

既記載食品の分析（案）

【平成28年度分析候補】

※1 食品番号に網掛け：新規食品分析候補にもセットの関係で掲載 ※2 優先度：各食品群担当委員の判断により表示

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分					
03	03001	224		(砂糖類) 黒砂糖	高	×	○ マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				未記載のため
03	03002	225		(砂糖類) 和三盆糖	高	×	○ 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
03	03003	226		(砂糖類) 車糖 上白糖	高	×	○ マンガン, 微量5成分					
03	03004	227		(砂糖類) 車糖 三温糖	高	×	○ マンガン, 微量5成分					
03	03005	228		(砂糖類) ざらめ糖 グラニュー糖	高	×	○ マンガン					
03	03022	249		(その他) はちみつ	高	×	○ 全分析				○	記載値は、文献値や関係資料など、各種資料に基づくものであるため
03	03023	250		(その他) メープルシロップ	高	×	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					未記載のため
05	05002	345		アーモンド フライ 味付け	高	③		○	○	○		使用油が考慮されてない推計食品のため
05	05003	347		あさ 乾	高	③	○ マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				未記載のため
05	05041	348		あまに いり	高	③				○		
05	05004	349		えごま 乾	高	③	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				
05	05006	351		かぼちゃ いり 味付け	高	③	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
05	05015	360		けし 乾	高	③	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
05	05017	362		ごま 乾	高	③	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
05	05018	363		ごま いり	高	③	○ 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン			○		
05	05019	364		ごま むき	高	③	○ β-クリプトキサンチン					
05	05042	365		ごま ねり	高	③	○ 全成分			○		
05	05021	367		すいか いり 味付け	高	③	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン			○		未記載のため
08	08020	953		なめこ 生	高	③	○ ビタミンc					未記載のため

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分		アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分						
10	10008	1041	セット	<魚類>(あじ類) にしまあじ 生	高	×			○	○			・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要 ・脂肪酸は新たに妥当性確認された分析法により再分析が必要
10	10009	1042		<魚類>(あじ類) にしまあじ 水煮	高	×			○	○			
10	10010	1043		<魚類>(あじ類) にしまあじ 焼き	高	×			○	○			
10	10032	1065		<魚類>あんこう きも 生	高	×			○	○			・データが古いため ・脂肪酸は新たに妥当性確認された分析法により再分析が必要
10	10039	1072		<魚類>いとよりだい 生	高	×			○	○			
10	10074	1110		<魚類>えそ 生	高	×			○	○			
10	10079	1115		<魚類>かさご 生	中	×			○	○			
10	10086	1123		<魚類>(かつお類) かつお 春獲り 生	高	×				○			
10	10100	1137	セット	<魚類>(かれい類) まがれい 生	高	×				○			
10	10101	1138		<魚類>(かれい類) まがれい 水煮	高	×				○			
10	10102	1139		<魚類>(かれい類) まがれい 焼き	高	×				○			
10	10107	1145		<魚類>かわはぎ 生	高	×			○	○			
10	10108	1146		<魚類>かんぱち 生	高	×	○ 全成分		○	○			
10	10110	1149		<魚類>きちじ 生	高	×			○	○			
10	10123	1163		<魚類>(こち類) めごち 生	高	×			○	○			
10	10130	1170	セット	<魚類>(さけ・ます類) ぎんざけ 養殖 生	高	×			○	○			
10	10131	1171		<魚類>(さけ・ます類) ぎんざけ 養殖 焼き	高	×			○	○			
10	10134	1174	セット	<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 生	高	×			○	○			
10	10135	1175		<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 水煮	高	×			○	○			
10	10136	1176		<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 焼き	高	×			○	○			
10	10139	1179		<魚類>(さけ・ます類) しろさけ 塩ざけ	高	×			○	○			

