

令和元年度分析食品リスト

資料 8
第17回食品成分委員会
(R1.5.27)

合計		食品数	93			分析成分					
		新規食品数	49			一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等						
01	01新01	-		こむぎ [うどん・そうめん類] 半生うどん		◎				◎	
01	01新02	-		こむぎ [中華めん類] 半生中華めん		◎				◎	
01	01049	47	セット	こむぎ [中華めん類] 蒸し中華めん		◎			◎	◎	
01	01新03	-		こむぎ [中華めん類] 蒸し中華めん、ソテー		◎			◎	◎	
01	01050	48	セット	こむぎ [中華めん類] 干し中華めん、乾		◎			◎	◎	
01	01051	49		こむぎ [中華めん類] 干し中華めん、ゆで		◎			◎	◎	
01	01057	55	セット	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん、油揚げ、乾	袋入りインスタントラーメンの調味料を含まないもの	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新04	-		こむぎ [即席めん類] 即席中華めん、油揚げ、ゆで	同上	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01058	56	セット	こむぎ [即席めん類] 即席中華めん、非油揚げ、乾	袋入りインスタントラーメンの調味料を含まないもの	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新05	-		こむぎ [即席めん類] 即席中華めん、非油揚げ、ゆで	同上	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新06	-	セット	こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、油揚げ、しょうゆ味、乾	添付調味料等を含む	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新07	-		こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、油揚げ、しょうゆ味、調理後の汁(スープ)	調理後、麺を除いたもの	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新08	-	セット	こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、油揚げ、塩味、乾	添付調味料等を含む	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新09	-		こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、油揚げ、塩味、調理後の汁(スープ)	調理後、麺を除いたもの	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01061	59	セット	こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、非油揚げ、乾	添付調味料等を含む	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新10	-		こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、非油揚げ、調理後の汁(スープ)	調理後、麺を除いたもの	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新11	-	セット	こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、油揚げ、焼きそば、乾	添付調味料等を含まない	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新12	-		こむぎ [即席めん類] 中華スタイル即席カップめん、油揚げ、焼きそば、調味料	添付調味料のみ	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01062	60	セット	こむぎ [即席めん類] 和風スタイル即席カップめん、油揚げ、乾	カップうどん 添付調味料等を含む全体	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01新13	-		こむぎ [即席めん類] 和風スタイル即席カップめん、油揚げ、調理後の汁(スープ)	カップうどん 調理後、麺を除いたもの	◎	◎	◎	◎	◎	
01	01028	27		こむぎ [パン類] コッペパン		◎			◎	◎	
01	01079	80		こむぎ [その他] パン粉、乾燥		◎			◎	◎	
01	01新14	-		こめ [うるち米製品] 水稲全かゆ、レトルト、玄米		◎			◎	◎	
01	01新15	-		こめ [うるち米製品] 水稲全かゆ、レトルト、精白米		◎			◎	◎	

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等	分析成分					
						一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
01	01新16	-		そば、半生そば		◎				◎	
01	01002	2	セット	あわ、精白粒		◎				◎	
01	01新17	-		あわ、めし		◎					
01	01139	156	セット	ひえ、精白粒		◎				◎	
01	01新18	-		ひえ、めし		◎					
01	01011	11	セット	きび、精白粒		◎				◎	
01	01新19	-		きび、めし		◎					
02	02008	173		<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)		◎				◎	◎
02	02009	177		<いも類> (さつまいも類) さつまいも、蒸し切干 (干しいも)		◎				◎	◎
02	02012	182		<いも類> (さといも類) さといも、球茎、冷凍		◎				◎	◎
04	04新01	-		あずき、つぶし生あん		◎	◎	◎	◎	◎	◎
04	04039	299		だいず [豆腐・油揚げ類] 生揚げ		◎				◎	
04	04046	311		だいず [納豆類] 糸引き納豆		◎				◎	
06	06235	646		はくさい、漬物、塩漬		◎					◎
06	06236	647		はくさい、漬物、キムチ		◎					◎
06	06104	496		(しょうが類) しょうが、漬物、酢漬 (紅生姜)		◎					◎
06	06105	497		(しょうが類) しょうが、漬物、甘酢漬 (がり)		◎					◎
06	06108	500		しろうり、漬物、奈良漬		◎					◎
06	06306	728		(らっきょう類) らっきょう、甘酢漬		◎					◎
06	06138	532		(だいこん類) 漬物、たくあん漬、塩押しだいこん漬		◎					◎
06	06141	535		(だいこん類) 漬物、べつたら漬		◎					◎
06	06142	536		(だいこん類) 漬物、みそ漬		◎					◎
06	06148	542		たかな、たかな漬		◎					◎

