



65	-	-	アスパラガス	備考	試料:グリーンアスパラガス	(削除)
65	06007	395	アスパラガス 若茎、生	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
65	06008	396	アスパラガス 若茎、ゆで	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
65	06327	397	アスパラガス 若茎、油いため	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
67	06031	424	おかひじき 茎葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
69	06062	456	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
69	06066	461	きゅうり 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
69	06067	462	きゅうり 漬物 しょうゆ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
69	06068	463	きゅうり 漬物 めかみそ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
71	06076	468	キンサイ 茎葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
71	06088	480	ザーサイ 漬物	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
73	06108	500	しろろり 漬物 奈良漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
73	06110	502	ずいき 生ずいき ゆで	備考	-	硝酸イオン: 0 g
73	06112	504	ずいき 干しずいき ゆで	備考	-	別名: いもがら
73	06116	508	ズッキーニ 果実 生	備考	-	硝酸イオン: 0.1 g
75	06123	515	ぜんまい 干しぜんまい 干し若芽 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたもの	(削除)
75	06334	529	(だいごん類) 切り干し大根 ゆで	備考	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後湯切りしたもの
75	06140	534	(だいごん類) 漬物 守口漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
75	06141	535	(だいごん類) 漬物 べつたら漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
75	06142	536	(だいごん類) 漬物 みそ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
77	06148	542	たかな たかな漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
77	06155	549	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたもの	(削除)
79	06174	571	とうがん 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
79	-	-	缶詰	備考	別名: トマト水煮缶詰	(削除)
79	06184	582	缶詰 ホール、食塩無添加	備考	-	(追記)別名: トマト水煮缶詰
81	06192	592	(なす類) なす 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたもの	(削除)
81	06195	597	(なす類) 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
81	06196	598	(なす類) 漬物 めかみそ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
81	06197	599	(なす類) 漬物 こうじ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
81	06198	600	(なす類) 漬物 からし漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
83	06212	615	(にんじん類) にんじん 根皮つき 生	備考欄	有機酸: 0 g	(削除)
83	06214	617	(にんじん類) にんじん 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
83	06346	620	(にんじん類) にんじん 根皮むき 素揚げ	備考	硝酸イオン: Tr	硝酸イオン: 0 g
83	06347	621	(にんじん類) にんじん 根皮 生	備考	-	(追記)同一試料の皮むき、生の成分値: 第2章別表参照
83	06220	627	(にんじん類) きんとき 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
83	06225	633	(にんにく類) 茎にんにく 花茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後水冷し、水切りしたもの
85	06231	642	のざわな 漬物 調味漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
85	06242	654	はやとり 果実 白色種 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
87	06253	665	ひのな 根・茎葉 甘酢漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
87	-	-	ひろしまな	備考欄	別名: ひらくきな	別名: ひらくきな、ひらくき
87	06255	667	ひろしまな 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
87	06259	671	(ふき類) ふきのとう 花序 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
89	06288	710	(もやし類) だいずもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後水冷し、水切りしたもの
89	06290	712	(もやし類) ブラックマツペ もやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後水冷し、水切りしたもの
90	(05034,35,44,45)	(383~386)	らっかせい	食品名	乾いり、種実類、らっかせい	乾いり→種実類、らっかせい
91	06292	714	(もやし類) りよくともやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後水冷し、水切りしたもの
93	06325	749	わらび 生わらび ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後水冷し、水切りしたもの
96	07045	801	(かんきつ類) オレンジ バレンシア 果実飲料 30% 果汁入り飲料	食物繊維 総量	0	Tr

109	08016	947	(しめじ類) ふなしめじ 生	備考欄	有機酸: 0 g	(削除)																																																																																																
111	08021	954	なめこ ゆで	備考	液汁を含んだもの	(削除)																																																																																																
111	08025	958	(ひらたけ類) エリンギ 生	備考欄	有機酸: 0 g	(削除)																																																																																																
121	10392	1038	(あじ類) まあじ 小型、骨つき、から揚げ	備考	-	(追記)増加した脂質量、衣等の割合:第3章表17参照																																																																																																
125	-	-	しらす 生、しらす干し	備考	まわいし	まわいし																																																																																																
126	10085	1121	(かじき類) めかじき 生	廃棄率	7	0																																																																																																
127	10398	1122	(かじき類) めかじき 焼き	備考	切り身	切り身(皮なし)																																																																																																
130	10146	1186	(さけ・ます類) にじます海面養殖 皮つき、生	廃棄率	20	0																																																																																																
130	10147	1188	(さけ・ます類) にじます海面養殖 皮つき、焼き	廃棄率	30	0																																																																																																
132	10157	1199	<p>さば節 (食品全体移動)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">(さば類)</th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">(さば類)</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">まさば</th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">まさば</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10154</td> <td>1195</td> <td>生</td> <td></td> <td>10154</td> <td>1195</td> <td>生</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10155</td> <td>1196</td> <td>水煮</td> <td></td> <td>10155</td> <td>1196</td> <td>水煮</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10156</td> <td>1197</td> <td>焼き</td> <td></td> <td>10156</td> <td>1197</td> <td>焼き</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10403</td> <td>1198</td> <td>フライ</td> <td></td> <td>10403</td> <td>1198</td> <td>フライ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10157</td> <td>1199</td> <td>さば節</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ごまさば</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ごまさば</td> <td></td> <td>10404</td> <td>1200</td> <td>生</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10404</td> <td>1200</td> <td>生</td> <td></td> <td>10405</td> <td>1201</td> <td>水煮</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10405</td> <td>1201</td> <td>水煮</td> <td></td> <td>10406</td> <td>1202</td> <td>焼き</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10406</td> <td>1202</td> <td>焼き</td> <td></td> <td>10157</td> <td>1199</td> <td>さば節</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>たいせいようさば</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>たいせいようさば</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						