95.3	(0.8)	1.0	(47)	(85)	(58)	(26)	(10)	(37)	(51)	(27)	(79)	(52)	(18)	(60)	(21)	(50)	(69)	(99)	(110)	(58)	(43)	(52)	-	(940)	(14)	-			09044カットわかめから推計
			(わかめ、乾燥わかめ、素干し、水煮(水戻しあたり))	95.3	(0.8)	1.0	(47)	(85)	(58)	(26)	(10)	(37)	(51)	(27)	(79)	(52)	(18)	(60)	(21)	(50)	(69)	(99)	(110)	(58)	(43)	(52)	-	(940)	(14)	-			①新規分析(未記載成分)
09	09006		あらめ 蒸し干し	16.7	9.8	12.4	440	800	450	260	290	560	510	290	810	590	160	630	220	470	1100	1100	2500	580	480	570	-	12000	280	-			
			(あらめ 蒸し干し)		9.8		440	800	450	260	290	560	510	290	810	590	160	630	220	470	1100	1100	2500	580	480	570	-	12000	280	-			②新規分析(既記載成分)
09	09007		いわりのり 素干し	8.4	26.8	34.8	1300	2500	1700	710	540	1300	1300	1200	2500	1900	440	2100	570	2000	3700	3100	3600	2000	1400	1700	-	31000	540	-			すき干ししたもの
			(いわりのり 素干し)		26.8		1300	2500	1700	710	540	1300	1300	1200	2500	1900	440	2100	570	2000	3700	3100	3600	2000	1400	1700	-	31000	540	-			②新規分析(既記載成分)
10	10新01		<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し	68.0	17.7	20.0	950	1600	1900	650	210	860	860	740	1600	1000	230	1000	710	1300	1300	2000	3000	1100	790	950	110	21000	290	-			
			(<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し)	68.0	17.7	20.0	950	1600	1900	650	210	860	860	740	1600	1000	230	1000	710	1300	1300	2000	3000	1100	790	950	110	21000	290	-			①新規分析(未記載成分)
10	10新02		<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き	60.1	22.2	25.2	1200	2100	2500	820	270	1100	1100	940	2000	1300	300	1300	890	1600	1600	2600	3800	1300	950	1200	96	26000	350	-			
			(<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き)	60.1	22.2	25.2	1200	2100	2500	820	270	1100	1100	940	2000	1300	300	1300	890	1600	1600	2600	3800	1300	950	1200	96	26000	350	-			①新規分析(未記載成分)
10	10新03		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、生	52.6	16.0	18.6	800	1400	1600	550	190	190	690	630	1300	880	210	920	1600	1100	1100	1700	2400	1100	740	810	160	18000	250	-			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、生)	52.6	16.0	18.6	800	1400	1600	550	190	190	690	630	1300	880	210	920	1600	1100	1100	1700	2400	1100	740	810	160	18000	250	-			①新規分析(未記載成分)
10	10新04		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、水煮	47.8	18.2	21.4	960	1600	1900	620	210	820	810	740	1600	1000	250	1100	1600	1300	1300	1900	2800	1100	800	930	120	21000	270	-			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、水煮)	47.8	18.2	21.4	960	1600	1900	620	210																						

10	10新06	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、電子レンジ調理	48.1	19.6	23.1	1000	1700	2100	680	230	920	870	800	1700	1100	260	1200	1900	1300	1400	2100	3000	1200	860	990	130	23000	300	-		
		(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、電子レンジ調理)	48.1	19.6	23.1	1000	1700	2100	680	230	920	870	800	1700	1100	260	1200	1900	1300	1400	2100	3000	1200	860	990	130	23000	300	-	①新規分析 (未収載成分)	
10	10新07	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き	46.4	18.8	23.0	990	1600	2000	630	210	840	830	760	1600	1000	250	1100	1900	1300	1300	2000	2900	1200	810	940	130	22000	290	-		
		(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き)	46.4	18.8	23.0	990	1600	2000	630	210	840	830	760	1600	1000	250	1100	1900	1300	1300	2000	2900	1200	810	940	130	22000	290	-	①新規分析 (未収載成分)	
10	10新08	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー	45.7	20.3	24.3	1100	1800	2100	700	240	930	900	820	1700	1100	270	1200	2000	1400	1400	2100	3100	1300	890	1000	140	24000	320	-		
		(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー)	45.7	20.3	24.3	1100	1800	2100	700	240	930	900	820	1700	1100	270	1200	2000	1400	1400	2100	3100	1300	890	1000	140	24000	320	-	①新規分析 (未収載成分)	
10	10新09	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら	42.0	17.8	22.0	930	1600	1800	600	200	800	790	700	1500	980	230	1100	1800	1200	1200	1900	2800	1100	830	900	120	21000	290	-		
		(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら)	42.0	17.8	22.0	930	1600	1800	600	200	800	790	700	1500	980	230	1100	1800	1200	1200	1900	2800	1100	830	900	120	21000	290	-	①新規分析 (未収載成分)	
10	10281	<貝類>あさり、生	90.3	4.4	5.7	210	360	370	130	77	200	190	190	380	260	55	240	110	370	370	550	790	450	200	250	(33)	5100	42	-		廃棄部位：貝殻 ヒドロキシプロリン：軟体類の平均値から推計
		(<貝類>あさり、生)	4.4	5.7	210	360	370	130	77	200	190	190	380	260	55	240	110	370	370	550	790	450	200	250	(33)	5100	42	-	②新規分析 (既収載成分)		
10	10新10	<貝類>あさり、蒸し	89.5	(3.8)	4.9	(180)	(310)	(320)	(110)	(66)	(170)	(170)	(160)	(330)	(220)	(47)	(200)	(94)	(320)	(320)	(470)	(670)	(380)	(170)	(210)	(28)	(4400)	(36)	-		廃棄部位：貝殻 10281 あさり、生から推計 ヒドロキシプロリン：軟体類の平均値から推計
		(<貝類>あさり、蒸し)	(3.8)	4.9	(180)	(310)	(320)	(110)	(66)	(170)	(170)	(160)	(330)	(220)	(47)	(200)	(94)	(320)	(320)	(470)	(670)	(380)	(170)	(210)	(28)	(4400)	(36)	-	①新規分析 (未収載成分)		
10	10361	<いか・たこ類> (たこ類)まだこ、皮つき、生	81.1	11.4	16.1	610	1000	970	300	140	440	470	450	920	680	120	590	310	1200	730	1400	2100	930	600	710	(91)	13000	230	-		廃棄部位：内臓等 ヒドロキシプロリン：軟体類の平均値から推計
		(<いか・たこ類> (たこ類)まだこ、皮つき、生)	16.1	610	1000	970	300	140	440	470	450	920	680	120	590	310	1200	730	1400	2100	930	600	710	(91)	13000	230	-	②新規分析 (既収載成分)			
			11.4	610	1000	970	300	140	440	470	450	920	680	120	590	310	1200	730	1400	2100	930	600	710	(91)	13000	230	-	③構成成分・計算要素の更新			
10	10381	<水産練り製品>焼き竹輪	70.2	12.3	13.2	660	1200	1300	430	140	140	530	500	1000	690	160	710	340	880	790	1400	2800	520	450	690	15	14000	190	-		
		(<水産練り製品>焼き竹輪)	12.3	13.2	660	1200	1300	430	140	140	530	500	1000	690	160	710	340	880	790	1400	2800	520	450	690	15	14000	190	-	②新規分析 (既収載成分)		
10	10386	<水産練り製品>さつま揚げ	70.0	10.0	11.3	540	940	1100	320	110	110	430	410	830	560	130	590	280	710	690	1200	2300	530	360	550	15	11000	180	-		
		(<水産練り製品>さつま揚げ)	10.0	11.3	540	940	1100	320	110	110	430	410	830	560	130	590	280	710	690	1200	2300	530	360	550	15	11000	180	-	①新規分析 (未収載成分)		
11	11101	<畜肉類>うし〔副生物〕 腱、ゆで	65.4	28.8	31.0	590	1200	1100	290	80	80	780	360	1100	760	36	940	310	2700	3100	2000	3500	7600	4100	1300	3700	34000	270	-		
		(<畜肉類>うし〔副生物〕 腱、ゆで)	28.8	31.0	590	1200	1100	290	80	80	780	360	1100	760	36	940	310	2700	3100	2000	3500	7600	4100	1300	3700	34000	270	-	①新規分析 (未収載成分)		
11	11新01	<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、生	59.8	15.1	17.4	770	1400	1500	450	200	200	690	610	1300	820	190	850	660	1200	1100	1600	2600	1200	870	790	280	17000	240	-		
		(<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、生)	15.1	17.4	770	1400	1500	450	200	200	690	610	1300	820	190	850	660	1200	1100	1600	2600	1200	870	790	280	17000	240	-	①新規分析 (未収載成分)		
11	11新02	<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、焼き	45.1	21.9	25.0	1100	2000	2200	660	280	930	990	890	1900	1200	270	1300	930	1700	1600	2300	3800	1600	1300	1100	370	26000	330	-		
		(<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、焼き)	21.9	25.0	1100	2000	2200	660	280	930	990	890	1900	1200	270	1300	930	1700	1600	2300	3800	1600	1300	1100	370	26000	330	-	①新規分析 (未収載成分)		
11	11新06	<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕 ランチョンミート	55.5	11.6	14.0	600	1100	1100	330	120	450	560	440	1000	620	150	690	500	880	820	1200	2100	850	670	620	180	14000	200	-		
		(<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕 ランチョンミート)	11.6	14.0	600	1100	1100	330	120	450	560	440	1000	620	150	690	500	880	820	1200	2100	850	670	620	180	14000	200	-	①新規分析 (未収載成分)		
11	11新11	<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	77.1	17.6	21.4	950	1700	1900	590	230	230	850	750	1600	1000	280	1000	960	1300	1200	1900	3200	890	770	920	43	20000	290	-		
		(<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生)	17.6	21.4	950	1700	1900	590	230	230	850	750	1600	1000	280	1000	960	1300	1200	1900	3200	890	770	920	43	20000	290	-	①新規分析 (未収載成分)		
18	18新13	かきフライ (冷凍) (調理後)	46.3	6.5	8.9	300	520	370	140	120	260	330	240	580	320	85	340	180	390	380	570	1800	380	670	400	21	7500	210	-		
		(かきフライ (冷凍) (調理後))	6.5	8.9	300	520	370	140	120	260	330	240	580	320	85	340	180	390	380	570	1800	380	670	400	21	7500	210	-	①新規分析 (未収載成分)		
18	18新15	鶏唐揚げ (冷凍) (調理後)	55.8	12.8	15.6	660	1100	1200	350	160	510	590	430	1000	680	180	700	510	940	860	1300	2800	800	700	690	160	15000	230	-		
		(鶏唐揚げ (冷凍) (調理後))	12.8	15.6	660	1100	1200	350	160	510	590	430	1000	680	180	700	510	940	860	1300	2800	800	700	690	160	15000	230	-	①新規分析 (未収載成分)		