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分		アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分						
10	10158	1203	セット	<魚類>(さば類) たいせいようさば 生	高	×			○	○			・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要 ・脂肪酸は新たに妥当性確認された分析法により再分析が必要
10	10159	1204		<魚類>(さば類) たいせいようさば 水煮	高	×			○	○			
10	10160	1205		<魚類>(さば類) たいせいようさば 焼き	高	×			○	○			
10	10161	1206		<魚類>(さば類) 加工品 塩さば	高	×			○	○			
10	10162	1207		<魚類>(さば類) 加工品 開き干し	高	×			○	○			
10	10163	1208		<魚類>(さば類) 加工品 しめさば	高	×			○	○			
10	10173	1218	セット	<魚類>さんま 皮つき、生	高	×			○	○			・データが古いため ・脂肪酸は新たに妥当性確認された分析法により再分析が必要
10	10407	1219		<魚類>さんま 皮なし、刺身	高	×			○	○			
10	10174	1220		<魚類>さんま 皮つき、焼き	高	×			○	○			
10	10191	1237	<魚類>(たい類) ちだい 生	中	×			○	○				
10	10199	1246	<魚類>(たら類) すけとうたら 生	高	×				○				
10	10228	1276	<魚類>はたはた 生	高	×			○	○				
10	10229	1277	<魚類>はたはた 生干し	高	×			○	○				
10	10252	1302	<魚類>(まぐろ類) きはだ 生	高	×			○	○				
10	10253	1303	セット	<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ 赤身 生	高	×	○ 全成分		○	○			
10	10254	1304		<魚類>(まぐろ類) くらまぐろ 脂身 生	高	×	○ 全成分		○	○			
10	10255	1305	<魚類>(まぐろ類) びんなが 生	高	×			○	○				
10	10256	1306	セット	<魚類>(まぐろ類) みなみまぐろ 赤身 生	高	×			○	○			
10	10257	1307		<魚類>(まぐろ類) みなみまぐろ 脂身 生	高	×			○	○			
10	10285	1336	<貝類>あわび 生	中	×			○	○				
10	10289	1340	<貝類>いがい 生	中	×			○	○				
10	10310	1362	<貝類>(はまぐり類) ちょうせんはまぐり 生	高	×			○	○				
10	10319	1371	<えび・かに類>(えび類) あまえび 生	高	×			○	○				
10	10342	1396	<いか・たこ類>(いか類) あかいか 生	高	×			○	○				

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分		アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考	
							分析成分							
10	10344	1398		<いか・たこ類>(いか類) こういか 生	高	×				○			未収載のため	
11	11004	1450	セット	<畜肉類>うし [和牛肉] かた 脂身つき 生	高	×			○				未収載のため	
11	11005	1451		<畜肉類>うし [和牛肉] かた 皮下脂肪なし 生	高	×			○					
11	11006	1452		<畜肉類>うし [和牛肉] かた 赤肉 生	高	×			○					
11	11007	1453		<畜肉類>うし [和牛肉] かた 脂身 生	高	×			○					
11	11030	1480	セット	<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 脂身つき 生	高	×			○					
11	11031	1481		<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 皮下脂肪なし 生	高	×			○					
11	11032	1482		<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 赤肉 生	高	×			○					
11	11033	1483		<畜肉類>うし [乳用肥育牛肉] かた 脂身 生	高	×			○					
11	11060	1526	セット	<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身つき 生	高	×			○					
11	11061	1527		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 皮下脂肪なし 生	高	×			○					
11	11062	1528		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 赤肉 生	高	×			○					
11	11063	1529		<畜肉類>うし [輸入牛肉] かた 脂身 生	高	×			○					
11	11094	1566		<畜肉類>うし [副生物] 第一胃 ゆで	中	×			○					アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
11	11095	1567		<畜肉類>うし [副生物] 第二胃 ゆで	中	×			○					
11	11096	1568		<畜肉類>うし [副生物] 第三胃 生	中	×			○					
11	11097	1569		<畜肉類>うし [副生物] 第四胃 ゆで	中	×			○					
11	11098	1570		<畜肉類>うし [副生物] 小腸 生	中	×			○					
11	11099	1571		<畜肉類>うし [副生物] 大腸 生	中	×			○					
11	11100	1572		<畜肉類>うし [副生物] 直腸 生	中	×			○					
11	11101	1573		<畜肉類>うし [副生物] 腱 ゆで	中	×			○				未収載のため	
11	11102	1574		<畜肉類>うし [副生物] 子宮 ゆで	中	×			○					
11	11103	1575		<畜肉類>うし [副生物] 尾 生	中	×			○					
11	11104	1577		<畜肉類>うし [加工品] ローストビーフ	高	×			○				アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要	