(さば類)				(さば類)				まさば				まさば		10154	1195	生		10154	1195	生		10155	1196	水煮		10155	1196	水煮		10156	1197	焼き		10156	1197	焼き		10403	1198	フライ		10403	1198	フライ		10157	1199	さば節				ごまさば				ごまさば		10404	1200	生		10404	1200	生		10405	1201	水煮		10405	1201	水煮		10406	1202	焼き		10406	1202	焼き		10157	1199	さば節				たいせいようさば				たいせいようさば	
		(さば類)				(さば類)																																																																																																
		まさば				まさば																																																																																																
10154	1195	生		10154	1195	生																																																																																																
10155	1196	水煮		10155	1196	水煮																																																																																																
10156	1197	焼き		10156	1197	焼き																																																																																																
10403	1198	フライ		10403	1198	フライ																																																																																																
10157	1199	さば節				ごまさば																																																																																																
		ごまさば		10404	1200	生																																																																																																
10404	1200	生		10405	1201	水煮																																																																																																
10405	1201	水煮		10406	1202	焼き																																																																																																
10406	1202	焼き		10157	1199	さば節																																																																																																
		たいせいようさば				たいせいようさば																																																																																																
138	10243	1291	ぶり はまち 養殖 皮つき 生	廃棄率	40	0																																																																																																
143	-	-	あわび	備考	試料:くろあわび、まだかあわび、めがいがわび	(削除)																																																																																																
143	10285	1336	あわび 生	備考	-	(追記)試料:くろあわび、まだかあわび、めがいがわび																																																																																																
147	10416	1382	<えび・かに類>(えび類) パナメイエビ 養殖、天ぷら	備考	-	(追記)増加した脂質量、衣等の割合:第3章表17参照																																																																																																
147	10419	1404	<いか・たこ類>(いか類) するめいか 胴、皮なし、天ぷら	備考	-	(追記)増加した脂質量、衣等の割合:第3章表17参照																																																																																																
168	11222	1713	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮つき 焼き	廃棄率	1	0																																																																																																
168	11223	1714	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮つき ゆで	廃棄率	1	0																																																																																																
168	11292	1732	にわとり[その他]チキンナゲット	エネルギー(kcal)	194	245																																																																																																
168	11292	1732	にわとり[その他]チキンナゲット	エネルギー(kJ)	810	1023																																																																																																
168	11293	1733	にわとり[その他]つくね	エネルギー(kcal)	226	235																																																																																																
168	11293	1733	にわとり[その他]つくね	エネルギー(kJ)	947	982																																																																																																
169	11225	1717	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし 焼き	ヨウ素	0	-																																																																																																
169	11225	1717	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし 焼き	セレン	0	-																																																																																																
169	11225	1717	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし 焼き	クロム	0	-																																																																																																
169	11225	1717	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし 焼き	モリブデン	0	-																																																																																																
169	11225	1717	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし 焼き	ビオチン	0	-																																																																																																
169	11226	1718	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし ゆで	ヨウ素	0	-																																																																																																
169	11226	1718	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし ゆで	セレン	0	-																																																																																																
169	11226	1718	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし ゆで	クロム	0	-																																																																																																
169	11226	1718	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし ゆで	モリブデン	0	-																																																																																																