第2表 基準窒素 1g 当たりのアミノ酸成分表

食品群	食品番号	索引番号	食品名	成分識別子	イソロイシン	ロイシン	リシン (リジン)	含硫アミノ酸: メチオニン	含硫アミノ酸: システイン	含硫アミノ酸: 合計	芳香族アミノ酸: フェニルアラニン	芳香族アミノ酸: チロシン	芳香族アミノ酸: 合計	トレオニン (スレオニン)	トリプトファン	バリン	ヒスチジン	アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン	ヒドロキシプロリン	アミノ酸組成計	アンモニア	アミノ酸組成によるたんぱく質に 対する窒素たんぱく質換算係数	窒素たんぱく質換算係数 (基準窒素によるたんぱく質に 対する係数)	更新年月日	更新理由	備考	
					ILEN	LEUN	LYSN	METN	CYSN	AASN	PHEN	TYRN	AAAN	THRN	TRPN	VALN	HISN	ARGN	ALAN	ASPEN	GLUN	GLYN	PRON	SERN	HYPN	AATN	AMMONN	XNA	XN				
					単位	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素	mg/g基準窒素				mg/g基準窒素
01	01028		こむぎ [パン類] コッペパン		230	440	130	94	130	220	310	190	500	190	64	270	140	200	180	270	2200	220	810	330	-	6400	230	5.52	6.25				
			(こむぎ [パン類] コッペパン)			440	130	94					500		64				200	180	270	2200	220	810		6400	230	5.52			②新規分析 (既記載成分)		
04	04新01		あずき、つぶし生あん		280	520	480	99	68	170	380	190	570	240	66	330	210	410	270	710	1000	240	280	380	-	6200	110	5.35	6.25				
			(あずき、つぶし生あん)		280	520	480	99	68	170	380	190	570	240	66	330	210	410	270	710	1000	240	280	380	-	6200	110	5.35	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
06	06291		(もやし類) りょくとうもやし、生		240	260	300	46	24	70	310	140	450	170	63	320	190	450	110	1700	240	88	120	190	-	5000	270	4.29	6.25			廃棄部位: 種皮及び損傷部	
			((もやし類) りょくとうもやし、生)			260					310		450												-	270	4.29				②新規分析 (既記載成分)		
09	09006		あらめ 蒸し干し		220	400	230	130	150	280	260	150	410	300	78	320	110	240	550	560	1300	290	240	280	-	5800	140	4.96	6.25				
			(あらめ 蒸し干し)		220	400	230	130	150	280	260	150	410	300	78	320	110	240	550	560	1300	290	240	280	-	5800	140	4.96	6.25			②新規分析 (既記載成分)	
09	09007		いわのり 素干し		230	440	300	130	96	220	230	210	450	330	80	380	100	350	660	550	640	350	250	310	-	5700	96	4.82	6.25			すき干したのもの	
			(いわのり 素干し)		230	440	300	130	96	220	230	210	450	330	80	380	100	350	660	550	640	350	250	310	-	5700	96	4.82	6.25			②新規分析 (既記載成分)	
10	10新01		<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し		300	510	600	200	64	270	270	230	500	310	72	330	220	410	400	640	950	350	250	300	33	6400	92	5.53	6.25				
			(<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し)		300	510	600	200	64	270	270	230	500	310	72	330	220	410	400	640	950	350	250	300	33	6400	92	5.53	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新02		<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き		290	510	610	200	67	270	270	230	500	320	74	320	220	410	400	640	950	320	240	300	24	6400	88	5.51	6.25				
			(<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き)		290	510	610	200	67	270	270	230	500	320	74	320	220	410	400	640	950	320	240	300	24	6400	88	5.51	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新03		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、生		270	460	550	180	65	250	230	210	440	300	70	310	540	370	380	560	820	370	250	270	55	6100	83	5.37	6.25				
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、生)		270	460	550	180	65	250	230	210	440	300	70	310	540	370	380	560	820	370	250	270	55	6100	83	5.37	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新04		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、水煮		280	470	560	180	61	240	240	220	450	300	72	320	480	370	370	570	830	330	230	270	35	6200	80	5.31	6.25				
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、水煮)		280	470	560	180	61	240	240	220	450	300	72	320	480	370	370	570	830	330	230	270	35	6200	80	5.31	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新05		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、蒸し		260	430	520	170	58	230	220	200	420	280	66	300	470	350	340	530	770	310	220	250	35	5800	78	4.98	6.25				
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、蒸し)		260	430	520	170	58	230	220	200	420	280	66	300	470	350	340	530	770	310	220	250	35	5800	78	4.98	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新06		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、電子レンジ調理		280	460	560	190	63	250	230	220	450	300	71	320	510	360	370	560	820	330	230	270	35	6200	81	5.30	6.25				
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、電子レンジ調理)		280	460	560	190	63	250	230	220	450	300	71	320	510	360	370	560	820	330	230	270	35	6200	81	5.30	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新07		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き		270	450	540	170	58	230	230	210	430	280	69	310	510	350	350	540	780	320	220	260	35	5900	79	5.11	6.25				
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き)		270	450	540	170	58	230	230	210	430	280	69	310	510	350	350	540	780	320	220	260	35	5900	79	5.11	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新08		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー		280	450	550	180	60	240	230	210	440	290	69	320	520	360	360	550	800	320	230	260	36	6100	83	5.21	6.25				
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー)		280	450	550	180	60	240	230	210	440	290	69	320	520	360	360	550	800	320	230	260	36	6100	83	5.21	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10新09		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら		260	440	520	170	57	230	220	200	420	280	66	300	510	340	340	530	810	310	240	250	35	5900	81	5.07	6.25				
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら)		260	440	520	170	57	230	220	200	420	280	66	300	510	340	340	530	810	310	240	250	35	5900	81	5.07	6.25			①新規分析 (未記載成分)	
10	10281		<貝類> あさり、生		230	390	410	140	83	220	210	200	410	280	60	260	120	400	400	590	850	490	220	270	(17)	5500	46	4.80	6.25			廃棄部位: 貝殻 ヒドロキシプロリン: 軟体類の平均値から推計	
			(<貝類> あさり、生)										410											(17)	5500	46	4.80				②新規分析 (既記載成分)		
10	10361		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生		240	390	380	120	55	170	180	180	360	260	47	230	120	450	280	540	800	360	230	280	(36)	5100	88	4.41	6.25			廃棄部位: 内臓等 ヒドロキシプロリン: 軟体類の平均値から推計	
			(<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生)										360											(36)	5100		4.41				③構成成分・計算要素の更新		
10	10381		<水産練り製品> 焼き竹輪		310	550	630	200	66	270	250	240	490	320	76	330	160	420	380	670	1300	240	210	330	7	6500	91	5.80	6.25				
			(<水産練り製品> 焼き竹輪)		310	550	630	200	66	270	250	240	490	320	76	330	160	420	380	670	1300	240	210	330	7	6500	91	5.80	6.25			②新規分析 (既記載成分)	
10	10386		<水産練り製品> さつま揚げ		300	520	580	180	62	240	240	220	460	310	69	320	160	390	380	640	1300	290	200	300	8	6300	97	5.53	6.25				
			(<水産練り製品> さつま揚げ)		300	520	580	180	62	240	240	220	460	310	69	320	160	390	380	640	1300	290	200	300	8	6300	97	5.53	6.25			①新規分析 (未記載成分)	

11	11101	<畜肉類>うし〔副生物〕臍、ゆで	100	220	190	53	14	67	140	64	200	140	6	170	56	480	550	370	630	1400	730	230	670	6100	48	5.15	5.55	
		(<畜肉類>うし〔副生物〕臍、ゆで)	100	220	190	53	14	67	140	64	200	140	6	170	56	480	550	370	630	1400	730	230	670	6100	48	5.15	5.55	①新規分析（未収載成分）
11	11新01	<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、生	280	480	540	160	71	230	250	220	470	300	70	300	230	430	390	570	930	410	310	280	100	6200	85	5.43	6.25	
		(<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、生)	280	480	540	160	71	230	250	220	470	300	70	300	230	430	390	570	930	410	310	280	100	6200	85	5.43	6.25	①新規分析（未収載成分）
11	11新02	<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、焼き	270	480	530	160	68	230	240	220	460	290	67	300	230	420	380	560	920	400	310	280	93	6000	82	5.47	6.25	
		(<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、焼き)	270	480	530	160	68	230	240	220	460	290	67	300	230	420	380	560	920	400	310	280	93	6000	82	5.47	6.25	①新規分析（未収載成分）
11	11新06	<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕ランチョンミート	270	480	490	150	55	200	250	200	450	280	69	310	220	390	360	550	940	380	300	280	82	6000	91	5.17	6.25	
		(<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕ランチョンミート)	270	480	490	150	55	200	250	200	450	280	69	310	220	390	360	550	940	380	300	280	82	6000	91	5.17	6.25	①新規分析（未収載成分）
11	11新11	<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	280	500	550	170	68	240	250	220	470	300	81	300	280	380	350	550	940	260	220	270	13	5800	86	5.15	6.25	
		(<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生)	280	500	550	170	68	240	250	220	470	300	81	300	280	380	350	550	940	260	220	270	13	5800	86	5.15	6.25	①新規分析（未収載成分）
18	18新13	かきフライ（冷凍）（調理後）	210	360	260	100	84	180	240	170	410	220	60	240	130	280	270	400	1300	270	470	280	15	5300	150	4.58	6.25	
		(かきフライ（冷凍）（調理後）)	210	360	260	100	84	180	240	170	410	220	60	240	130	280	270	400	1300	270	470	280	15	5300	150	4.58	6.25	①新規分析（未収載成分）
18	18新15	鶏唐揚げ（冷凍）（調理後）	270	460	490	140	66	210	230	170	410	270	71	280	200	380	350	530	1100	320	280	280	65	6000	90	5.13	6.25	
		(鶏唐揚げ（冷凍）（調理後）)	270	460	490	140	66	210	230	170	410	270	71	280	200	380	350	530	1100	320	280	280	65	6000	90	5.13	6.25	①新規分析（未収載成分）

