

調理済み食品の収載方針(たたき台)

七訂

	定義	収載の基準
18類	工業的に生産され全国的に流通する製品	日本農林規格等の公的な規格基準のあるもの及び使用頻度の高いもの。
そう菜	食事の副食で配合割合の大部分を各食品群の素材が占める。	市販されているそう菜のうち家庭や給食で常用されることが多いもので複数の製造者のレシピを掲載
各食品群	特定の素材が主体となる料理(セット分析)	素材食品としての重要度



八訂

定義	収載の基準
<p>工業品 (新18類)</p> <p>個別課題の対応方向</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理加工食品及びそう菜と素材は分けて考える必要がある。 ・現18類は、過去の分析値とメーカーの表示値を使っており、データが古く、最新のデータに更新する必要がある。 ・18類とそう菜について、レシピの新しいそう菜項のデータを優先する。 ・揚げる前のフライの数値は削除する。 ・冷凍食品等について、生産量上位のものを追加する。 ・栄養計算の手順は、引き続き資料編に収載。 	<p>売れ数(冷凍、レトルト)、飲食施設での配食数上位のもの。</p>
家庭調理 (各食品群)	素材の消費量上位のもの。