169	11226	1718	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも 皮なし ゆで	ビオチン	0	-																																																																																																
172	12015	1755	卵白 ゆで	脂質	Tr	0.1																																																																																																
174	13017	1776	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪	エネルギー(kcal)	430	425																																																																																																
174	13017	1776	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪	エネルギー(kJ)	1801	1778																																																																																																
174	13018	1777	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪	エネルギー(kcal)	416	413																																																																																																

174	13018	1777	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪	エネルギー(kJ)	1739	1729
174	13019	1778	(クリーム類)ホイップクリーム 植物性脂肪	エネルギー(kcal)	401	402
174	13019	1778	(クリーム類)ホイップクリーム 植物性脂肪	エネルギー(kJ)	1677	1681
174	13023	1782	コーヒーホワイトナー 粉末状、乳脂肪	利用可能炭水化物(単糖当量)	(5.1)	-
174	13024	1783	コーヒーホワイトナー 粉末状、植物性脂肪	利用可能炭水化物(単糖当量)	(5.5)	-
178	14021	1845	(マーガリン類)ファットスプレッド	エネルギー(kcal)	635	637
178	14021	1845	ソフトタイプマーガリン ファットスプレッド	エネルギー(kJ)	2655	2665
180	15021	1871	<和生菓子・和半生菓子類>桜もち 関東風	廃棄率	0	2
181	15016	1863	<和生菓子・和半生菓子類>きんつば	ヨウ素	0	-
181	15016	1863	<和生菓子・和半生菓子類>きんつば	セレン	0	-
181	15016	1863	<和生菓子・和半生菓子類>きんつば	クロム	0	-
181	15016	1863	<和生菓子・和半生菓子類>きんつば	モリブデン	0	-
181	15016	1863	<和生菓子・和半生菓子類>きんつば	ビオチン	0	-
183	15004	1879	<和生菓子・和半生菓子類>生八つ橋 あん入り	ヨウ素	0	-
183	15004	1879	<和生菓子・和半生菓子類>生八つ橋 あん入り	セレン	0	-
183	15004	1879	<和生菓子・和半生菓子類>生八つ橋 あん入り	クロム	0	-
183	15004	1879	<和生菓子・和半生菓子類>生八つ橋 あん入り	モリブデン	0	-
183	15004	1879	<和生菓子・和半生菓子類>生八つ橋 あん入り	ビオチン	0	-
185	15126	1922	<菓子パン類>あんパン 薄皮タイプ	備考欄	部分割合: パン22、あん77	部分割合: パン22、あん78
185	15130	1927	<菓子パン類>クリームパン 薄皮タイプ	備考欄	部分割合: パン31、カスタードクリーム68	部分割合: パン31、カスタードクリーム69
185	15131	1930	<菓子パン類>チョコパン 薄皮タイプ	備考欄	部分割合: パン31、チョコクリーム68	部分割合: パン31、チョコクリーム69
185	15077	1939	<ケーキ・ペストリー類>ドーナツ イーストドーナツ	ヨウ素	0	-
185	15077	1939	<ケーキ・ペストリー類>ドーナツ イーストドーナツ	セレン	0	-
185	15077	1939	<ケーキ・ペストリー類>ドーナツ イーストドーナツ	クロム	0	-
185	15077	1939	<ケーキ・ペストリー類>ドーナツ イーストドーナツ	モリブデン	0	-
185	15077	1939	<ケーキ・ペストリー類>ドーナツ イーストドーナツ	ビオチン	0	-
187	15100	1965	<ビスケット類>ロシアケーキ	ヨウ素	0	-
187	15100	1965	<ビスケット類>ロシアケーキ	セレン	0	-
187	15100	1965	<ビスケット類>ロシアケーキ	クロム	0	-
187	15100	1965	<ビスケット類>ロシアケーキ	モリブデン	0	-
187	15100	1965	<ビスケット類>ロシアケーキ	ビオチン	0	-
190	16006	1995	ビール 淡色	脂質	Tr	0
191	16009	1998	<アルコール飲料類>(醸造酒類)発泡酒	備考欄	有機酸: 0.1 g	(削除)
191	16018	2007	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ウヰスカ	備考欄	アルコール: 33.8 g (40.4 容量%)	アルコール: 40.4 容量%
191	16019	2008	<アルコール飲料類>(蒸留酒類)ジン	備考欄	アルコール: 40.0 g (47.4 容量%)	アルコール: 47.4 容量%
191	16024	2013	白酒	アルコール	5.3	4.9
193	16026	2015	<アルコール飲料類>(混成酒類)みりん 本直し	備考	別名: やなぎかけ	別名: やなぎかけ
197	17012	2063	食塩	食塩相当量	99.1	99.5
197	17012	2063	食塩	備考	塩分(NaCl)99%以上	塩事業センター及び日本塩工業会の品質規格では塩化ナトリウム 99%以上。
197	17013	2064	並塩	食塩相当量	96.5	97.3
197	17013	2064	並塩	備考	別名: あら塩。塩分(NaCl)95%以上	別名: あら塩。塩事業センター及び日本塩工業会の品質規格では塩化ナトリウム 95%以上。
197	17014	2065	精製塩、家庭用	食塩相当量	99.1	99.6
197	17014	2065	精製塩、家庭用	備考	塩分(NaCl)99.5%以上	塩事業センターの品質規格では塩化ナトリウム 99.5%以上。
197	17089	2066	精製塩、業務用	食塩相当量	99.1	99.6

197	17089	2066	精製塩、業務用	備考	塩分(NaCl)99.5%以上	塩事業センターの品質規格では塩化ナトリウム 99.5%以上。
198	17040	2118	<調味料類>(ドレッシング類)フレンチドレッシング	食物繊維 水溶性	Tr	0
199	17097	2091	<調味料類>(調味ソース類)ごま酢	備考欄	酢酸: 1.8 g	酢酸: 1.9 g
208 ~ 209	-	-	(にんじん類) にんじん	別表 なすの下	-	別紙参照
219	-	-	こめ [水稻穀粒] 精白米、インディカ米	上から22行目	成分値は、分析値に基づき決定した。	成分値は、分析値(2015)に基づき決定した。
220	-	-	下から4行目末尾に右記を追記	-	-	[水稻全かゆ]、[水稻五分かゆ]及び[水稻おもゆ]に含まれる[水稻穀粒]の相当量は、それぞれ20 g、10 g及び6 gである。
224	01166	161	雑穀	下から12行目	雑穀	穀類混合品
315	08018 08047	-	ほんしめじ	下から7行目	「生」の分析値は、	「生」の成分値は、
323	-	-	ひじき ほしひじき	上から11行目	水戻し後、植物油で炒めたもので、	水戻し後ゆで、植物油で炒めたもので、
340	10157	1199	さば節 (食品全体移動)  (さば類) -まさば<真鯖> -10154 生 -10155 水煮 -10156 焼き -10403 フライ -10157 さば節 -ごまさば<胡麻鯖> -10404 生 -10405 水煮 -10406 焼き -たいせいようさば<大西洋鯖>		(さば類) -まさば<真鯖> -10154 生 -10155 水煮 -10156 焼き -10403 フライ -ごまさば<胡麻鯖> -10404 生 -10405 水煮 -10406 焼き -10157 さば節 -たいせいようさば<大西洋鯖>	
341	10157	1199	さば節	上から1行目	「さば節」は、かつお節よりやや簡略な製造工程でさばを節に加工したもので、成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。	(削除)
341	10157	1199	さば節	上から6行目	-	(追記)「さば節」は、成分表2010までは「まさば」として記載していたが、「ごまさば」を主原料とした製品を試料としていることから、「ごまさば」の加工品として分類変更を行った。「さば節」は、かつお節よりやや簡略な製造工程でごまさばを節に加工したもので、成分値は、分析値及び四訂成分表成分値に基づき決定した。
379	-	-	ぶた(その他)ゼラチン	下から3行目	なお、「ゼラチン」の～成分値を決定した。	削除
389	-	-	下から6行目		乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という)により規格が定められており、無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪3.0%以上とされる。	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という)により規格が定められている「牛乳」に相当し、無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪3.0%以上とされる。
393	-	-	上から12行目末尾に右記を追記		-	法令上の種類別名称はチーズではなく「乳又は乳製品を主要原料とする食品」である。
401	-	-	<和生菓子・和半生菓子類>	下から14行目	「標示を要する生菓子類の定義について」 <sup>2)</sup>	「標示を要する生菓子類の定義について」 <sup>3)</sup>
401	-	-	「あずき」	下から3行目	それ以外は関係資料 <sup>3)</sup>	それ以外は関係資料 <sup>4)</sup>
401	-	-	「いんげんまめ」及び「えんどう」	下から2行目	それぞれ関係資料 <sup>3)</sup>	それぞれ関係資料 <sup>4)</sup>

405	15123	-	15) 菓子類 五平もち	上から9行目	製品部分割合 <sup>1)</sup> :うるち米生地:たれ(練りみそ)10.6	製品部分割合 <sup>1)</sup> :うるち米生地50、たれ(練りみそ)10.6
414	-	-	<菓子パン類>	上から18行目	品質表示基準 <sup>4)</sup> では	品質表示基準 <sup>5)</sup> では
420	-	-	「ソフトビスケット」	上から15行目	公正競争規約 <sup>5)</sup>	公正競争規約 <sup>6)</sup>
422	-	-	<チョコレート類>	下から12行目	公正競争規約 <sup>6)</sup>	公正競争規約 <sup>7)</sup>
429	-	-	(発酵茶類)紅茶	下から2行目	1.5分、2.5分及び4分	4分、4分、4分、2.5分、2.5分及び1.5分
432	-	-	(ウースターソース類)	下から6行目	日本農林規格 <sup>1)</sup>	日本農林規格 <sup>2)</sup>
432	-	-	(ウースターソース類)	下から5行目	資料 <sup>3)~5)</sup>	資料 <sup>3)~6)</sup>
434	-	-	(食塩類)「食塩」	上から13行目	日本塩工業界	塩事業センター及び日本塩工業会等
434	-	-	(食塩類)「精製塩」	上から16行目	「精製塩」は塩化ナトリウム含有量が99.5%以上で、	「精製塩」は塩化ナトリウムの品質規格で塩化ナトリウム含有量が99.5%以上と定められており、
434	-	-	(食塩類)「精製塩」	上から18行目	関係資料 <sup>9)</sup>	関係資料 <sup>10)</sup>
434	17090	-	17) 調味料及び香辛料類 (食酢類)黒酢	下から10行目	製造は、野天に並べた陶器の壺(つぼ)に原材料をいれ、...	伝統的な製造は、野天に並べた陶器の壺(つぼ)に原材料をいれ、...