Draft

第3表 アミノ酸組成によるたんぱく質 1g 当たりのアミノ酸成分表

食品群	食品番号	索引番号	食品名	イソロイシン	ロイシン	リシン (リジン)	含硫アミノ酸: メチオニン	含硫アミノ酸: システイン	含硫アミノ酸: 合計	芳香族アミノ酸: フェニルアラニン	芳香族アミノ酸: チロシン	芳香族アミノ酸: 合計	トレオニン (スレオニン)	トリプトファン	バリン	ヒスチジン	アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン	ヒドロキシプロリン	アミノ酸組成計	アンモニア	更新年月日	更新理由	備考
				ILEPA	LEUPA	LYSPA	METPA	CYSPA	AASPA	PHEPA	TYRPA	AAAPA	THRPA	TRPPA	VALPA	HISPA	ARGPA	ALAPA	ASPPA	GLUPA	GLYPA	PROPA	SERPA	HYPPA	AATPA	AMMONPA			
				単位 mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質			
01	01028		こむぎ [パン類] コッペパン	42	79	24	17	23	40	57	34	90	35	12	50	26	37	33	49	400	39	150	60	-	1200	42			
			(こむぎ [パン類] コッペパン)	42	79	24		23	40	57	34	90								400	39	150	60			42		②新規分析 (既記載成分)	
04	04新01		あずき、つぶし生あん	52	98	91	18	13	31	72	36	110	45	12	62	39	78	50	130	190	44	52	72	-	1200	20			
			(あずき、つぶし生あん)	52	98	91	18	13	31	72	36	110	45	12	62	39	78	50	130	190	44	52	72	-	1200	20		①新規分析 (未記載成分)	
06	06291		(もやし類) りょくとうもやし、生	56	62	69	11	6	16	73	33	110	39	15	75	43	100	26	400	57	20	28	44	-	1200	64			廃棄部位: 種皮及び損傷部
			((もやし類) りょくとうもやし、生)					6																				②新規分析 (既記載成分)	
09	09006		あらめ 蒸し干し	45	81	46	27	30	57	52	30	82	60	16	64	22	48	110	110	260	58	49	57	-	1200	28			
			(あらめ 蒸し干し)	45	81	46	27	30	57	52	30	82	60	16	64	22	48	110	110	260	58	49	57	-	1200	28		②新規分析 (既記載成分)	
09	09007		いわのり 素干し	48	92	63	27	20	47	49	44	93	69	17	78	21	74	140	110	130	73	52	65	-	1200	20			すき干したのもの
			(いわのり 素干し)	48	92	63	27	20	47	49	44	93	69	17	78	21	74	140	110	130	73	52	65	-	1200	20		②新規分析 (既記載成分)	
10	10新01		<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し	54	92	110	37	12	49	49	42	90	57	13	59	40	74	73	110	170	63	45	54	6	1200	17			
			(<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し)	54	92	110	37	12	49	49	42	90	57	13	59	40	74	73	110	170	63	45	54	6	1200	17		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新02		<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き	53	93	110	37	12	49	49	42	91	58	14	58	40	74	73	120	170	59	43	55	4	1200	16			
			(<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き)	53	93	110	37	12	49	49	42	91	58	14	58	40	74	73	120	170	59	43	55	4	1200	16		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新03		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、生	50	85	100	34	12	12	43	39	83	55	13	58	100	69	70	100	150	69	47	51	10	1100	15			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、生)	50	85	100	34	12	12	43	39	83	55	13	58	100	69	70	100	150	69	47	51	10	1100	15		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新04		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、水煮	53	88	110	34	11	45	44	41	85	57	13	61	91	69	69	110	160	62	44	51	7	1200	15			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、水煮)	53	88	110	34	11	45	44	41	85	57	13	61	91	69	69	110	160	62	44	51	7	1200	15		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新05		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、蒸し	53	87	100	34	12	46	44	40	84	56	13	61	94	69	68	110	160	63	44	50	7	1200	16			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、蒸し)	53	87	100	34	12	46	44	40	84	56	13	61	94	69	68	110	160	63	44	50	7	1200	16		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新06		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、電子レンジ調理	53	87	110	35	12	47	44	41	85	56	13	60	97	69	69	110	150	61	44	51	7	1200	15			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、電子レンジ調理)	53	87	110	35	12	47	44	41	85	56	13	60	97	69	69	110	150	61	44	51	7	1200	15		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新07		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き	53	87	100	34	11	45	44	41	85	56	14	60	100	69	68	110	150	62	43	50	7	1200	16			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き)	53	87	100	34	11	45	44	41	85	56	14	60	100	69	68	110	150	62	43	50	7	1200	16		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新08		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー	53	87	100	34	12	46	44	40	84	55	13	61	99	69	69	110	150	62	44	49	7	1200	16			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー)	53	87	100	34	12	46	44	40	84	55	13	61	99	69	69	110	150	62	44	49	7	1200	16		①新規分析 (未記載成分)	
10	10新09		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら	52	88	100	34	11	45	44	39	83	55	13	60	100	67	68	100	160	62	47	50	7	1200	16			
			(<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら)	52	88	100	34	11	45	44	39	83	55	13	60	100	67	68	100	160	62	47	50	7	1200	16		①新規分析 (未記載成分)	
10	10281		<貝類> あさり、生	48	81	84	28	17	45	44	42	86	58	12	54	25	84	84	120	180	100	45	56	(7)	1100	10			廃棄部位: 貝殻 ヒドロキシプロリン: 軟体類の平均値から推計
			(<貝類> あさり、生)																				(7)	1100	10		②新規分析 (既記載成分)		
10	10361		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生	53	88	85	26	12	39	41	40	81	59	11	52	27	100	64	120	180	81	52	62	(8)	1100	20			廃棄部位: 内臓等 ヒドロキシプロリン: 軟体類の平均値から推計
			(<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生)																				(8)	1100			③構成成分・計算要素の更新		
10	10381		<水産練り製品> 焼き竹輪	54	94	110	35	11	11	43	41	84	56	13	58	28	72	65	120	230	42	37	56	1	1100	16			
			(<水産練り製品> 焼き竹輪)	54	94	110	35	11	11	43	41	84	56	13	58	28	72	65	120	230	42	37	56	1	1100	16		②新規分析 (既記載成分)	
10	10386		<水産練り製品> さつま揚げ	54	93	110	32	11	11	43	41	83	55	13	58	28	71	69	120	230	52	36	55	2	1100	18			
			(<水産練り製品> さつま揚げ)	54	93	110	32	11	11	43	41	83	55	13	58	28	71	69	120	230	52	36	55	2	1100	18		①新規分析 (未記載成分)	
11	11101		<畜肉類> うし [副生物] 腱、砂で	20	42	37	10	3	3	27	12	40	26	1	33	11	94	110	71	120	260	140	44	130	1200	9			

		(<畜肉類>うし〔副生物〕 臓、ゆで)	20	42	37	10	3	3	27	12	40	26	1	33	11	94	110	71	120	260	140	44	130	1200	9		①新規分析 (未収載成分)
11	11新01	<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、生	51	89	99	30	13	13	45	41	86	54	13	56	43	78	72	100	170	76	58	52	18	1100	16		
		(<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、生)	51	89	99	30	13	13	45	41	86	54	13	56	43	78	72	100	170	76	58	52	18	1100	16		①新規分析 (未収載成分)
11	11新02	<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、焼き	52	90	99	30	13	42	45	41	86	55	12	57	42	77	71	110	170	73	58	52	17	1200	15		
		(<畜肉類>ぶた〔副生物〕 ネット(豚トロ)、焼き)	52	90	99	30	13	42	45	41	86	55	12	57	42	77	71	110	170	73	58	52	17	1200	15		①新規分析 (未収載成分)
11	11新06	<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕 ランチョンミート	52	92	94	28	11	39	48	38	86	53	13	59	43	76	71	110	180	73	58	53	16	1200	18		
		(<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕 ランチョンミート)	52	92	94	28	11	39	48	38	86	53	13	59	43	76	71	110	180	73	58	53	16	1200	18		①新規分析 (未収載成分)
11	11新11	<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	54	97	110	33	13	13	48	43	91	58	16	57	54	74	68	110	180	50	44	52	2	1100	17		
		(<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生)	54	97	110	33	13	13	48	43	91	58	16	57	54	74	68	110	180	50	44	52	2	1100	17		①新規分析 (未収載成分)
18	18新13	かきフライ (冷凍) (調理後)	46	80	57	22	18	40	52	37	89	49	13	52	28	60	58	87	280	59	100	61	3	1200	32		
		(かきフライ (冷凍) (調理後))	46	80	57	22	18	40	52	37	89	49	13	52	28	60	58	87	280	59	100	61	3	1200	32		①新規分析 (未収載成分)
18	18新15	鶏唐揚げ (冷凍) (調理後)	52	89	95	27	13	40	46	34	80	53	14	55	40	74	67	100	220	62	54	54	13	1200	18		
		(鶏唐揚げ (冷凍) (調理後))	52	89	95	27	13	40	46	34	80	53	14	55	40	74	67	100	220	62	54	54	13	1200	18		①新規分析 (未収載成分)