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等	分析成分					
						一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)	(有機酸)
06	06287	709	セット	(もやし類) だいずもやし、生		◎					
06	06新01	-		(もやし類) だいずもやし、油いため		◎					
06	06291	713	セット	(もやし類) りょくとうもやし、生		◎					
06	06新02	-		(もやし類) りょくとうもやし、油いため		◎					
06	06新03	-		(ごぼう類) 堀川ごぼう、根、生		◎				◎	
06	06新04	-		(とうがらし類) 万願寺とうがらし、果実、生		◎				◎	
06	06新05	-		(にんじん類) 島にんじん、根、皮つき、生		◎				◎	
06	06新06	-		(ねぎ類) 九条ねぎ、葉、生		◎				◎	
06	06新07	-		(ねぎ類) めねぎ、葉、生		◎				◎	
07	07006	757		アボカド、生		◎					
07	07054	840		キウイフルーツ、緑肉種、生		◎					
07	07082	861		(すもも類) ブルーン、乾		◎					
07	07172	897		ブルーベリー、乾		◎					
09	09040	1019	セット	わかめ、乾燥わかめ、素干し、乾		◎				◎	
09	09041	1020		わかめ、乾燥わかめ、素干し、水戻し		◎				◎	
09	09新01	-		わかめ、乾燥わかめ、素干し、水煮		◎				◎	
10	10新01	-	セット	<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し	「あじの開き」として売られているもの	◎	◎	◎			
10	10新02	-		<魚類> (あじ類) にしまあじ、開き干し、焼き		◎	◎	◎			
10	10新03	-	セット	<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、生		◎	◎	◎			
10	10新04	-		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、水煮		◎	◎	◎			
10	10新05	-		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、蒸し		◎	◎	◎			
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		◎	◎	◎			
10	10新07	-		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、焼き		◎	◎	◎			
10	10新08	-		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、ソテー		◎	◎	◎			
10	10新09	-		<魚類> (まぐろ類) くらまぐろ (養殖 (畜養))、脂身、天ぷら		◎	◎	◎			
10	10281	1332	セット	<貝類> あさり、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎		◎			
10	10新10	-		<貝類> あさり、蒸し	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎		◎			

食品群番号	食品番号	索引番号	セット	食品名	条件等	分析成分				
						一般成分等	アミノ酸組成	脂肪酸組成	炭水化物組成	(食物繊維)
10	10345	1399	セット	<いか・たこ類> (いか類) するめいか、皮つき、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	◎			
10	10新11	-		<いか・たこ類> (いか類) するめいか、皮なし、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	◎			
10	10新12	-		<いか・たこ類> (いか類) するめいか、皮なし、フライ	脂肪酸分析はHIP法による	◎	◎			
10	10361	1419	セット	<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮つき、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	◎			
10	10新13	-		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮なし、生	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	◎			
10	10新14	-		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮なし、油いため	脂肪酸分析はHIP法、Folch法の併用	◎	◎			
10	10新15	-		<いか・たこ類> (たこ類) まだこ、皮なし、素揚げ	脂肪酸分析はHIP法による	◎	◎			
10	10381	1439		<水産練り製品> 焼き竹輪	3点の個別分析	◎	◎	◎		◎
10	10386	1444		<水産練り製品> さつま揚げ	3点の個別分析	◎	◎	◎		◎
11	11101	1573		<畜肉類> うし [副生物] 腱、ゆで		◎	◎			
11	11新01	-	セット	<畜肉類> ぶた [副生物] ネット (豚トロ)、生	3点の個別分析	◎	◎			
11	11新02	-		<畜肉類> ぶた [副生物] ネット (豚トロ)、焼き	3点の個別分析	◎	◎			
11	11183	1661	セット	<畜肉類> ぶた [ベーコン類] ベーコン、生	3点の個別分析	◎	◎			
11	11新03	-		<畜肉類> ぶた [ベーコン類] ベーコン、ゆで	3点の個別分析	◎	◎			
11	11新04	-		<畜肉類> ぶた [ベーコン類] ベーコン、焼き	3点の個別分析	◎	◎			
11	11新05	-		<畜肉類> ぶた [ベーコン類] ベーコン、油いため	3点の個別分析	◎	◎			
11	11新06	-		<畜肉類> ぶた [ソーセージ類] ランチョンミート	5点の個別分析 缶詰及びレトルトパウチ	◎	◎	◎		◎
17	17120	2131		<調味料類> (みそ類) 米みそ、だし入りみそ		◎				