435	-	-	「りんご酢」	上から7行目	関係資料 <sup>11)</sup>	関係資料 <sup>12)</sup>
436	-	-	「めんつゆ」	下から5行目	関係資料 <sup>8)</sup>	関係資料 <sup>9)</sup>
440	-	-	「トマトペースト」	上から18行目	日本農林規格 <sup>24)</sup>	日本農林規格 <sup>21)</sup>
440	-	-	「トマトケチャップ」	下から13行目	関係資料 <sup>4)5)</sup>	関係資料 <sup>3)4)5)</sup>
440	-	-	「チリソース」	下から6行目	関係資料 <sup>2)3)</sup>	関係資料 <sup>3)4)5)</sup>
446	-	-	「シナモン」	上から6行目	関係資料 <sup>6)</sup>	関係資料 <sup>7)</sup>
446	-	-	「しょうが」	上から9行目	関係資料 <sup>6)</sup>	関係資料 <sup>7)</sup>
446	-	-	「パプリカ」	下から8行目	関係資料 <sup>6)</sup>	関係資料 <sup>7)</sup>
446	-	-	「わさび」	下から4行目	関係資料 <sup>6)</sup>	関係資料 <sup>7)</sup>
447	-	-	参考文献	3)	財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会	一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会
447	-	-	参考文献	9)	財団法人日本醤油研究所	一般財団法人日本醤油技術センター
447	-	-	参考文献	10)	財団法人塩事業センター	公益財団法人塩事業センター
449	-	-	「カレー」	下から2行目	文献値 <sup>1)2)</sup>	文献値 <sup>2)3)</sup>
450	-	-	「ぎょうざ」	上から4行目	文献値 <sup>1)~3)</sup>	文献値 <sup>2)~4)</sup>
450	-	-	「グラタン」	上から8行目	文献値 <sup>1)2)</sup>	文献値 <sup>2)3)</sup>
450	-	-	コーンクリームスープ「粉末タイプ」	上から14行目	文献値 <sup>1)</sup>	文献値 <sup>2)</sup>
450	-	-	コーンクリームスープ「粉末タイプ」	上から17行目	文献値 <sup>1)2)</sup>	文献値 <sup>2)3)</sup>
450	-	-	「コロッケ」	下から14行目	文献値 <sup>1)~4)</sup>	文献値 <sup>2)~5)</sup>
451	-	-	「いかフライ」	上から1行目	文献値 <sup>1)2)</sup>	文献値 <sup>2)3)</sup>
451	-	-	「シチュー」	上から12行目	文献値 <sup>1)2)</sup>	文献値 <sup>2)3)</sup>
451	-	-	「しゅうまい」	上から17行目	文献値 <sup>1)~3)</sup>	文献値 <sup>2)~4)</sup>
451	-	-	「ハンバーグ」	下から19行目	文献値 <sup>1)~3)</sup>	文献値 <sup>2)~4)</sup>
451	-	-	「ピラフ」	下から13行目	文献値 <sup>1)2)</sup>	文献値 <sup>2)3)</sup>
451	-	-	「ミートボール」	下から9行目	文献値 <sup>1)~3)</sup>	文献値 <sup>2)~4)</sup>
451	-	-	「メンチカツ」	下から3行目	文献値 <sup>2)</sup>	文献値 <sup>3)</sup>
455	04087	-	凍り豆腐 水煮	調理に用いた水、植物油、食塩等の量	凍み豆腐	凍り豆腐
455	04087	-	凍り豆腐 水煮	調理過程	手搾り	手搾り→水煮→湯切り
457	06330	-	(えんどう類)トウモロコシ 芽ばえ ゆで	調理過程	下ごしらえ→ゆで→湯切り	下ごしらえ→ゆで→水冷→手搾り
459	06334	-	(だいこん類)切干しいんご ゆで	調理過程	水洗い→浸漬(20°Cで15分)→手搾り→ゆで→湯切り	水洗い→浸漬(20°Cで15分)→手搾り→ゆで→手搾り
461	06346	-	(にんじん類) にんじん 根皮むき 素揚げ	調理形態	長さ4 cm、幅1 mm、厚さ1 mm	長さ4 cm、幅1 cm、厚さ1 cm
461	06348	-	(にんじん類) にんじん グラッセ	調理形態	長さ4 cm、幅1 mm、厚さ1 mm	長さ4 cm、幅1 cm、厚さ1 cm
462	06359	-	ほうれんそう 葉 通年平均、油いため	調理後廃棄部位	株元	-

470	10322	-	くるまえば 養殖、ゆで	調理法	水煮 (初版のみ対象)	ゆで
470	10322	-	くるまえば 養殖、ゆで	調理過程	水煮→湯切り (初版のみ対象)	ゆで→湯切り
472	11287	-	にわとり[若鶏肉]むね 皮つき、焼き	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	長さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm
472	11288	-	にわとり[若鶏肉]むね 皮なし、焼き	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	長さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm
472	11289	-	にわとり[若鶏肉]もも 皮つき、から揚げ	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	厚さ2 cm(25 g程度)
472	11290	-	にわとり[若鶏肉]もも 皮なし、から揚げ	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	厚さ2 cm(25 g程度)
474	02047	-	さつまいも	表17 揚げる前の生と衣	123	121
474	02047	-	さつまいも	表17 衣中に含まれる粉等の重量 粉	7.3	6.2
474	06343	-	なす	表17 揚げる前の生と衣	127	126
474	06343	-	なす	表17 衣中に含まれる粉等の重量 粉	13.8	10.1
474	10409	-	すけとうだら	表17 生の材料	118	95
474	10409	-	すけとうだら	表17 揚げる前の生と衣	105	112
474	11279	-	ぶた 大型種肉 ヒレ 赤肉	表17 揚げる前の生と衣	130	134
474	10409	1247	すけとうだら フライ		すけとうだら	すけとうだら
489	-	-	表20 計算に用いる食品名と重量	計算に用いた食品上から8段目	12034 じゃがいもでん粉	02034 じゃがいもでん粉
490	-	-	表22 「八宝菜」全体の成分値	計算に用いた食品上から8段目	12034 じゃがいもでん粉	02034 じゃがいもでん粉
490	-	-	表22 「八宝菜」全体の成分値	06215 にんじん根 皮むき ゆでのたんばく質	0.3	0.4
490	-	-	表22 「八宝菜」全体の成分値	06215 にんじん根 皮むき ゆでの炭水化物	5.0	4.4
490	-	-	表22 「八宝菜」全体の成分値	06215 にんじん根 皮むき ゆでの灰分	0.3	0.4
490	-	-	表22 「八宝菜」全体の成分値	八宝菜全来の成分値 [X] のたんばく質	64.7	64.6
490	-	-	表22 「八宝菜」全体の成分値	八宝菜全来の成分値 [X] の灰分	14.0	14.1
490	-	-	下から2行目		=たんばく質64.7+脂質23.6+炭水化物24.6+灰分14.0	=たんばく質64.6+脂質23.6+炭水化物24.6+灰分14.1
491	-	-	表23 「八宝菜」100 g当たりの成分値	表22の計算結果合計[X](乾物126.9 g当たりの成分値) のたんばく質	64.7	64.6
491	-	-	表23 「八宝菜」100 g当たりの成分値	表22の計算結果合計[X](乾物126.9 g当たりの成分値) の灰分	14.0	14.1
499	そう菜35	-	チキンハンバーグ	レチノール活性当量 平均	29	28
499	そう菜35	-	チキンハンバーグ	パントテン酸 平均	0.90	0.89
499	そう菜35	-	チキンハンバーグ	レチノール活性当量 最大	74	73
499	そう菜35	-	チキンハンバーグ	パントテン酸 最大	1.16	1.15
499	そう菜39	-	メンチカツ	レチノール 最大	11	10
499	そう菜39	-	メンチカツ	パントテン酸 最大	0.71	0.70
530	そう菜35	-	チキンハンバーグ	卵 食品番号	12004	12005
530	そう菜35	卵 索引番号		1744	1745	
530	そう菜35	卵 食品名		鶏卵 全卵 生	鶏卵 全卵 ゆで	

533	そう菜39	—	メンチカツ	卵 食品番号	12004	12005
533	そう菜39	—		卵 索引番号	1744	1745
533	そう菜39	—		卵 食品名	鶏卵 全卵 生	鶏卵 全卵 ゆで
551	—	—	—	左段2行目	・近茶硫宗家・柳原料理教室	・近茶流宗家・柳原料理教室

日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