Draft

第4表 (基準窒素による)たんぱく質 1g 当たりのアミノ酸成分表

食品群	食品番号	食品名	成分識別子																				更新理由	更新理由	備考			
			イソロイシン	ロイシン	リジン (リジン)	含硫アミノ酸: メチオニン	含硫アミノ酸: システイン	含硫アミノ酸: セチン	芳香族アミノ酸: フェニルアラニン	芳香族アミノ酸: チロシン	芳香族アミノ酸: 酪氨酸	トレオニン (スレオニン)	トリプトファン	バリン	ヒスチジン	アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン				ヒドロキシプロリン	アミノ酸組成計	アンモニア
			mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質				mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質	mg/gたんぱく質
01	01028	こむぎ [パン類] コッペパン	37	70	22	15	20	35	50	30	80	31	10	44	23	32	29	43	350	35	130	53	-	1000	37			
		(こむぎ [パン類] コッペパン)		70	22	15	20	35		30	80	31	10	44		32	29	43	350	35	130				37		②新規分析(既記載成分)	
04	04新01	あずき、つぶし生あん	44	84	78	16	11	27	61	31	92	39	11	53	34	66	43	110	170	38	45	62	-	990	17			
		(あずき、つぶし生あん)	44	84	78	16	11	27	61	31	92	39	11	53	34	66	43	110	170	38	45	62	-	990	17		①新規分析(未記載成分)	
06	06287	(もやし類) だいずもやし、生	40	58	43	10	12	22	49	27	76	38	13	49	28	56	40	240	91	30	36	50	-	910	40			廃棄部位: 種皮及び損傷部
		((もやし類) りょくとうもやし、生)	38		47	7	4		50															790			②新規分析(既記載成分)	
09	09006	あらめ 蒸し干し	36	64	36	21	24	45	41	24	65	48	13	51	18	38	88	89	210	46	39	46	-	930	22			
		(あらめ 蒸し干し)	36	64	36	21	24	45	41	24	65	48	13	51	18	38	88	89	210	46	39	46	-	930	22		②新規分析(既記載成分)	
09	09007	いわのり 煮干し	37	71	48	21	15	36	38	34	72	53	13	60	16	57	100	88	100	56	40	50	-	900	15			すき干ししたもの
		(いわのり 煮干し)	37	71	48	21	15	36	38	34	72	53	13	60	16	57	100	88	100	56	40	50	-	900	15		②新規分析(既記載成分)	
10	10新01	<魚類>(あじ類) にしまあじ、開き干し	48	82	97	33	10	43	43	37	80	50	12	52	36	65	65	100	150	55	40	48	5	1000	15			
		(<魚類>(あじ類) にしまあじ、開き干し)	48	82	97	33	10	43	43	37	80	50	12	52	36	65	65	100	150	55	40	48	5	1000	15		①新規分析(未記載成分)	
10	10新02	<魚類>(あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き	47	82	98	32	11	43	43	37	80	51	12	52	35	65	64	100	150	52	38	48	4	1000	14			
		(<魚類>(あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き)	47	82	98	32	11	43	43	37	80	51	12	52	35	65	64	100	150	52	38	48	4	1000	14		①新規分析(未記載成分)	
10	10新03	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、生	43	73	87	30	10	10	37	34	71	48	11	50	86	59	60	89	130	60	40	44	9	970	13			
		(<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、生)	43	73	87	30	10	10	37	34	71	48	11	50	86	59	60	89	130	60	40	44	9	970	13		①新規分析(未記載成分)	
10	10新04	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、水煮	45	75	90	29	10	39	38	35	72	48	11	52	77	59	59	91	130	52	37	43	6	990	13			
		(<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、水煮)	45	75	90	29	10	39	38	35	72	48	11	52	77	59	59	91	130	52	37	43	6	990	13		①新規分析(未記載成分)	
10	10新05	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、蒸し	42	70	84	27	9	36	35	32	67	45	11	49	75	55	54	85	120	50	35	40	6	930	12			
		(<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、蒸し)	42	70	84	27	9	36	35	32	67	45	11	49	75	55	54	85	120	50	35	40	6	930	12		①新規分析(未記載成分)	
10	10新06	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、電子レンジ調理	45	74	89	30	10	40	37	34	72	48	11	51	82	58	58	90	130	52	37	43	6	990	13			
		(<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、電子レンジ調理)	45	74	89	30	10	40	37	34	72	48	11	51	82	58	58	90	130	52	37	43	6	990	13		①新規分析(未記載成分)	
10	10新07	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、焼き	43	71	86	27	9	37	36	33	69	46	11	49	82	56	56	86	130	51	35	41	6	950	13			
		(<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、焼き)	43	71	86	27	9	37	36	33	69	46	11	49	82	56	56	86	130	51	35	41	6	950	13		①新規分析(未記載成分)	
10	10新08	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、ソテー	44	73	87	29	10	38	37	34	70	46	11	51	83	57	57	88	130	52	37	41	6	970	13			
		(<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、ソテー)	44	73	87	29	10	38	37	34	70	46	11	51	83	57	57	88	130	52	37	41	6	970	13		①新規分析(未記載成分)	
10	10新09	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、天ぷら	42	71	83	27	9	36	36	32	68	45	11	49	81	54	55	84	130	50	38	41	6	940	13			
		(<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ(養殖(畜養))、脂身、天ぷら)	42	71	83	27	9	36	36	32	68	45	11	49	81	54	55	84	130	50	38	41	6	940	13		①新規分析(未記載成分)	
10	10281	<貝類>あさり、生	37	63	65	22	13	35	34	32	66	45	10	41	19	65	65	95	140	78	35	43	(6)	880	7			廃棄部位: 貝殻 ヒドロキシプロリン: 軟体類の平均値から推計
		(<貝類>あさり、生)												10								(6)	880	7		②新規分析(既記載成分)		
10	10361	<いか・たこ類>(たこ類)まだこ、皮つき、生	38	63	60	19	9	27	29	28	57	42	8	37	19	72	45	87	130	58	37	44	(6)	810	14			廃棄部位: 内臓等 ヒドロキシプロリン: 軟体類の平均値から推計
		(<いか・たこ類>(たこ類)まだこ、皮つき、生)					9						8										(6)	810	14		③構成成分・計算要素の更新	
10	10381	<水産練り製品>焼き竹輪	50	87	100	32	11	11	40	38	78	52	12	54	26	67	60	110	210	39	34	52	1	1000	14			
		(<水産練り製品>焼き竹輪)	50	87	100	32	11	11	40	38	78	52	12	54	26	67	60	110	210	39	34	52	1	1000	14		②新規分析(既記載成分)	
10	10386	<水産練り製品>さつま揚げ	48	83	93	28	10	10	38	36	74	49	11	52	25	63	61	100	200	46	32	48	1	1000	16			
		(<水産練り製品>さつま揚げ)	48	83	93	28	10	10	38	36	74	49	11	52	25	63	61	100	200	46	32	48	1	1000	16		①新規分析(未記載成分)	
11	11101	<畜肉類>うし[副生物] 腿、ゆで	19	39	34	9	3	3	25	12	37	24	1	30	10	87	98	66	110	240	130	41	120	1100	9			
		(<畜肉類>うし[副生物] 腿、ゆで)	19	39	34	9	3	3	25	12	37	24	1	30	10	87	98	66	110	240	130	41	120	1100	9		①新規分析(未記載成分)	

11	11新01	<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、生	44	77	86	26	11	11	39	35	75	47	11	49	38	68	62	91	150	66	50	45	16	990	14		
		<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、生	44	77	86	26	11	11	39	35	75	47	11	49	38	68	62	91	150	66	50	45	16	990	14	①新規分析(未収載成分)	
11	11新02	<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、焼き	46	79	87	26	11	37	40	36	75	48	11	50	37	68	62	93	150	64	50	46	15	1000	13		
		<畜肉類>ぶた〔副生物〕ネック(豚トロ)、焼き	46	79	87	26	11	37	40	36	75	48	11	50	37	68	62	93	150	64	50	46	15	1000	13	①新規分析(未収載成分)	
11	11新06	<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕ランチョンミート	43	76	78	24	9	32	40	32	71	44	11	49	36	63	58	87	150	61	48	44	13	960	15		
		<畜肉類>ぶた〔ソーセージ類〕ランチョンミート	43	76	78	24	9	32	40	32	71	44	11	49	36	63	58	87	150	61	48	44	13	960	15	①新規分析(未収載成分)	
11	11新11	<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	44	80	88	27	11	11	40	35	75	48	13	47	45	61	56	88	150	42	36	43	2	930	14		
		<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	44	80	88	27	11	11	40	35	75	48	13	47	45	61	56	88	150	42	36	43	2	930	14	①新規分析(未収載成分)	
18	18新13	かきフライ(冷凍)(調理後)	34	58	41	16	14	29	38	27	65	36	10	38	21	44	42	64	200	43	75	45	2	850	24		
		かきフライ(冷凍)(調理後)	34	58	41	16	14	29	38	27	65	36	10	38	21	44	42	64	200	43	75	45	2	850	24	①新規分析(未収載成分)	
18	18新15	鶏唐揚げ(冷凍)(調理後)	43	73	78	22	11	33	38	28	65	44	11	45	32	60	55	85	180	51	45	44	10	960	14		
		鶏唐揚げ(冷凍)(調理後)	43	73	78	22	11	33	38	28	65	44	11	45	32	60	55	85	180	51	45	44	10	960	14	①新規分析(未収載成分)	

Draft

第1表 可食部 100g 当たりの脂肪酸成分表 (本表)

Table with columns for food items (食品群, 食品番号, 食品名), components (水分, 脂質, 脂肪酸), and analysis methods (更新年月日, 更新理由, 備考). Rows include items like 小麦粉, 大豆, 小麦胚芽, etc.

10	10新12	<いか・たこ類> (いか類) するめいか、皮なし、フライ	37.5	22.0	23.4	21.03	1.73	13.14	6.16	2.17	3.97	-	-	-	-	2	5	-	22	11	-	1100	-	15	-	390	120	64	32	0	0	0	47	14	13000	12000	590	280	18	31	2	18	0	3900	1700	0	0	15	-	0	0	19	100	0	0	0	3	6	350	270		
		<いか・たこ類> (いか類) するめいか、皮なし、フライ	37.5	22.0	23.4	21.03	1.73	13.14	6.16	2.17	3.97	-	-	-	2	5	-	22	11	-	1100	-	15	-	390	120	64	32	0	0	0	47	14	13000	12000	590	280	18	31	2	18	0	3900	1700	0	0	15	-	0	0	19	100	0	0	0	3	6	350	270	①新規分析 (未収載成分)		
10	10361	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生	81.1	0.3	0.9	0.26	0.09	0.06	0.11	0.07	0.03	-	-	-	0	Tr	-	5	2	-	51	-	7	-	27	1	Tr	Tr	0	0	0	Tr	12	Tr	23	12	11	22	1	0	0	Tr	0	2	2	0	2	8	1	1	2	11	20	2	0	4	7	5	39	100		医薬部位：内臓等
		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生		0.3	0.9	0.26	0.09	0.06	0.11	0.07	0.03	-	-	-	0	Tr	-	5	2	-	51	-	7	-	27	1	Tr	Tr	0	0	0	Tr	12	Tr	23	12	11	22	1	0	0	Tr	0	2	2	0	2	8	1	1	2	11	20	2	0	4	7	5	39	100	①分析方法の変更	
10	10新13	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮なし、生	76.1	0.4	1.0	0.42	0.12	0.04	0.26	0.21	0.05	-	-	-	0	Tr	-	4	2	-	73	-	6	-	36	Tr	Tr	Tr	0	Tr	0	3	Tr	19	10	8	16	1	Tr	0	0	0	1	1	0	Tr	2	-	Tr	1	36	78	1	0	4	12	4	120	59			
		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮なし、生	76.1	0.4	1.0	0.42	0.12	0.04	0.26	0.21	0.05	-	-	-	0	Tr	-	4	2	-	73	-	6	-	36	Tr	Tr	Tr	0	Tr	0	3	Tr	19	10	8	16	1	Tr	0	0	0	1	1	0	Tr	2	-	Tr	1	36	78	1	0	4	12	4	120	59	①新規分析 (未収載成分)		
10	10新16	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、皮なし	80.3	0.5	1.2	0.46	0.13	0.04	0.29	0.23	0.05	-	-	-	Tr	Tr	-	5	2	-	72	-	8	-	41	Tr	Tr	Tr	0	Tr	0	3	Tr	20	11	9	19	1	Tr	0	0	0	2	1	0	Tr	2	-	Tr	1	39	86	2	0	5	15	4	130	63			
		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、皮なし	80.3	0.5	1.2	0.46	0.13	0.04	0.29	0.23	0.05	-	-	-	Tr	Tr	-	5	2	-	72	-	8	-	41	Tr	Tr	Tr	0	Tr	0	3	Tr	20	11	9	19	1	Tr	0	0	0	2	1	0	Tr	2	-	Tr	1	39	86	2	0	5	15	4	130	63	①新規分析 (未収載成分)		
10	10新14	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、皮なし、油いため	72.7	1.9	3.0	1.85	0.28	0.82	0.75	0.45	0.30	-	-	-	Tr	1	-	8	4	-	160	-	12	-	85	8	4	2	0	Tr	0	6	1	770	720	50	42	2	2	0	0	0	230	100	0	Tr	4	-	Tr	1	59	130	2	0	7	22	5	190	110			
		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、皮なし、油いため	72.7	1.9	3.0	1.85	0.28	0.82	0.75	0.45	0.30	-	-	-	Tr	1	-	8	4	-	160	-	12	-	85	8	4	2	0	Tr	0	6	1	770	720	50	42	2	2	0	0	0	230	100	0	Tr	4	-	Tr	1	59	130	2	0	7	22	5	190	110	①新規分析 (未収載成分)		
10	10新15	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、皮なし、裏揚げ	68.6	2.7	4.0	2.59	0.30	1.35	0.94	0.48	0.45	-	-	-	Tr	1	-	8	4	-	180	-	10	-	76	13	6	4	0	0	0	8	2	1300	1200	73	49	3	3	0	0	0	390	170	0	0	3	-	Tr	1	54	110	2	0	7	20	5	180	120			
		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、蒸し、皮なし、裏揚げ	68.6	2.7	4.0	2.59	0.30	1.35	0.94	0.48	0.45	-	-	-	Tr	1	-	8	4	-	180	-	10	-	76	13	6	4	0	0	0	8	2	1300	1200	73	49	3	3	0	0	0	390	170	0	0	3	-	Tr	1	54	110	2	0	7	20	5	180	120	①新規分析 (未収載成分)		
10	10381	<水産練り製品> 焼き竹輪	70.2	0.4	0.4	0.37	0.14	0.06	0.17	0.12	0.05	-	-	-	1	1	-	5	1	-	75	-	2	-	55	1	1	Tr	0	0	0	6	1	45	37	8	5	1	Tr	1	0	0	47	7	0	1	Tr	-	Tr	1	4	39	1	0	1	4	1	65	11			
		<水産練り製品> 焼き竹輪	70.2	0.4	0.4	0.37	0.14	0.06	0.17	0.12	0.05	-	-	-	1	1	-	5	1	-	75	-	2	-	55	1	1	Tr	0	0	0	6	1	45	37	8	5	1	Tr	1	0	0	47	7	0	1	Tr	-	Tr	1	4	39	1	0	1	4	1	65	11	①分析方法の変更		
10	10386	<水産練り製品> きつま揚げ	70.0	2.2	2.4	2.07	0.37	0.48	1.23	0.24	0.99	-	-	-	Tr	1	-	6	2	-	250	-	3	-	85	8	8	4	0	1	Tr	9	2	450	420	35	9	1	Tr	1	2	0	980	120	0	1	1	-	Tr	1	6	37	1	1	1	5	1	68	30		別名：あげはん	
		<水産練り製品> きつま揚げ	70.0	2.2	2.4	2.07	0.37	0.48	1.23	0.24	0.99	-	-	-	Tr	1	-	6	2	-	250	-	3	-	85	8	8	4	0	1	Tr	9	2	450	420	35	9	1	Tr	1	2	0	980	120	0	1	1	-	Tr	1	6	37	1	1	1	5	1	68	30	①分析方法の変更		
11	11101	<畜肉類> うし【副生物】 腱、ゆで	65.4	4.7	5.1	4.45	1.00	3.36	0.10	0.01	0.08	-	-	-	1	2	-	51	6	-	760	-	14	-	160	2	0	0	0	39	0	300	41	2900	2700	240	29	2	Tr	13	0	0	56	6	0	0	1	-	3	0	14	0	0	0	4	2	0	0	240		別名：すじ	
		<畜肉類> うし【副生物】 腱、ゆで	65.4	4.7	5.1	4.45	1.00	3.36	0.10	0.01	0.08	-	-	-	1	2	-	51	6	-	760	-	14	-	160	2	0	0	0	39	0	300	41	2900	2700	240	29	2	Tr	13	0	0	56	6	0	0	1	-	3	0	14	0	0	0	4	2	0	0	240	②新規分析 (既収載成分)		
11	11新01	<畜肉類> ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、生	59.8	21.5	22.3	20.51	8.26	10.67	1.58	0.09	1.49	-	-	-	24	21	-	260	13	-	5100	-	58	-	2700	42	2	3	2	4	0	630	52	9800	9100	690	180	4	0	0	0	1300	63	0	0	62	-	16	2	47	2	0	0	17	12	2	10	300				
		<畜肉類> ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、生	59.8	21.5	22.3	20.51	8.26	10.67	1.58	0.09	1.49	-	-	-	24	21	-	260	13	-	5100	-	58	-	2700	42	2	3	2	4	0	630	52	9800	9100	690	180	4	0	0	0	1300	63	0	0	62	-	16	2	47	2	0	0	17	12	2	10	300	①新規分析 (未収載成分)			
11	11新02	<畜肉類> ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、焼き	45.1	27.3	28.6	26.12	10.52	13.75	1.86	0.10	1.76	-	-	-	31	26	-	340	16	-	6500	-	71	-	3400	54	3	4	3	5	0	830	63	13000	12000	920	230	4	0	0	0	1600	73	0	0	73	-	18	2	53	2	0	0	19	14	2	11	390				
		<畜肉類> ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、焼き	45.1	27.3	28.6	26.12	10.52	13.75	1.86	0.10	1.76	-	-	-	31	26	-	340	16	-	6500	-	71	-	3400	54	3	4	3	5	0	830	63	13000	12000	920	230	4	0	0	0	1600	73	0	0	73	-	18	2	53	2	0	0	19	14	2	11	390	①新規分析 (未収載成分)			
11	11新06	<畜肉類> ぶた【ソーセージ類】 ランチョンミート	55.5	22.6	23.8	21.57	8.42	10.11	3.03	0.21	2.82	-	-	-	17	19	-	290	19	-	5200	-	74	-	2800	51	3	3	1	6	0	510	63	9300	8700	580	190	4	3	0	0	0	2600	160	0	0	110	20	22	2	66	3	0	0	27	17	3	11	360			
		<畜肉類> ぶた【ソーセージ類】 ランチョンミート	55.5	22.6	23.8	21.57	8.42	10.11	3.03	0.21	2.82	-	-	-	17	19	-	290	19	-	5200	-	74	-	2800	51	3	3	1	6	0	510	63	9300	8700	580	190	4	3	0	0	0	2600	160	0	0	110	20	22	2	66	3	0	0	27	17	3	11	360	①新規分析 (未収載成分)		
11	11新11	<畜肉類> しか ほんしゅうじか 赤肉 生	77.1	0.6	1.0	0.58	0.24	0.15	0.19	0.05	0.14	-	-	-	0	1	-	8	4	2	120	2	4	2	89	1																																				

第2表 脂肪酸 100g 当たりの脂肪酸成分表(脂肪酸組成表)

Table with columns for food category, food name, and 40 fatty acid types (FA1-FA40). It includes a large watermark 'JFS' and various data points for each food item.

