

次期改訂における表頭項目(案)

本表
01 穀類

資料2-2
第18回食品成分委員会
2019.11.26

食品番号	索引番号	食品名	廃棄率	可食部 100 g 当たり														無機質	
				組成等に基づく		水分	たんぱく質		脂質		炭水化物				有機酸総量	灰分	ナトリウム		
				エネルギー(kJ)	エネルギー(kcal)		アミノ酸組成による	窒素定量換算法による(※)	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	有機溶媒抽出法による(※)	炭水化物								
											利用可能炭水化物								食物繊維総量
単位	%	kJ	kcal	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg				
01001	1	アマランサス 玄穀	0	358	1498	13.5	(12.5)	12.7	5.0	6.0	63.5		64.9	64.9	7.4			2.9	1
01002	2	あわ 精白粒	0	367	1538	13.3	10.0	11.2	4.1	4.4	69.6		69.7	69.7	3.3			1.4	1
01003	3	あわ あわもち	0	214	893	48.0	(4.5)	5.1	(1.2)	1.3	-		45.3	45.3	1.5			0.3	0
01004	4	えんぱくオートミール	0	380	1590	10.0	12.0	13.7	(5.1)	5.7	63.1		69.1	69.1	9.4			1.5	3
01005	5	おおむぎ 七分つき押麦	0	341	1427	14.0	(9.5)	10.9	1.8	2.1	(71.2)		72.1	72.1	10.3			0.9	2
01006	6	おおむぎ 押麦	0	340	1423	14.0	5.4	6.2	(1.1)	1.3	71.2		77.8	77.8	9.6			0.7	2
01007	7	おおむぎ 米粒麦	0	343	1435	14.0	(6.1)	7.0	(1.8)	2.1	68.8		76.2	76.2	8.7			0.7	2
01008	8	おおむぎ 大麦めん 乾	0	339	1418	14.0	(11.4)	12.9	(1.5)	1.7	(72.2)		68.0	68.0	6.3			3.4	1100
01009	9	おおむぎ 大麦めん ゆで	0	122	510	70.0	(4.3)	4.8	(0.5)	0.6	(25.2)		24.3	24.3	2.5			0.3	64
01010	10	おおむぎ 麦こがし	0	391	1636	3.5	(10.8)	12.5	(4.2)	5.0	(79.9)		77.1	77.1	15.5			1.9	2
01011	11	きび 精白粒	0	363	1520	13.8	9.7	11.3	2.9	3.3	71.5		70.9	70.9	1.6			0.7	2
01012	12	こむぎ [玄穀] 国産 普通	0	337	1410	12.5	-	10.6	2.6	3.1	-		72.2	72.2	10.8			1.6	2
01013	13	こむぎ [玄穀] 輸入 軟質	0	348	1456	10.0	-	10.1	2.7	3.3	68.4		75.2	75.2	11.2			1.4	2
01014	14	こむぎ [玄穀] 輸入 硬質	0	334	1397	13.0	-	13.0	2.5	3.0	62.6		69.4	69.4	11.4			1.6	2
01015	15	こむぎ [小麦粉] 薄力粉 1等	0	367	1535	14.0	7.6	8.3	1.3	1.5	80.3		75.8	75.8	2.5			0.4	Tr

※ 成分項目中の「(※)」は従来法により定量した成分であることを示す。

【中略】

C	食塩相当量	コレステロール	アルコール	備考
(0)	0			
0	0			うるち、もちを含む 歩留り: 70~80%
0	0			原材料配合割合: もち あわ50、もち米50
(0)	0			別名: オート、オーツ
(0)	0			歩留り: 玄皮麦60~65% 、玄裸麦65~70%
(0)	0			歩留り: 玄皮麦45~55% 、玄裸麦55~65%
(0)	0			別名: 切断麦 白麦を含む 歩留り: 玄皮麦40~50% 、玄裸麦50~60%
(0)	2.8			原材料配合割合: 大 麦粉 50、小麦粉 50
(0)	0.2			原材料配合割合: 大 麦粉 50、小麦粉 50
(0)	0			別名: こうせん、はっ たい粉
0	0			うるち、もちを含む 歩留り: 70~80%
(0)	0			
(0)	0			
(0)	0			