2	-	-	アミノ酸成分表編の作成手順	下から9行目	<p>作成手順は、まず各アミノ酸の分析値及び推計値等を基に基準窒素1g当たりの成分値(第2表)を決定し、それに成分表2015年版に収載されたたんぱく質と整合した基準窒素量を乗じて可食部100g当たりの成分値(第1表)を作成した。第3表の「アミノ酸組成によるたんぱく質」は、各アミノ酸量に基づいてアミノ酸の脱水縮合物(アミノ酸残基の総量)として算出したものである。</p> <p>これに対し、第4表の「(基準窒素による)たんぱく質」は基準窒素量に窒素-たんぱく質換算係数を乗じて算出したたんぱく質であり、成分表2015年版及びアミノ酸成分表2015年版収載の「たんぱく質」と同じものである。第3表及び第4表の収載値も第2表からの計算で求めた。</p>	<p>アミノ酸は、食品の可食部を分析試料として秤取り、加水分解等の処理をした後に、アミノ酸分析計等で測定し、可食部100g当たりの含量として、たんぱく質の含量と共に報告される。アミノ酸成分表の作表手順は、まず各アミノ酸が分析値の場合には、必要に応じ、分析した試料のたんぱく質量を収載たんぱく質量に補正した上で、推計値の場合には、利用できる情報を活用し、計算等により、収載たんぱく質量に合わせた上で、「可食部100g当たりのアミノ酸成分表」(第1表)を決定した。</p> <p>第2表の「基準窒素1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、追補2016年版に収載されたたんぱく質量を求める際に利用した基準窒素量(必要に応じ補正した値)で除して作成した。</p> <p>第3表の「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」は、第1表の成分値を、各アミノ酸量に基づくアミノ酸の脱水縮合物(アミノ酸残基)の総量として算出したアミノ酸組成によるたんぱく質量で除して作成した。</p> <p>第4表の「(基準窒素による)たんぱく質1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、基準窒素量に窒素-たんぱく質換算係数を乗じて算出したたんぱく質量で除して作成した。(基準窒素による)たんぱく質は、追補2016年版及びアミノ酸成分表追補2016年版収載の「たんぱく質」と同じものである。</p>
34	01166	161	雑穀 五穀	食品名	雑穀 五穀	穀類混合品 五穀
38	02056	214	(でん粉製品) ごま豆腐	食品名	-	(行追加) <でん粉及びでん粉製品>
57	-	-	アスパラガス	備考	試料:グリーンアスパラガス	(削除)
57	06007	395	アスパラガス 若茎、生	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
57	06008	396	アスパラガス 若茎、ゆで	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
57	06327	397	アスパラガス 若茎、油いため	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
63	06062	456	(キャベツ類) キャベツ 結球菜 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
63	06066	461	きゅうり 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
63	06076	468	キンサイ 茎菜 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
65	06088	480	ザーサイ 漬物	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
71	06148	542	たかな たかな漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
71	06155	549	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたもの	(削除)
73	06174	571	とうがん 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
75	06192	592	(なす類) なす 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたもの	(削除)
77	06195	597	(なす類) 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
79	06214	617	(にんじん類) にんじん 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
79	06346	620	(にんじん類) にんじん 根皮むき 素揚げ	備考	硝酸イオン: Tr	硝酸イオン: 0 g
79	06220	627	(にんじん類) きんとき 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮

81	06225	633	(にんにく類) 茎にんにく 花茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りした もの	ゆでた後水冷し、水切りした もの																																																																																																
83	06242	654	はやとुरい 果実 白色種 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの																																																																																																
85	06253	665	ひのな 根・茎葉 甘酢漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)																																																																																																
85	06255	667	ひろしまな 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)																																																																																																
89	06288	710	(もやし類) だいずもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りした もの	ゆでた後水冷し、水切りした もの																																																																																																
89	06290	712	(もやし類) ブラックマツペ もやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りした もの	ゆでた後水冷し、水切りした もの																																																																																																
89	06292	714	(もやし類) りょくとうもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りした もの	ゆでた後水冷し、水切りした もの																																																																																																
93	06325	749	わらび 生わらび ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りした もの	ゆでた後水冷し、水切りした もの																																																																																																
111	08021	954	なめこ ゆで	備考	液汁を含んだもの	(削除)																																																																																																
127	-	-	しらす 生、しらす干し	備考	まわいし	まいわし																																																																																																
129	10398	1122	(かじき類) めかじき 焼き	備考	切り身	切り身(皮なし)																																																																																																
134	10157	1199	<p>さば節 (食品全体移動)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">(さば類)</th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">(さば類)</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">まさば</th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">まさば</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10154</td> <td>1195</td> <td>生</td> <td></td> <td>10154</td> <td>1195</td> <td>生</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10155</td> <td>1196</td> <td>水煮</td> <td></td> <td>10155</td> <td>1196</td> <td>水煮</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10156</td> <td>1197</td> <td>焼き</td> <td></td> <td>10156</td> <td>1197</td> <td>焼き</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10403</td> <td>1198</td> <td>フライ</td> <td></td> <td>10403</td> <td>1198</td> <td>フライ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10157</td> <td>1199</td> <td>さば節</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ごまさば</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ごまさば</td> <td></td> <td>10404</td> <td>1200</td> <td>生</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10404</td> <td>1200</td> <td>生</td> <td></td> <td>10405</td> <td>1201</td> <td>水煮</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10405</td> <td>1201</td> <td>水煮</td> <td></td> <td>10406</td> <td>1202</td> <td>焼き</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10406</td> <td>1202</td> <td>焼き</td> <td></td> <td>10157</td> <td>1199</td> <td>さば節</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>たいせいようさば</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>たいせいようさば</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						(さば類)				(さば類)				まさば				まさば		10154	1195	生		10154	1195	生		10155	1196	水煮		10155	1196	水煮		10156	1197	焼き		10156	1197	焼き		10403	1198	フライ		10403	1198	フライ		10157	1199	さば節				ごまさば				ごまさば		10404	1200	生		10404	1200	生		10405	1201	水煮		10405	1201	水煮		10406	1202	焼き		10406	1202	焼き		10157	1199	さば節				たいせいようさば				たいせいようさば	
		(さば類)				(さば類)																																																																																																
		まさば				まさば																																																																																																
10154	1195	生		10154	1195	生																																																																																																
10155	1196	水煮		10155	1196	水煮																																																																																																
10156	1197	焼き		10156	1197	焼き																																																																																																
10403	1198	フライ		10403	1198	フライ																																																																																																
10157	1199	さば節				ごまさば																																																																																																
		ごまさば		10404	1200	生																																																																																																
10404	1200	生		10405	1201	水煮																																																																																																
10405	1201	水煮		10406	1202	焼き																																																																																																
10406	1202	焼き		10157	1199	さば節																																																																																																
		たいせいようさば				たいせいようさば																																																																																																
149	-	-	あわび	備考	試料:くろあわび、まだかあ わび、めがいがわび	(削除)																																																																																																
149	10285	1336	あわび 生	備考	-	(追記)試料:くろあわび、ま だかあわび、めがいがわび																																																																																																
208	-	-	<その他>ホイップクリーム	食品名	ホイップクリーム	(行全体削除)																																																																																																
230	01166	161	雑穀 五穀	食品名	雑穀 五穀	穀類混合品 五穀																																																																																																
249	06214	617	(にんじん類) にんじん 根 皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄 基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部 及び皮																																																																																																
260	-	-	(いわし類) めざし	食品名	めざし	(行全体削除)																																																																																																
261	-	-	しらす 生	備考	まわいし	まいわし																																																																																																
263	-	-	しらす干し	備考	まわいし	まいわし																																																																																																
263	10398	1122	(かじき類) めかじき 焼き	備考	切り身	切り身(皮なし)																																																																																																

日本食品標準成分表2015年版(七訂)脂肪酸成分表編 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
13	01025	25	こむぎ〔小麦粉〕プレミックス粉 天ぷら用	備考欄	原材料配合割合から推計	(削除)
20	01117	129	こめ〔もち米製品〕もち	n-6系 多価不飽和	(0.19)	(0.17)
22	01166	161	雑穀 五穀	食品名	雑穀 五穀	穀類混合品 五穀
34	05016	361	ココナッツ ココナッツパウダー	脂肪酸 総量	(55.33)	(60.68)
34	05016	361	ココナッツ ココナッツパウダー	脂肪酸 飽和	(49.90)	(55.25)
35	05016	361	ココナッツ ココナッツパウダー	備考	-	(追記) C6:0 (340) mg、C8:0 (5000) mg
39	-	-	アスパラガス	備考	試料:グリーンアスパラガス	(削除)
39	06007	395	アスパラガス 若茎、生	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
39	06008	396	アスパラガス 若茎、ゆで	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
39	06327	397	アスパラガス 若茎、油いため	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