10	10新15	<いか・たこ類> (たこ類)まごこ、蒸し、皮なし、素揚げ	11.7	52.1	36.1	18.5	17.6	-	-	-	-	Tr	Tr	-	0.3	0.1	-	7.1	-	0.4	-	2.9	0.5	0.2	0.1	0	0	0	0.3	0.1	49.6	46.8	2.8	1.9	0.1	0.1	0	0	0	14.9	6.6	0	0	0.1	-	Tr	Tr	2.1	4.2	0.1	0	0.3	0.8	0.2	6.8	4.5		
		<いか・たこ類> (たこ類)まごこ、蒸し、皮なし、素揚げ	11.7	52.1	36.1	18.5	17.6	-	-	-	-	Tr	Tr	-	0.3	0.1	-	7.1	-	0.4	-	2.9	0.5	0.2	0.1	0	0	0	0.3	0.1	49.6	46.8	2.8	1.9	0.1	0.1	0	0	0	14.9	6.6	0	0	0.1	-	Tr	Tr	2.1	4.2	0.1	0	0.3	0.8	0.2	6.8	4.5	①新規分析(未収載成分)	
10	10381	<水産練り製品>焼き竹輪	37.8	15.7	46.4	31.8	14.3	-	-	-	-	0.2	0.2	-	1.4	0.3	-	20.1	-	0.4	-	14.7	0.2	0.2	0.1	0	0	0	1.7	0.1	12.2	9.9	2.2	1.3	0.3	0.1	0.4	0	0	12.6	1.8	0	0.3	0.1	-	0.1	0.3	1.0	10.5	0.3	0	0.2	1.1	0.3	17.5	2.8		
		<水産練り製品>焼き竹輪	37.8	15.7	46.4	31.8	14.3	-	-	-	-	0.2	0.2	-	1.4	0.3	-	20.1	-	0.4	-	14.7	0.2	0.2	0.1	0	0	0	1.7	0.1	12.2	9.9	2.2	1.3	0.3	0.1	0.4	0	0	12.6	1.8	0	0.3	0.1	-	0.1	0.3	1.0	10.5	0.3	0	0.2	1.1	0.3	17.5	2.8	④分析方法の変更	
10	10386	<水産練り製品>さつま揚げ	17.7	22.9	59.3	11.3	47.8	-	-	-	-	Tr	Tr	-	0.3	0.1	-	12.0	-	0.2	-	4.1	0.4	0.4	0.2	0	Tr	Tr	0.4	0.1	21.9	20.2	1.7	0.4	Tr	Tr	Tr	0.1	0	47.3	5.9	0	0.1	0.1	-	Tr	Tr	0.3	1.8	Tr	Tr	0.1	0.3	0.1	3.3	1.5		
		<水産練り製品>さつま揚げ	17.7	22.9	59.3	11.3	47.8	-	-	-	-	Tr	Tr	-	0.3	0.1	-	12.0	-	0.2	-	4.1	0.4	0.4	0.2	0	Tr	Tr	0.4	0.1	21.9	20.2	1.7	0.4	Tr	Tr	Tr	0.1	0	47.3	5.9	0	0.1	0.1	-	Tr	Tr	0.3	1.8	Tr	Tr	0.1	0.3	0.1	3.3	1.5		
11	11101	<畜肉類>うし【副生物】 腱、ゆで	22.3	75.4	2.2	0.2	1.8	-	-	-	-	Tr	Tr	-	1.1	0.1	-	17.1	-	0.3	-	3.6	0.1	0	0	0	0.9	0	6.8	0.9	66.1	60.7	5.4	0.7	Tr	0	0.3	0	0	1.3	0.1	0	0	Tr	-	0.1	0	0.3	0	0	0	0.1	Tr	0	0	5.3		別名: すじ
		<畜肉類>うし【副生物】 腱、ゆで	22.3	75.4	2.2	0.2	1.8	-	-	-	-	Tr	Tr	-	1.1	0.1	-	17.1	-	0.3	-	3.6	0.1	0	0	0	0.9	0	6.8	0.9	66.1	60.7	5.4	0.7	Tr	0	0.3	0	0	1.3	0.1	0	0	Tr	-	0.1	0	0.3	0	0	0	0.1	Tr	0	0	5.3	②新規分析(既収載成分)	
11	11新01	<畜肉類>ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、生	40.3	52.0	7.7	0.4	7.3	-	-	-	-	0.1	0.1	-	1.3	0.1	-	25.0	-	0.3	-	13.2	0.2	0	Tr	Tr	Tr	0	3.1	0.3	47.8	44.4	3.3	0.9	Tr	0	0	0	0	6.6	0.3	0	0	0.3	-	0.1	0	0.2	Tr	0	0	0.1	0.1	0	Tr	1.5		
		<畜肉類>ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、生	40.3	52.0	7.7	0.4	7.3	-	-	-	-	0.1	0.1	-	1.3	0.1	-	25.0	-	0.3	-	13.2	0.2	0	Tr	Tr	Tr	0	3.1	0.3	47.8	44.4	3.3	0.9	Tr	0	0	0	0	6.6	0.3	0	0	0.3	-	0.1	0	0.2	Tr	0	0	0.1	0.1	0	Tr	1.5	①新規分析(未収載成分)	
11	11新02	<畜肉類>ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、焼き	40.3	52.6	7.1	0.4	6.7	-	-	-	-	0.1	0.1	-	1.3	0.1	-	25.0	-	0.3	-	13.1	0.2	0	Tr	Tr	Tr	0	3.2	0.2	48.3	44.8	3.5	0.9	Tr	0	0	0	0	6.1	0.3	0	0	0.3	-	0.1	0	0.2	0	0	0	0.1	0.1	0	Tr	1.5		
		<畜肉類>ぶた【副生物】 ネット(豚トロ)、焼き	40.3	52.6	7.1	0.4	6.7	-	-	-	-	0.1	0.1	-	1.3	0.1	-	25.0	-	0.3	-	13.1	0.2	0	Tr	Tr	Tr	0	3.2	0.2	48.3	44.8	3.5	0.9	Tr	0	0	0	0	6.1	0.3	0	0	0.3	-	0.1	0	0.2	0	0	0	0.1	0.1	0	Tr	1.5	①新規分析(未収載成分)	
11	11新06	<畜肉類>ぶた【ソーセージ類】 ランチョンミート	39.1	46.9	14.1	1.0	13.1	-	-	-	-	0.1	0.1	-	1.3	0.1	-	24.1	-	0.3	-	12.8	0.2	Tr	Tr	0	Tr	0	2.4	0.3	43.3	40.6	2.7	0.9	Tr	Tr	0	0	0	12.0	0.7	0	0	0.5	0.1	0.1	0	0.3	Tr	0	0	0.1	0.1	Tr	0.1	1.7		
		<畜肉類>ぶた【ソーセージ類】 ランチョンミート	39.1	46.9	14.1	1.0	13.1	-	-	-	-	0.1	0.1	-	1.3	0.1	-	24.1	-	0.3	-	12.8	0.2	Tr	Tr	0	Tr	0	2.4	0.3	43.3	40.6	2.7	0.9	Tr	Tr	0	0	0	12.0	0.7	0	0	0.5	0.1	0.1	0	0.3	Tr	0	0	0.1	0.1	Tr	0.1	1.7	①新規分析(未収載成分)	
11	11新11	<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	40.8	26.5	32.7	8.5	24.2	-	-	-	-	0	0.1	-	1.4	0.7	0.3	21.3	0.3	0.7	0.3	15.3	0.2	Tr	Tr	0	0.3	0	4.4	0.2	21.2	15.1	6.2	0.3	Tr	0	0	0	0	17.0	4.1	0.1	Tr	0.1	0.2	0.9	0.2	5.8	1.6	0	0	0.3	2.1	0	0.2	18.3		
		<畜肉類>しか ほんしゅうじか 赤肉 生	40.8	26.5	32.7	8.5	24.2	-	-	-	-	0	0.1	-	1.4	0.7	0.3	21.3	0.3	0.7	0.3	15.3	0.2	Tr	Tr	0	0.3	0	4.4	0.2	21.2	15.1	6.2	0.3	Tr	0	0	0	0	17.0	4.1	0.1	Tr	0.1	0.2	0.9	0.2	5.8	1.6	0	0	0.3	2.1	0	0.2	18.3	①新規分析(未収載成分)	
18	18新13	かきフライ (冷凍) (調理後)	9.7	59.4	30.9	11.7	19.0	-	-	-	-	0	0.1	-	0.3	0.1	-	5.9	-	0.1	-	2.0	0.6	0.3	0.1	0	0	0	0.4	0.1	57.4	54.0	3.4	1.2	0.1	0.2	0.1	0.1	0	18.8	9.0	0	0.2	0.1	-	0	Tr	0.1	1.5	0.1	Tr	0	0.1	Tr	0.8	1.8		
		かきフライ (冷凍) (調理後)	9.7	59.4	30.9	11.7	19.0	-	-	-	-	0	0.1	-	0.3	0.1	-	5.9	-	0.1	-	2.0	0.6	0.3	0.1	0	0	0	0.4	0.1	57.4	54.0	3.4	1.2	0.1	0.2	0.1	0.1	0	18.8	9.0	0	0.2	0.1	-	0	Tr	0.1	1.5	0.1	Tr	0	0.1	Tr	0.8	1.8	①新規分析(未収載成分)	
18	18新15	鰯唐揚げ (冷凍) (調理後)	25.3	37.7	37.0	3.7	33.3	-	-	-	-	0	Tr	-	0.4	0.1	-	19.1	-	0.1	-	5.1	0.3	0.2	0.1	0	0.1	0	2.7	0.1	34.4	32.9	1.6	0.4	Tr	Tr	0	Tr	0	32.3	3.5	0.1	Tr	0.1	Tr	0.1	0	0.5	Tr	0	0	0.1	0.1	Tr	0.1	1.4		
		鰯唐揚げ (冷凍) (調理後)	25.3	37.7	37.0	3.7	33.3	-	-	-	-	0	Tr	-	0.4	0.1	-	19.1	-	0.1	-	5.1	0.3	0.2	0.1	0	0.1	0	2.7	0.1	34.4	32.9	1.6	0.4	Tr	Tr	0	Tr	0	32.3	3.5	0.1	Tr	0.1	Tr	0.1	0	0.5	Tr	0	0	0.1	0.1	Tr	0.1	1.4	①新規分析(未収載成分)	

Draft

第3表 脂質 1g 当たりの脂肪酸成分表

Table with columns for food category, food name, and 37 fatty acid types (FACID, FASAT, FAMS, FAPU, FAPUN, F4D, F6D, F7D, F8D, F10D, F12D, F13D, F14D, F15D, F15aD, F16D, F16aD, F17D, F17aD, F18D, F20D, F22D, F24D, F10I, F14I, F15I, F16I, F17I, F18I, F18nD, F18nI, F20I, F22I, F24I, F16J, F16K, F16L, F18nJ, F18nK, F18nL, F20J, F20K, F20L, F22J, F22K, F22L, F24J, F24K, F24L, F18nM, F18nN, F18nO, F20M, F20N, F20O, F22M, F22N, F22O, F24M, F24N, F24O, F18nP, F18nQ, F18nR, F20P, F20Q, F20R, F22P, F22Q, F22R, F24P, F24Q, F24R, F18nS, F18nT, F18nU, F20S, F20T, F20U, F22S, F22T, F22U, F24S, F24T, F24U, F18nV, F18nW, F18nX, F20V, F20W, F20X, F22V, F22W, F22X, F24V, F24W, F24X, F18nY, F18nZ, F18nAA, F20Y, F20Z, F20AA, F22Y, F22Z, F22AA, F24Y, F24Z, F24AA). Rows include items like 'あずき、つぶし生あん', '（もやし類）だいずもやし、生', 'あまのり 味噌かけり', etc.