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分					
11	11105	1578		<畜肉類>うし [加工品] コンビーフ缶詰	高	×		○				アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
11	11106	1579		<畜肉類>うし [加工品] 味付け缶詰	低	×		○				未収載のため
11	11107	1580		<畜肉類>うし [加工品] ビーフジャーキー	中	×		○				
11	11108	1581		<畜肉類>うし [加工品] スモークタン	低	×		○				
11	11275	1588		<畜肉類>しか にほんじか 赤肉 生	高	×	○ 全成分	○	○		産地や季節によるバラツキが大きく、より多くの試料でデータを得る必要	
11	11115	1589	セット	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 脂身つき 生	高	×		○				未収載のため
11	11116	1590		<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 皮下脂肪なし 生	高	×		○				
11	11117	1591		<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 赤肉 生	高	×		○				
11	11118	1592		<畜肉類>ぶた [大型種肉] かた 脂身 生	高	×		○				
11	11119	1593	セット	<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 脂身つき 生	高	×		○				アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
11	11120	1594		<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 皮下脂肪なし 生	高	×		○				
11	11121	1595		<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 赤肉 生	高	×		○				
11	11122	1596		<畜肉類>ぶた [大型種肉] かたロース 脂身 生	高	×		○				
11	11130	1606	セット	<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 脂身つき 生	高	×		○				
11	11134	1610		<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 赤肉 生	高	×		○				
11	11135	1611		<畜肉類>ぶた [大型種肉] もも 脂身 生	高	×		○				
11	11136	1612	セット	<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 脂身つき 生	高	×		○				
11	11137	1613		<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 皮下脂肪なし 生	高	×		○				
11	11138	1614		<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 赤肉 生	高	×		○				
11	11139	1615		<畜肉類>ぶた [大型種肉] そともも 脂身 生	高	×		○				
11	11168	1647		<畜肉類>ぶた [副生物] 胃 ゆで	中	×		○				
11	11169	1648		<畜肉類>ぶた [副生物] 小腸 ゆで	中	×		○				
11	11170	1649		<畜肉類>ぶた [副生物] 大腸 ゆで	中	×		○				
11	11171	1650		<畜肉類>ぶた [副生物] 子宮 生	中	×		○				