41	06062	456	(キャベツ類) キャベツ 結球葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
43	06066	461	きゅうり 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
43	06067	462	きゅうり 漬物 しょうゆ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
43	06068	463	きゅうり 漬物 ぬかみそ漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
43	06076	468	キンサイ 茎葉 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
43	06094	486	ししとう 果実 油いため	備考欄	植物油(調合油): 2.9 g	植物油: 2.9 g
47	06155	549	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたもの	(削除)
49	06174	571	とうがん 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	(削除)
51	06192	592	(なす類) なす 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたもの	(削除)
51	06195	597	(なす類) 漬物 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	水洗いし、水切りしたもの
51	06206	608	にがうり 果実 油いため	備考欄	植物油(調合油): 3.2 g	植物油: 3.2 g
53	06214	617	(にんじん類) にんじん 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
53	06220	627	(にんじん類) きんとき 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
53	06225	633	(にんにく類) 茎にんにく 花茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後水冷し、水切りしたもの
55	06246	658	(ピーマン類) 青ピーマン 果実 油いため	備考欄	植物油(調合油): 4.1 g	植物油: 4.1 g
55	06248	660	(ピーマン類) 赤ピーマン 果実 油いため	備考欄	植物油(調合油): 4.1 g	植物油: 4.1 g
55	06250	662	(ピーマン類) 黄ピーマン 果実 油いため	備考欄	植物油(調合油): 4.1 g	植物油: 4.1 g
57	06255	667	ひろしまな 塩漬	備考欄	水洗いし、手搾りしたもの	(削除)
59	06288	710	(もやし類) だいずもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの	ゆでた後水冷し、水切りしたもの
75	08021	954	なめこ ゆで	備考	液汁を含んだもの	(削除)
85	-	-	しらす、しらす干し	備考	まわいし	まいわし
87	10398	1122	(かじき類) めかじき 焼き	備考	切り身	切り身(皮なし)
92	10157	1199	さば節 (食品全体移動)			
			(さば類)			(さば類)
			まさば			まさば
			10154 1195 生		0154 1195 生	
			10155 1196 水煮		10155 1196 水煮	
			10156 1197 焼き		0156 1197 焼き	
			10403 1198 フライ		10403 1198 フライ	
			10157 1199 さば節			ごまさば
			ごまさば		10404 1200 生	
			10404 1200 生		0405 1201 水煮	
			10405 1201 水煮		10406 1202 焼き	
			10406 1202 焼き		0157 1199 さば節	
			たいせいようさば			たいせいようさば

103	-	-	あわび	備考	試料:くろあわび、まだかあわび、めがいがわび	(削除)																																																																														
103	10285	1336	あわび 生	備考	-	(追記)試料:くろあわび、まだかあわび、めがいがわび																																																																														
162	11276の参考値	-	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース	食品名	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 皮下脂肪なし 生	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 脂身つき 生																																																																														
168	-	-	即席中華麺	食品名	即席中華麺	(削除)																																																																														
170	01166	161	雑穀 五穀	食品名	雑穀 五穀	穀類混合品 五穀																																																																														
187	06220	627	(にんじん類) きんとき 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮																																																																														
201	-	-	しらす、しらす干し	備考	まわいし	まいわし																																																																														
203	10398	1122	(かじき類) めかじき 焼き	備考	切り身	切り身(皮なし)																																																																														
208	10157	1199	<p>さば節 (食品全体移動)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">(さば類)</th> <th colspan="3">(さば類)</th> </tr> <tr> <th>品番</th> <th>参考値</th> <th>食品名</th> <th>品番</th> <th>参考値</th> <th>食品名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>まさば</td> <td></td> <td></td> <td>まさば</td> </tr> <tr> <td>10154</td> <td>1195</td> <td>生</td> <td>0154</td> <td>1195</td> <td>生</td> </tr> <tr> <td>10155</td> <td>1196</td> <td>水煮</td> <td>10155</td> <td>1196</td> <td>水煮</td> </tr> <tr> <td>10156</td> <td>1197</td> <td>焼き</td> <td>0156</td> <td>1197</td> <td>焼き</td> </tr> <tr> <td>10403</td> <td>1198</td> <td>フライ</td> <td>10403</td> <td>1198</td> <td>フライ</td> </tr> <tr> <td>10157</td> <td>1199</td> <td>さば節</td> <td></td> <td></td> <td>ごまさば</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ごまさば</td> <td>10404</td> <td>1200</td> <td>生</td> </tr> <tr> <td>10404</td> <td>1200</td> <td>生</td> <td>0405</td> <td>1201</td> <td>水煮</td> </tr> <tr> <td>10405</td> <td>1201</td> <td>水煮</td> <td>10406</td> <td>1202</td> <td>焼き</td> </tr> <tr> <td>10406</td> <td>1202</td> <td>焼き</td> <td>0157</td> <td>1199</td> <td>さば節</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>たいせいようさば</td> <td></td> <td></td> <td>たいせいようさば</td> </tr> </tbody> </table>				(さば類)			(さば類)			品番	参考値	食品名	品番	参考値	食品名			まさば			まさば	10154	1195	生	0154	1195	生	10155	1196	水煮	10155	1196	水煮	10156	1197	焼き	0156	1197	焼き	10403	1198	フライ	10403	1198	フライ	10157	1199	さば節			ごまさば			ごまさば	10404	1200	生	10404	1200	生	0405	1201	水煮	10405	1201	水煮	10406	1202	焼き	10406	1202	焼き	0157	1199	さば節			たいせいようさば			たいせいようさば