更新年月日

更新理由

備考

調査部位: 種皮及び損傷部

①新成分(未収載成分)

②新成分(既収載成分)

③新成分(未収載成分)

④新成分(未収載成分)

⑤新成分(未収載成分)

⑥新成分(未収載成分)

⑦新成分(未収載成分)

⑧新成分(未収載成分)

⑨新成分(未収載成分)

⑩新成分(未収載成分)

⑪新成分(未収載成分)

⑫新成分(未収載成分)

⑬新成分(未収載成分)

⑭新成分(未収載成分)

別名: あげはん

食品群	食品番号	索引番号	食品名	水分	利用可能炭水化物										糖アルコール		更新年月日	更新理由	備考	
					単糖当量	でん粉	ぶどう糖	果糖	ガラクトース	しよ糖	麦芽糖	乳糖	トレハロース	計	ソルビトール	マンニトール				
					WATER	CHOAVLM	STARCH	GLUS	FRUS	GALS	SUCS	MALS	LACS	TRES	CHOAVL	SORTL				MANTL
					単位	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g				g/100g
01	01028		こむぎ [パン類] コッペパン	30.6	53.9	41.4	2.5	3.1	-	0.7	1.7	-	0.2	49.6	Tr	-		イソマルトース: 0g		
			(こむぎ [パン類] コッペパン)	30.6	53.9	41.4	2.5	3.1	-	0.7	1.7	-	0.2	49.6	Tr	-	②新規分析 (既記載成分)			
01	01079		こむぎ [その他] パン粉、乾燥	11.9	68.6	60.2	Tr	0.1	-	0	2.1	-	0.1	62.5	0	-		イソマルトース: 0g		
			(こむぎ [その他] パン粉、乾燥)	11.9	68.6	60.2	Tr	0.1	-	0	2.1	-	0.1	62.5	0	-	②新規分析 (既記載成分)			
01	01新14		こめ [うるち米製品] 水稲全かゆ、レトルト、玄米	89.0	9.1	8.1	0	0	-	0.1	0	-	0	8.2	0	-		イソマルトース: 0g		
			(こめ [うるち米製品] 水稲全かゆ、レトルト、玄米)	89.0	9.1	8.1	0	0	-	0.1	0	-	0	8.2	0	-	①新規分析 (未記載成分)			
01	01新15		こめ [うるち米製品] 水稲全かゆ、レトルト、精白米	90.6	8.4	7.7	Tr	0	-	0	0	-	0	7.7	0	-		イソマルトース: 0g		
			(こめ [うるち米製品] 水稲全かゆ、レトルト、精白米)	90.6	8.4	7.7	Tr	0	-	0	0	-	0	7.7	0	-	①新規分析 (未記載成分)			
04	04新01		あずき、つぶし生あん	65.8	19.2	17.4	0	0	-	0.1	0	-	-	17.5	-	-		イソマルトース: 0g		
			(あずき、つぶし生あん)	65.8	19.2	17.4	0	0	-	0.1	0	-	-	17.5	-	-	①新規分析 (未記載成分)			
10	10381		<水産練り製品>焼き竹輪	70.2	10.0	3.9	0.9	0.1	0	4.4	0.1	0	-	9.4	2.3	-		イソマルトース: 0g		
			(<水産練り製品>焼き竹輪)	70.2	10.0	3.9	0.9	0.1	0	4.4	0.1	0	-	9.4	2.3	-	①新規分析 (未記載成分)			
10	10386		<水産練り製品>さつま揚げ	70.0	8.8	4.2	0.2	0.1	0	3.7	0	0	-	8.2	3.3	-		イソマルトース: 0g キシロース: 0.9g		
			(<水産練り製品>さつま揚げ)	70.0	8.8	4.2	0.2	0.1	0	3.7	0	0	-	8.2	3.3	-	①新規分析 (未記載成分)			
11	11新06		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ランチョンミート	55.5	4.9	3.6	Tr	Tr	0	0.8	0	0	0	4.5	0	0.2		イソマルトース: 0g		
			(<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ランチョンミート)	55.5	4.9	3.6	Tr	Tr	0	0.8	0	0	0	4.5	0	0.2	①新規分析 (未記載成分)			
18	18新12		お好み焼き (冷凍) (調理後)	71.8	14.0	10.1	1.3	0.7	-	0.2	0.6	-	-	12.9	-	-				
			(お好み焼き (冷凍) (調理後))	71.8	14.0	10.1	1.3	0.7	-	0.2	0.6	-	-	12.9	-	-	①新規分析 (未記載成分)			
18	18新13		かきフライ (冷凍) (調理後)	46.3	23.4	20.4	0.2	-	0	0.1	0.5	0	-	21.3	-	-				
			(かきフライ (冷凍) (調理後))	46.3	23.4	20.4	0.2	-	0	0.1	0.5	0	-	21.3	-	-	①新規分析 (未記載成分)			
18	18新14		チャーハン (冷凍) (調理後)	55.1	36.2	31.9	0.2	-	-	0.8	-	-	-	32.9	-	-				
			(チャーハン (冷凍) (調理後))	55.1	36.2	31.9	0.2	-	-	0.8	-	-	-	32.9	-	-	①新規分析 (未記載成分)			
18	18新15		鶏唐揚げ (冷凍) (調理後)	55.8	16.8	14.2	0.2	-	0	0.8	0.1	0	-	15.3	-	-				
			(鶏唐揚げ (冷凍) (調理後))	55.8	16.8	14.2	0.2	-	0	0.8	0.1	0	-	15.3	-	-	②新規分析 (既記載成分)			
18	18新16		春巻き (冷凍) (調理後)	42.8	4.1	21.0	0.6	-	-	1.8	1.5	-	-	24.9	-	-				
			(春巻き (冷凍) (調理後))	42.8	4.1	21.0	0.6	-	-	1.8	1.5	-	-	24.9	-	-	②新規分析 (既記載成分)			