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分		アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分						
11	11172	1651		<畜肉類>ぶた [副生物] 豚足 ゆで	中	×			○				未収載のため
11	11173	1652		<畜肉類>ぶた [副生物] 軟骨 ゆで	中	×			○				アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
11	11174	1653		<畜肉類>ぶた [ハム類] 骨付きハム	中	×			○		○		・アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要 ・市販品は加工原料に由来する炭水化物が含まれているため
11	11175	1654		<畜肉類>ぶた [ハム類] ボンレスハム	高	×			○		○		
11	11176	1655		<畜肉類>ぶた [ハム類] ロースハム	高	×			○		○		
11	11177	1656		<畜肉類>ぶた [ハム類] ショルダーハム	中	×			○		○		
11	11181	1657		<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 促成	中	×			○		○		
11	11182	1658		<畜肉類>ぶた [ハム類] 生ハム 長期熟成	中	×			○		○		
11	11178	1659		<畜肉類>ぶた [プレスハム類] プレスハム	中	×			○		○		
11	11180	1660		<畜肉類>ぶた [プレスハム類] チョップドハム	低	×			○		○		
11	11183	1661		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ベーコン	高	×			○		○		
11	11184	1662		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ロースベーコン	高	×			○		○		
11	11185	1663		<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ショルダーベーコン	高	×			○		○		
11	11186	1664		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ウィンナーソーセージ	高	×			○		○		
11	11187	1665		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] セミドライソーセージ	中	×			○		○		
11	11188	1666		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ドライソーセージ	中	×			○		○		
11	11189	1667		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] フランクフルトソーセージ	高	×			○		○		
11	11190	1668		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] ポロニアソーセージ	中	×			○		○		
11	11191	1669		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] リオナソーセージ	低	×			○		○		
11	11192	1670		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] レバーソーセージ	低	×			○		○		
11	11193	1671		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 混合ソーセージ	低	×			○		○		
11	11194	1672		<畜肉類>ぶた [ソーセージ類] 生ソーセージ	低	×			○		○		
11	11195	1673		<畜肉類>ぶた [その他] 焼き豚	高	×			○		○		
11	11196	1674		<畜肉類>ぶた [その他] レバーペースト	中	×			○				アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分					
11	11197	1675		<畜肉類>ぶた [その他] スモークレバー	中	×		○				未収載のため
11	11245	1679	セット	<畜肉類>めんよう [マトン] ロース 皮下脂肪なし、生	中	×	全成分		○	○		アミノ酸成分のみ収載されているため
11	11199	1677		<畜肉類>めんよう [マトン] ロース 脂身つき 生	中	×		○		○	○	
11	11281	1678		<畜肉類>めんよう [マトン] ロース 脂身つき 焼き	中	×		○		○	○	
11	11246	1684	セット	<畜肉類>めんよう [ラム] ロース 皮下脂肪なし、生	中	×	全成分		○	○		
11	11202	1682		<畜肉類>めんよう [ラム] ロース 脂身つき 生	中	×		○		○	○	
11	11282	1683		<畜肉類>めんよう [ラム] ロース 脂身つき 焼き	中	×		○		○	○	
11	11227	1720	セット	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] ささ身 生	高	×		○				未収載のため
11	11228	1721		<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] ささ身 焼き	高	×		○				
11	11229	1722		<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] ささ身 ゆで	高	×		○				
11	11237	1731		<鳥肉類>にわとり [その他] 焼き鳥缶詰	中	×		○		○		・アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要 ・市販品は加工原料に由来する炭水化物が含まれているため
11	11236	1730		<鳥肉類>にわとり [副生物] 軟骨 生	低	×		○				未収載のため
12	12008	1748		鶏卵 全卵 加糖全卵	中	×				○		加糖品であるが、炭水化物が推計値であるため
12	12012	1752		鶏卵 卵黄 加糖卵黄	中	×				○		
12	12004	1744		鶏卵 全卵 生	高	×			○			脂肪酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
12	12005	1745		鶏卵 全卵 ゆで	高	×			○			
13	13001	1760		<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 生乳 ジャージー種	中	×					○	13002生乳ホルスタイン種の有機酸の測定を考慮
13	13002	1761		<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 生乳 ホルスタイン種	高	×					○	未収載のため
13	13003	1762		<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 普通牛乳	高	×					○	
13	13005	1764		<牛乳及び乳製品>(液状乳類) 加工乳 低脂肪	高	×	○	微量5成分			○	
13	13011	1770		<牛乳及び乳製品>(粉乳類) 乳児用調製粉乳	低	×					○	
13	13013	1772		<牛乳及び乳製品>(練乳類) 加糖練乳	低	×	○	微量5成分				
13	13016	1775		<牛乳及び乳製品>(クリーム類) クリーム 植物性脂肪	低	×	○	微量5成分				
13	13022	1781		<牛乳及び乳製品>(クリーム類) コーヒーホワイトナー 液状 植物性脂肪	低	×	○	微量5成分			○	