(さば類)			(さば類)																																																																																	
品番	参考値	食品名	品番	参考値	食品名																																																																															
		まさば			まさば																																																																															
10154	1195	生	0154	1195	生																																																																															
10155	1196	水煮	10155	1196	水煮																																																																															
10156	1197	焼き	0156	1197	焼き																																																																															
10403	1198	フライ	10403	1198	フライ																																																																															
10157	1199	さば節			ごまさば																																																																															
		ごまさば	10404	1200	生																																																																															
10404	1200	生	0405	1201	水煮																																																																															
10405	1201	水煮	10406	1202	焼き																																																																															
10406	1202	焼き	0157	1199	さば節																																																																															
		たいせいようさば			たいせいようさば																																																																															
221	-	-	あわび	備考	試料:くろあわび、まだかあわび、めがいがわび	(削除)																																																																														
221	10285	1336	あわび 生	備考	-	(追記)試料:くろあわび、まだかあわび、めがいがわび																																																																														
270	11276の参考値	-	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース	食品名	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 皮下脂肪なし 生	<畜肉類>ぶた [大型種肉] ロース 脂身つき 生																																																																														

日本食品標準成分表2015年版(七訂)炭水化物成分表 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
3	-	-	上から6行目		854食品	852食品
3	-	-	表1 食品群別収載食品数 13 乳類	炭水化物成分表	44	42
3	-	-	表1 食品群別収載食品数 合計	炭水化物成分表	854	852
4	-	-	文頭		-	なお、収載食品の見直しに伴い、次のものが欠番となっている。 13023、13024
7~8	-	-	試料の水分補正に関する記載について	下から4行目	実際には、無機質や水溶性ビタミン類の場合には、水分を用いて、試料の水分の分析値を成分表の収載値になるように補正係数を定め、これを試料の分析値に乗じて補正する。 脂肪酸や脂溶性ビタミン等の脂溶性物質の場合には、脂質を用いて、試料の脂質の分析値を成分表の収載値になるように補正係数を定め、これを試料の分析値に乗じて補正する。 アミノ酸組成の場合には基準窒素を用いて、試料の基準窒素の値を成分表の基準窒素の値になるように補正係数を定め、これを試料の分析値に乗じて補正する。	実際には、脂肪酸組成とアミノ酸組成を除く各成分については、水分を用いて、試料の水分の分析値が食品成分表の収載値になるように補正係数を定め、これを試料の各成分の分析値に乗じて補正する。 脂肪酸組成の場合には、食品成分表の脂質の収載値に、試料の脂質 1g当たりの脂肪酸の分析値を乗じて補正する。 アミノ酸組成の場合には、食品成分表のたんぱく質の収載値と試料のたんぱく質の分析値との比を求め、これを試料のアミノ酸の分析値に乗じて補正する。
13	-	-	クエン酸の構造式 $\begin{array}{c} \text{CH}_2\text{-COOH} \\   \\ \text{HO-C-COOH} \\   \\ \text{CH}_2\text{-COOH} \end{array}$			
14	-	-	参考文献 1)		Food and Agricultural Organization of the United Nations:...	Food and Agriculture Organization of the United Nations:...
22	01166	161	雑穀 五穀	食品名	雑穀 五穀	穀類混合品 五穀
26	03005	228	グラニュー糖	利用可能炭水化物(単糖当量)	(105.0)	104.9
26	03005	228	グラニュー糖	しよ糖	(100.0)	99.9
26	03005	228	グラニュー糖	炭水化物 計	(100.0)	99.9
26	03005	228	グラニュー糖	備考	-	しよ糖は精糖工業会技術研究所による分析値
26	03010	233	コーヒースュガー	利用可能炭水化物(単糖当量)	105.2	104.9
26	03010	233	コーヒースュガー	しよ糖	100.1	99.9
26	03010	233	コーヒースュガー	炭水化物 計	100.1	99.9
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	利用可能炭水化物(単糖当量)	(88.3)	(91.3)
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	ぶどう糖	(88.3)	(85.5)
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	麦芽糖	5.6(平成28年11月30日付け正誤表より前は(0))	(5.5)
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	計	(88.3)	(91.0)
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	備考	ぶどう糖が炭水化物の97.0%以上(規格)として推計	日本農林規格の測定方法の特性を考慮して、炭水化物の94%がぶどう糖、6%が麦芽糖として推計
33	-	-	アスパラガス	備考	試料:グリーンアスパラガス	(削除)
33	06007	395	アスパラガス 若茎、生	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス
33	06008	396	アスパラガス 若茎、ゆで	備考	-	(追記)試料:グリーンアスパラガス

33	06327	397	アスパラガス 若茎、油いため	備考	-	(追記) 試料: グリーンアスパラガス
34	06062	456	(キャベツ類) キャベツ 結球菜 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	(削除)
36	06155	549	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたものの	(削除)
38	06192	592	(なす類) なす 果実 ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、水切りしたものの	(削除)
38	06214	617	(にんじん類) にんじん 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮
41	06288	710	(もやし類) だいずもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
41	06290	712	(もやし類) ブラックマツペもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
41	06292	714	(もやし類) りょくとうもやし ゆで	備考欄	ゆでた後水冷し、手搾りしたものの	ゆでた後水冷し、水切りしたものの
49	08021	954	なめこ ゆで	備考	液汁を含んだもの	(削除)
56	13023	1782	コーヒーホワイトナー 粉末状、乳脂肪	-	(食品全体削除)	
56	13024	1783	コーヒーホワイトナー 粉末状、植物性脂肪	-	(食品全体削除)	
79	06214	617	(にんじん類) にんじん 根皮むき 生	備考欄	廃棄部位: 根端及び葉柄基部及び皮	廃棄部位: 根端、葉柄基部及び皮

本ホームページに掲載している電子データ(PDF)も2017年12月22日付けで修正版に差し替えています。