日本食品標準成分表2020年版(八訂)炭水化物成分表 編 一 利用可能炭水化物、糖アルコール、食物繊維及び有機酸一

別表1 可食部100g当たりの食物繊維成分表

食品群	食品番号	索引番号	食品名	水分	食物繊維						更新年月日	更新理由	備考		
					ブロスキー変法			AOAC2011.25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
					WATER	FIBSOL	FIBINS	FIBTG	FIB-SDFS	FIB-SDFP				FIB-IDF	STARES
成分識別子				単位	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g		
01	01028		こむぎ [パン類] コッペパン	30.6	1.1	1.1	2.2	1.6	1.3	1.0	0.6	3.9			
			(こむぎ [パン類] コッペパン)	30.6				1.6	1.3	1.0	0.6	3.9	①新規分析(未収載成分)		
					1.1	1.1	2.2						③構成成分・計算要素の更新		
01	01079		こむぎ [その他] パン粉 乾燥	11.9	1.4	2.1	3.5	1.4	1.8	3.4	1.1	6.5			
			(こむぎ [その他] パン粉 乾燥)	11.9				1.4	1.8	3.4	1.1	6.5	①新規分析(未収載成分)		
					1.4	2.1	3.5						③構成成分・計算要素の更新		
01	01新14		こめ[うるち米製品]水稲全かゆ、レトルト、玄米	89.0	-	-	-	0.3	0.1	0.5	0.1	0.8			
			(こめ[うるち米製品]水稲全かゆ、レトルト、玄米)	89.0	-	-	-	0.3	0.1	0.5	0.1	0.8	①新規分析(未収載成分)		
01	01新15		こめ[うるち米製品]水稲全かゆ、レトルト、精白米	90.6	-	-	-	0.2	0.1	0.2	0.1	0.5			
			(こめ[うるち米製品]水稲全かゆ、レトルト、精白米)	90.6	-	-	-	0.2	0.1	0.2	0.1	0.5	①新規分析(未収載成分)		
02	02008		<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)	58.1	1.1	2.4	3.5	0.7	1.4	2.3	0.5	4.5			
			(<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))					0.7	1.4	2.3	0.5	4.5	①新規分析(未収載成分)		
02	02009		<いも類> (さつまいも類) さつまいも 蒸し切干	22.2	2.4	3.5	5.9	1.3	2.6	4.3	0.8	8.2			
			(<いも類> (さつまいも類) さつまいも 蒸し切干)					1.3	2.6	4.3	0.8	8.2	①新規分析(未収載成分)		
02	02012		<いも類> (さつまいも類) さつまいも 球茎 冷凍	80.9	0.8	1.2	2.0	0.3	5.0	3.3	0.1	8.7			
			(<いも類> (さつまいも類) さつまいも 球茎 冷凍)					0.3	5.0	3.3	0.1	8.7	①新規分析(未収載成分)		
04	04039		だいず [豆腐・油揚げ類] 生揚げ	75.9	0.2	0.5	0.7	0.1	0.4	0.3	-	0.8			
			(だいず [豆腐・油揚げ類] 生揚げ)					0.1	0.4	0.3	-	0.8	①新規分析(未収載成分)		
04	04046		だいず [納豆類] 糸引き納豆	59.5	2.3	4.4	6.7	1.2	2.7	5.6	-	9.5			
			(だいず [納豆類] 糸引き納豆)					1.2	2.7	5.6	-	9.5	①新規分析(未収載成分)		
04	04新01		あずき、つぶし生あん	65.8	-	-	-	1.2	0.7	6.0	1.5	7.9			
			(あずき、つぶし生あん)	65.8	-	-	-	1.2	0.7	6.0	1.5	7.9	①新規分析(未収載成分)		
06	06011		いんげんまめ さやいんげん 若さや ゆで	91.7	0.6	2.0	2.6	0.1	1.6	2.2	Tr	3.9			
			(いんげんまめ さやいんげん 若さや ゆで)					0.1	1.6	2.2	Tr	3.9	①新規分析(未収載成分)		
06	06033		オクラ 果実 ゆで	89.4	1.6	3.6	5.2	Tr	1.7	3.7	-	5.4			
			(オクラ 果実 ゆで)					Tr	1.7	3.7	-	5.4	①新規分析(未収載成分)		
06	06047		(かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで	84.0	0.8	2.8	3.6	0.1	1.1	1.8	-	3.0			
			((かぼちゃ類) 日本かぼちゃ 果実 ゆで)					0.1	1.1	1.8	-	3.0	①新規分析(未収載成分)		
06	06372		ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで	90.6	0.8	4.0	4.8	Tr	1.3	3.1	-	4.5			
			(ほうれんそう 葉 冷凍 ゆで)					Tr	1.3	3.1	-	4.5	①新規分析(未収載成分)		
06	06新03		(ごぼう類) 堀川ごぼう、根、生	75.7	-	-	-	6.1	6.4	5.8	Tr	18.3			
			((ごぼう類) 堀川ごぼう、根、生)	75.7	-	-	-	6.1	6.4	5.8	Tr	18.3	①新規分析(未収載成分)		
06	06新04		(とうがらし類) 万願寺とうがらし、果実、生	91.6	-	-	0	0.1	0.6	2.4	0	3.2			
			((とうがらし類) 万願寺とうがらし、果実、生)	91.6	-	-	0	0.1	0.6	2.4	0	3.2	①新規分析(未収載成分)		
06	06新05		(にんじん類) 島にんじん、根、皮むき、生	88.9	-	-	-	0.1	1.1	2.7	0	3.9			
			((にんじん類) 島にんじん、根、皮むき、生)	88.9	-	-	-	0.1	1.1	2.7	0	3.9	①新規分析(未収載成分)		
06	06新06		(ねぎ類) 九条ねぎ、葉、生	90.0	-	-	-	0.4	0.4	2.5	0	3.3			
			((ねぎ類) 九条ねぎ、葉、生)	90.0	-	-	-	0.4	0.4	2.5	0	3.3	①新規分析(未収載成分)		
06	06新07		(ねぎ類) めねぎ、葉、生	94.9	-	-	-	Tr	0.2	1.6	0	1.8			
			((ねぎ類) めねぎ、葉、生)	94.9	-	-	-	Tr	0.2	1.6	0	1.8	①新規分析(未収載成分)		
08	08新03		しいたけ 乾しいたけ 水戻し ゆで	95.8	-	-	-	0.3	0.5	4.2	-	5.0			
			(しいたけ 乾しいたけ 水戻し ゆで)	95.8	-	-	-	0.3	0.5	4.2	-	5.0	①新規分析(未収載成分)		
09	09040		わかめ、乾燥わかめ、素干し、乾	11.3	-	-	29.0	0.2	29.5	-	-	29.8		水溶性食物繊維と不溶性食物繊維は分別していない	
			(わかめ、乾燥わかめ、素干し、乾)	11.3				0.2	29.5			29.8	①新規分析(未収載成分)		
							29.0						③構成成分・計算要素の更新		
09	09041		わかめ、乾燥わかめ、素干し、水戻し	91.7	-	-	4.0	Tr	4.3	-	-	4.3		水溶性食物繊維と不溶性食物繊維は分別していない	
			(わかめ、乾燥わかめ、素干し、水戻し)	91.7				Tr	4.3			4.3	①新規分析(未収載成分)		
							4.0						③構成成分・計算要素の更新		
09	09新01		わかめ、乾燥わかめ、素干し、水煮(水戻しあたり)	95.3	-	-	-	-	2.9	-	-	2.9			
			(わかめ、乾燥わかめ、素干し、水煮(水戻しあたり))	95.3	-	-	-	-	2.9	-	-	2.9	①新規分析(未収載成分)		
18	18新12		お好み焼き 冷凍(調理後)	71.8	-	-	-	0.6	0.5	1.6	0.4	2.6			

		(お好み焼き 冷凍 (調理後))	71.8	-	-	-	0.6	0.5	1.6	0.4	2.6	①新規分析 (未収載成分)
18	18新13	かきフライ (冷凍) (調理後)	46.3	-	-	-	1.0	0.6	0.7	-	2.3	
		(かきフライ (冷凍) (調理後))	46.3	-	-	-	1.0	0.6	0.7	-	2.3	①新規分析 (未収載成分)
18	18新14	チャーハン 冷凍 (調理後)	55.1	-	-	-	0.8	0.3	0.7	0.2	1.9	
		(チャーハン 冷凍 (調理後))	55.1	-	-	-	0.8	0.3	0.7	0.2	1.9	①新規分析 (未収載成分)
18	18新15	鶏唐揚げ 冷凍 (調理後)	55.8	-	-	-	0.6	0.4	0.6	-	1.7	
		(鶏唐揚げ 冷凍 (調理後))	55.8	-	-	-	0.6	0.4	0.6	-	1.7	①新規分析 (未収載成分)
18	18新16	春巻き 冷凍 (調理後)	42.8	-	-	-	1.2	0.6	1.7	-	3.5	
		(春巻き 冷凍 (調理後))	42.8	-	-	-	1.2	0.6	1.7	-	3.5	①新規分析 (未収載成分)

Draft

別表2 可食部 100 g 当たりの有機酸成分表

食品群	食品番号	索引番号	食品名	水分	有機酸																			更新年月日	更新理由	備考				
					ギ酸	酢酸	グリコール酸	乳酸	グルコン酸	シュウ酸	マロン酸	コハク酸	フマル酸	リンゴ酸	酒石酸	α-ケトグルタル酸	クエン酸	サリチル酸	p-クマル酸	コーヒー酸	フェルラ酸	クロロゲン酸	キナ酸				オロト酸	ピログルタミン酸	プロピオン酸	計
					WATER	FORAC	ACEAC	GLYCLAC	LACAC	GLUCAC	OXALAC	MOLAC	SUCAC	FUMAC	MALAC	TARAC	GLUAC	CITAC	SALAC	PCHOUC	CAFFAC	FERAC	CHLRAC				QUINAC	OROTAC	PYROGAC	PROPAC
単位	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g						
02	02008		＜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)	58.1	-	-	-	-	0.1	-	0	-	0.2	-	-	0.1	-	-	-	-	-	0.1	-	-	-	0.4				
			＜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)										0.2			0.1						0.1				0.4	②新規分析(既記載成分)			
02	02009		＜いも類＞(さつまいも類)さつまいも、蒸し切干(干しいも)	22.2	-	-	-	-	0.1	-	0	-	0.3	-	-	0.1	-	-	-	-	-	0.2	-	-	-	0.7				
			＜いも類＞(さつまいも類)さつまいも、蒸し切干(干しいも)										0.3									0.2				0.7	②新規分析(既記載成分)			
02	02012		＜いも類＞(さといも類)さといも、球茎、冷凍	80.9	-	-	-	-	Tr	-	0	-	0.2	-	-	0.2	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0.4				
			＜いも類＞(さといも類)さといも、球茎、冷凍						Tr				0.2									0				0.4	②新規分析(既記載成分)			
04	04新01		あずき、つぶし生あん	65.8	-	-	-	-	Tr	-	0	-	0	-	-	0.1	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0.1				
			(あずき、つぶし生あん)	65.8	-	-	-	-	Tr	-	0	-	0	-	-	0.1	-	-	-	-	-	0	-	-	-	0.1	①新規分析(未記載成分)			
10	10381		＜水産練り製品＞焼き竹輪	70.2	-	-	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tr				
			＜水産練り製品＞焼き竹輪	70.2	-	-	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tr	①新規分析(未記載成分)			
10	10386		＜水産練り製品＞さつま揚げ	70.0	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1				
			＜水産練り製品＞さつま揚げ	70.0	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1	①新規分析(未記載成分)			
11	11101		＜畜肉類＞うし[副生物]腿、ゆで	65.4	-	-	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tr				
			＜畜肉類＞うし[副生物]腿、ゆで	65.4	-	-	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tr	①新規分析(未記載成分)			
11	11新01		＜畜肉類＞ぶた[副生物]ネック(豚トロ)、生	59.8	-	-	-	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5				
			＜畜肉類＞ぶた[副生物]ネック(豚トロ)、生	59.8	-	-	-	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5	①新規分析(未記載成分)			
11	11新02		＜畜肉類＞ぶた[副生物]ネック(豚トロ)、焼き	45.1	-	-	-	-	0.7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.7				
			＜畜肉類＞ぶた[副生物]ネック(豚トロ)、焼き	45.1	-	-	-	-	0.7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.7	①新規分析(未記載成分)			
11	11新06		＜畜肉類＞ぶた[ソーセージ類]ランチョンミート	55.5	-	-	-	-	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.4				
			＜畜肉類＞ぶた[ソーセージ類]ランチョンミート	55.5	-	-	-	-	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.4	①新規分析(未記載成分)			
11	11新11		＜畜肉類＞しか ほんしゅうじか 赤肉 生	77.1	-	-	-	-	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.6				
			＜畜肉類＞しか ほんしゅうじか 赤肉 生	77.1	-	-	-	-	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.6	①新規分析(未記載成分)			
18	18新12		お好み焼き(冷凍)(調理後)	71.8	-	Tr	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1				
			(お好み焼き(冷凍)(調理後))	71.8	-	Tr	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1	①新規分析(未記載成分)			
18	18新13		かきフライ(冷凍)(調理後)	46.3	-	-	-	-	0	-	-	-	Tr	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1				
			(かきフライ(冷凍)(調理後))	46.3	-	-	-	-	0	-	-	-	Tr	-	Tr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1	①新規分析(未記載成分)			
18	18新14		チャーハン(冷凍)(調理後)	55.1	-	0	-	-	Tr	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1				
			(チャーハン(冷凍)(調理後))	55.1	-	0	-	-	Tr	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1	①新規分析(未記載成分)			
18	18新15		鶏唐揚げ(冷凍)(調理後)	55.8	-	-	-	-	0.3	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.3				