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分					
13	13024	1783		<牛乳及び乳製品>(クリーム類) コーヒーホワイトナー 粉末状 植物性脂肪	低	×	○ 微量5成分				○	未収載のため
13	13025	1784		<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) ヨーグルト 全脂無糖	高	×					○	
13	13029	1790		<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) 乳酸菌飲料 殺菌乳製品	低	×	○ 微量5成分	○			○	
13	13030	1791		<牛乳及び乳製品>(発酵乳・乳酸菌飲料) 乳酸菌飲料 非乳製品	低	×	○ 全成分	○	○	○	○	「脂質」のデータが必要。脂肪酸のデータがあるにもかかわらず、脂質量及び可食部100g当たりの脂肪酸量がそれぞれ「0mg」になってしまうため
13	13033	1794		<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ カテージ	低	×	○ 微量5成分					未収載のため
13	13035	1796		<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ クリーム	低	×	○ 微量5成分					
13	13037	1798		<牛乳及び乳製品>(チーズ類) ナチュラルチーズ チェダー	低	×					○	
13	13040	1805		<牛乳及び乳製品>(チーズ類) プロセスチーズ	高	×	○ 微量5成分					
13	13042	1807		<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) アイスクリーム 高脂肪	低	③	○ 食物繊維		○			・脂肪酸のみ推計値のため ・増粘多糖類が添加されている食品があるため
13	13043	1808		<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) アイスクリーム 普通脂肪	中	③	○ 微量5成分、食物繊維	○			○	・微量5成分、炭水化物、有機酸が未収載であり、また、アミノ酸が推計値のため ・増粘多糖類が添加されている食品があるため
13	13045	1810		<牛乳及び乳製品>(アイスクリーム類) ラクトアイス 普通脂肪	低	③	○ 微量5成分、食物繊維					・微量5成分は未収載のため ・増粘多糖類が添加されている食品があるため
13	13048	1813		<牛乳及び乳製品>(その他) カゼイン	低	×	○ 微量5成分					未収載のため
13	13050	1815		<牛乳及び乳製品>(その他) チーズホエイパウダー	低	×	○ 微量5成分	○			○	
16	16051	2041		<その他> 昆布茶	低	③	○ 微量5成分	○		○		未収載のため
17	17001	2048		<調味料類>(ウスターソース類) ウスターソース	高	×		○	○	○	○	未収載のため
17	17002	2049		<調味料類>(ウスターソース類) 中濃ソース	高	×		○	○	○	○	
17	17085	2051		<調味料類>(ウスターソース類) お好み焼きソース	高	×	○ 全成分	○	○	○	○	一般成分は計算値であり、また、各組成は未収載のため
17	17024	2078		<調味料類>(だし類) 鳥がらだし	高	×	○ 全成分	○	○	○		本来は熱湯をかけ、内蔵を除去し洗ってからスープを取るが、この下処理を行わない四訂のデータを主として用いているため
17	17108	2102		<調味料類>(調味ソース類) 冷やし中華のたれ	中	×	○ 全成分	○	○	○	○	国民健康・栄養調査で頻出のため、計算ではなく分析値が必要
17	17110	2104		<調味料類>(調味ソース類) ぼん酢しょうゆ	低	×	○ 全成分	○		○	○	
17	17036	2114		<調味料類>(トマト加工品類) トマトケチャップ	高	×	○ 全成分	○		○	○	・一般成分の大部分の成分値は四訂のものであり古いいため ・アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分		アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分						
17	17042	2122		<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 全卵型	低	×	○	全成分	○	○	○	○	データが古いため
17	17043	2123		<調味料類>(ドレッシング類)マヨネーズ 卵黄型	低	×	○	全成分	○	○	○	○	

【平成29年度以降分析候補】(食物繊維分類が①、②の食品)

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分		アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分						
01	01001	1		アマランサス 玄穀	中	①			○				アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01006	6		おおむぎ 押麦	高	①	○		○	○			脂肪酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01012	12		こむぎ [玄穀] 国産 普通	高	①	○	微量5成分	○		○		微量5成分、アミノ酸、炭水化物は未収載のため
01	01013	13		こむぎ [玄穀] 輸入 軟質	高	①			○				未収載のため
01	01014	14		こむぎ [玄穀] 輸入 硬質	高	①			○				
01	01026	26		こむぎ [パン類] 食パン	高	①				○			脂肪酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01035	33		こむぎ [パン類] クロワッサン	高	①			○	○	○		・アミノ酸、脂肪酸の推計値は収載されているが、分析値が必要 ・炭水化物は未収載のため
01	01063	63	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 乾	高	①				○			脂肪酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01064	64		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	中	①					○		
01	01156	118		こめ [うるち米製品] アルファ化米 学校給食用強化品	高	①	○		○	○	○		・アルファー化加工により成分が異なっているため ・3組成は未収載のため
01	01115	127		こめ [うるち米製品] ビーフン	高	①				○	○		脂肪酸、炭水化物の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01120	132		こめ [もち米製品] 白玉粉	高	①				○			脂肪酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01116	128		こめ [うるち米製品] 米こうじ	高	①			○	○	○		3組成は未収載のため
01	01127	140	セット	そば そば 生	高	①				○	○		脂肪酸、炭水化物の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01128	141		そば そば ゆで	高	①			○	○	○		アミノ酸、脂肪酸、炭水化物の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01137	154		とうもろこし コーンフレーク	高	①				○	○		脂肪酸、炭水化物の推計値は収載されているが、分析値が必要
01	01138	155		はとむぎ 精白粒	中	①				○	○		脂肪酸、炭水化物は未収載のため

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考	
							分析成分						
02	02006	171	セット	<いも類>(さつまいも類)さつまいも 塊根 皮むき 生	高	①	○ 微量5成分, β-カロテン, β-クリプトキサンチン				○	・微量5成分, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため ・有機酸は調理した食品とのセット	
02	02007	172		<いも類>(さつまいも類)さつまいも 塊根 皮むき 蒸し	高	①						○	未記載のため
02	02008	173		<いも類>(さつまいも類)さつまいも 塊根 皮むき 焼き	高	①	○ 微量5成分, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						未記載のため
02	02009	177		<いも類>(さつまいも類)さつまいも 蒸し切干	高	①	○ 微量5成分, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						未記載のため
02	02012	182		<いも類>(さといも類) さといも 球茎 冷凍	高	①	○ 微量5成分						
02	02013	187	セット	<いも類>(さといも類) みずいも 球茎 生	中	①	○ β-カロテン, β-クリプトキサンチン						
02	02014	188		<いも類>(さといも類) みずいも 球茎 水煮	中	①	○ β-カロテン, β-クリプトキサンチン						
02	02015	189	セット	<いも類>(さといも類) やつがしら 球茎 生	高	①	○ β-カロテン, β-クリプトキサンチン				○		
02	02016	190		<いも類>(さといも類) やつがしら 球茎 水煮	高	①	○ β-カロテン, β-クリプトキサンチン				○		
02	02017	191	セット	<いも類>じゃがいも 塊茎 生	高	①	○ 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						・β-クリプトキサンチンは未記載のため ・調理した食品とのセット
02	02018	192		<いも類>じゃがいも 塊茎 蒸し	高	①	○ 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
02	02019	193		<いも類>じゃがいも 塊茎 水煮	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
02	02020	194		<いも類>じゃがいも フライドポテト	高	①	○ 微量5成分, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						未記載のため
02	02021	195		<いも類>じゃがいも 乾燥マッシュポテト	高	①	○ 微量5成分, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						未記載のため
02	02054	196	セット	<いも類>ヤーコン 塊根 生	中	①	○ 微量5成分				○		微量5成分, 炭水化物は未記載のため
02	02055	197		<いも類>ヤーコン 塊根 水煮	中	①	○ 微量5成分				○		
02	02022	198		<いも類>(やまのいも類) ながいも いちょういも 塊根 生	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
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	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン				○		α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
02	02024	200		<いも類>(やまのいも類) ながいも ながいも 塊根 水煮	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン				○		
02	02025	201		<いも類>(やまのいも類) ながいも やまといも 塊根 生	高	①	○ β-クリプトキサンチン				○		未記載のため
02	02026	202		<いも類>(やまのいも類) じねんじょ 塊根 生	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン						
02	02030	206		<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) 米でん粉	高	①	○ マンガン						
02	02033	209		<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) さつまいもでん粉	高	①	○ マンガン						
02	02034	210		<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) じゃがいもでん粉	高	①	○ マンガン						

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分					
02	02035	211		<でん粉・でん粉製品>(でん粉類) とうもろこしでん粉	高	①	○ マンガン					未記載のため
04	04001	251	セット	あずき 全粒 乾	高	①	○ マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					未記載のため
04	04002	252		あずき 全粒 ゆで	高	①	○ マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
04	04007	257	セット	いんげんまめ 全粒 乾	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				・α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため ・調理した食品とのセット
04	04008	258		いんげんまめ 全粒 ゆで	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				・α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため ・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04012	262	セット	えんどう 全粒 青えんどう 乾	高	①	○ マンガン	○				未記載のため
04	04013	264		えんどう 全粒 青えんどう ゆで	高	①	○ マンガン	○				
04	04074	263	セット	えんどう 全粒 赤えんどう 乾	高	①	○ マンガン	○				未記載のため
04	04075	265		えんどう 全粒 赤えんどう ゆで	高	①	○ マンガン	○				
04	04017	269	セット	ささげ 全粒 乾	高	①	○ マンガン	○				・マンガンは未記載のため ・調理した食品とのセット
04	04018	270		ささげ 全粒 ゆで	高	①	○ マンガン	○				・マンガンは未記載のため ・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04019	271		そらまめ 全粒 乾	高	①	○ マンガン					未記載のため
04	04023	276	セット	だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 乾	高	②	○ マンガン		○		○	・マンガン、脂肪酸、有機酸は調理した食品とのセット ・有機酸は未記載のため
04	04024	278		だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黄大豆 ゆで	高	②	○ マンガン		○		○	・マンガン、有機酸は未記載のため ・脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04077	277		だいず [全粒・全粒製品] 全粒 国産 黒大豆 乾	高	②	○ ビタミンK					未記載のため
04	04025	279		だいず [全粒・全粒製品] 全粒 米国産 黄大豆 乾	高	②	○ マンガン		○		○	・マンガン、有機酸は未記載のため ・脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04028	285		だいず [全粒・全粒製品] 水煮缶詰 黄大豆	高	②	○ 微量5成分				○	未記載のため
04	04032	292		だいず [豆腐・油揚げ類] 木綿豆腐	高	②	○ 全成分				○	・収載値は、分析値、文献値等各種資料に基づくものであるため ・α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
04	04033	293		だいず [豆腐・油揚げ類] 絹ごし豆腐	高	②	○ 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン		○		○	・微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン、有機酸は未記載のため ・脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04034	294		だいず [豆腐・油揚げ類] ソフト豆腐	高	②	○ 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン		○			・微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
04	04036	296		だいず [豆腐・油揚げ類] 沖縄豆腐	高	②	○ 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン		○			・脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分					
04	04038	298		だいず [豆腐・油揚げ類] 焼き豆腐	高	②	○ 全成分		○			・「木綿豆腐」との並びで必要 ・脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04039	299		だいず [豆腐・油揚げ類] 生揚げ	高	②	○ 全成分		○			・「木綿豆腐」、「焼き豆腐」との並びで必要 ・脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04040	300	セット	だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 生	高	②	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
04	04084	301		だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 生	高	②	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
04	04085	302		だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き 焼き	高	②	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
04	04086	303		だいず [豆腐・油揚げ類] 油揚げ 油抜き ゆで	高	②	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
04	04041	304		だいず [豆腐・油揚げ類] がんもどき	高	②	○ 全成分		○			・地域により形状、副原料の差異が大きく、成分値に幅があるため ・α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
04	04046	311		だいず [納豆類] 糸引き納豆	高	②	○ マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン		○		○	マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため
04	04047	312		だいず [納豆類] 挽きわり納豆	高	②	○ 微量5成分		○			・微量5成分は未記載のため ・脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04051	315		だいず [その他] おから 生	高	②			○			脂肪酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04089	316		だいず [その他] おから 乾燥	高	②			○	○		脂肪酸、炭水化物の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04052	317		だいず [その他] 豆乳 豆乳	高	②	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					未記載のため
04	04053	318		だいず [その他] 豆乳 調製豆乳	高	②	○ マンガン, 微量5成分, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン					
04	04054	319		だいず [その他] 豆乳 豆乳飲料・麦芽コーヒー	高	②	○ 微量5成分					
04	04064	331	セット	つるあずき 全粒 乾	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				・調理した食品とのセット ・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04092	332		つるあずき 全粒 ゆで	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04065	333	セット	ひよこまめ 全粒 乾	高	①	○ マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				・マンガンは未記載のため ・調理した食品とのセット
04	04066	334		ひよこまめ 全粒 ゆで	高	①	○ マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				・マンガン, α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため ・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04068	336	セット	べにばないんげん 全粒 乾	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				・α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチンは未記載のため ・調理した食品とのセット ・アミノ酸の推計値は記載されているが、分析値が必要
04	04069	337		べにばないんげん 全粒 ゆで	高	①	○ α-カロテン, β-カロテン, β-クリプトキサンチン	○				
04	04070	338	セット	らいまめ 全粒 乾	高	①	○ 微量5成分	○		○		調理した食品とのセット
04	04093	339		らいまめ 全粒 ゆで	高	①	○ 微量5成分	○		○		・微量5成分は未記載のため ・アミノ酸、炭水化物の推計値は記載されているが、分析値が必要

食品群	食品番号	索引番号	セット	食品名	優先度	食物繊維	一般成分	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	有機酸	備考
							分析成分					
04	04071	340	セット	りよくとう 全粒 乾	高	①	○ マンガン, α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチン	○				マンガンは未収載であり、調理した食品とのセット
04	04072	341		りよくとう 全粒 ゆで	高	①	○ マンガン, α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチン	○				・ α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチンは未収載のため(マンガンは既収載だが、「乾」とのセット) ・アミノ酸の推計値は収載されているが、分析値が必要
04	04073	342	セット	レンズまめ 全粒 乾	高	①	○ 微量5成分	○		○		微量5成分、炭水化物は既収載だが、調理した食品とのセット
04	04094	343		レンズまめ 全粒 ゆで	高	①	○ 微量5成分	○		○		・微量5成分は未収載のため ・アミノ酸、炭水化物の推計値は収載されているが、分析値が必要
05	05009	354		ぎんなん ゆで	高	①	○ 微量5成分					・微量5成分は、レトルトパウチの水煮製品を試料としているため
05	05024	370	セット	はす 成熟 乾	高	①	○ 微量5成分					調理した食品とのセット
05	05043	371		はす 成熟 ゆで	高	①	○ 微量5成分					未収載のため
05	05025	372		ひし 生	高	①	○ α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチン	○				・ α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチンは未収載のため ・アミノ酸は未収載のため
05	05027	374		ひまわり フライ 味付け	高	①	○ β -クリプトキサンチン					未収載のため
05	05034	383		らっかせい 乾 大粒種	高	①	○ α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチン					
05	05035	385		らっかせい いり 大粒種	高	①	○ マンガン, 微量5成分, α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチン					
05	05036	387		らっかせい バターピーナッツ	高	①	○ α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチン					
05	05037	388		らっかせい ピーナッツバター	高	①	○ 微量5成分, α -カロテン, β -カロテン, β -クリプトキサンチン					