HP掲載日：2022年5月11日

資料７－２
第21回食品成分委員会
(R4.6.21)

1行目は更新・追記食品の収載予定値（案）を記載
2行目以降は、更新理由ごとに成分値を記載
※1行目は2行目以降の成分値がまとめられた情報

【備考】
HP掲載日を「日付」＋「反映版」で記載
更新理由を記載
「食物繊維：AOAC.2011.25法」は新規・既収載食品のどちらでも記載。
既収載食品は、８訂成分表の備考欄を記載。
新規収載食品の来歴等は年に1度の反映版で記載

食品番号	索引番号	食品名	廃棄率	エネルギー	水分	たんぱく質 アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質 たんぱく質	脂質 トリアシルグリセロール当量	脂質 コレステロール	脂質 脂質	炭水化物 利用可能炭水化物（単糖当量）	炭水化物 利用可能炭水化物（質量計）	炭水化物 利用可能炭水化物 差引き法による	炭水化物 食物繊維総量	炭水化物 糖アルコール	炭水化物 炭水化物	有機酸	灰分	無機質 ナトリウム	無機質 カリウム	無機質 カルシウム	無機質 マグネシウム	無機質 リン	無機質 鉄	無機質 亜鉛	無機質 銅	無機質 マンガン
		可食部100g当たり																									
											(……g……)								(……mg……)								
										FAT-	CHOAVLM	CHOAVL	CHOAVLDF-	FIB-	POLYL	CHOCDF-	OA	ASH	NA	K	CA	MG	P	FE	ZN	CU	MN
R401		新規A食品	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
		（新規A食品）	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
01008		更新B食品	0	1466	346	13.3	10.2	11.2	4.1	(0)	4.4	69.6 *	63.3	67.6	3.3	0	69.7	-	1.4	1	300	14	110	280	4.8	2.5	0.49	0.88
		（更新食品B）																		1	300	14						
		（更新食品B）																										
		（更新食品B）		1466	346		10.2		4.1					67.6														

食品番号	索引番号	食品名	無機質 ヨウ素	無機質 セレン	無機質 クロム	無機質 モリブデン	ビタミンA レチノール	ビタミンA α－カロテン	ビタミンA β－カロテン	ビタミンA β－クリプトキサンチン	ビタミンA β－カロテン当量	ビタミンA レチノール活性当量	ビタミンD ビタミンD	ビタミンE α－トコフェロール	ビタミンE β－トコフェロール	ビタミンE γ－トコフェロール	ビタミンE δ－トコフェロール	ビタミンK ビタミンK	ビタミン B_1	ビタミン B_2	ナイアシン	ナイアシン	ビタミン	ビタミン	葉	パント	ビオ	ビタミン	アルコール	食塩相当	備考
		可食部100g当たり																													
							(……μg……)							(……mg……)				μg	(……mg……												
			ID	SE	CR	MO	RETOL	CARTA	CARTB	CRYPXB	CARTBEQ	VITA_RAE	VITD	TOCPHA	TOCPHB	TOCPHG	TOCPHD	VITK	THIA	RIBF	NIA										
R401		新規A食品	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	20220511反映版 食物繊維：AOAC2011.25法
		（新規A食品）	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	更新理由：新規分析（未収載成分）
01008		更新B食品	0	2	1	22	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	0.6	0	2.2	0	(0)	0.56	0.07	2.9	6.4	0.18	(0)	29	1.83	14.0	0	-	0	20220511反映版 うるち、もち を含む 歩留り：70～80％
		（更新食品B）																													更新理由：新規分析（未収載成分）
		（更新食品B）						0	2	0																					更新理由：新規分析（既収載成分）
		（更新食品B）									2	Tr																		0	更新理由：構成成分・計算要素の更新

更新理由は、以下のとおり類型化
①新規分析（未収載成分）
②新規分析（既収載成分）
③構成成分・計算要素の更新
④分析方法の変更
⑤その他（　　）

HP掲載日：2022年9月22日

食品番号	索引番号	食品名	廃棄率	エネルギー		水分	たんぱく質			脂質			炭水化物						有機酸	灰分	無機質								
							アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質	トリアシルグリセロール当量	コレステロール	脂質	利用可能炭水化物（単糖当量）	利用可能炭水化物（質量計）	利用可能炭水化物（差引き法による）	食物繊維総量	糖アルコール	炭水化物			ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン
		単位	%	kJ	kcal	(……g……)			mg	(……g……)									(……mg……)										
		成分識別子	REFUSE	ENERC	ENERC_KCAL	WATER	PROTCAA	PROT-	FATNLEA	CHOLE	FAT-	CHOAVLM	CHOAVL	CHOAVLDF-	FIB-	POLYL	CHOCDF-	OA	ASH	NA	K	CA	MG	P	FE	ZN	CU	MN
R401		新規A食品	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
		（新規A食品）	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
01008		更新B食品	0	1466	346	13.3	10.2	11.2	4.1	(0)	4.4	69.6 *	63.3	67.6	3.3	0	69.7	-	1.4	1	300	14	110	280	4.8	2.5	0.49	0.88
		（更新食品B）																		1	300	14						
		（更新食品B）																										
		2回目（9月22日）の掲載情報は１回目（５月11日）の続きに記載。							4.1					67.6														
01012		更新C食品	0	890	210	48.0	(4.5)	5.1	(1.2)	0	1.3	(44.5)	(40.5)	44.6 *	1.5	-	45.3	-	0.3	0	62	5	12	39	0.7	1.1	0.20	0.46
		（更新C食品）													1.5													
				890	210									44.6 *														
01013		更新D食品	0	1435	337	14.0	8.3	9.0	1.4	(0)	1.6	76.4	69.5	73.2 *	2.8	-	75.1	-	0.4	1	100	17	18	64	0.5	0.5	0.11	0.43
		（更新D食品）									1.6																	
		（更新D食品）		1435	337				1.4					73.2 *			75.1											

食品番号	索引番号	食品名	無機質				ビタミン																																		
							ビタミンA							ビタミンD	ビタミンE				ビタミンK	ビタミンB_1	ビタミンB_2	ナイアシン	ナイアシン当量	ビタミンB_6	ビタミンB_{12}	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	アルコール	食塩相当量	備考
			ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α－カロチン	β－カロチン	β－クリプトキサンチン	β－カロテン当量	レチノール活性当量			α－トコフェロール	β－トコフェロール	γ－トコフェロール	δ－トコフェロール														
		単位	(……μg……)											(……mg……)					μg	(……mg……)					(……μg……)	mg	μg	mg	(……g……)		
		成分識別子	ID	SE	CR	MO	RETOL	CARTA	CARTB	CRYPXB	CARTBEQ	VITA_RAE	VITD	TOCPHA	TOCPHB	TOCPHG	TOCPHD	VITK	THIA	RIBF	NIA	NE	VITB6A	VITB12	FOL	PANTAC	BIOT	VITC	ALC	NACL_EQ	
R401		新規A食品	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	20220511反映版 食物繊維：AOAC2011.25法
		（新規A食品）	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	更新理由：新規分析（未収載成分）
01008		更新B食品	0	2	1	22	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	0.6	0	2.2	0	(0)	0.56	0.07	2.9	6.4	0.18	(0)	29	1.83	14.0	0	-	0	20220511反映版 うるち、もちを含む 歩留り：70～80％
		（更新食品B）																													更新理由：新規分析（未収載成分）
		（更新食品B）						0	2	0																					更新理由：新規分析（既収載成分）
		2回目（9月22日）の掲載情報は１回目（５月11日）の続きに記載。									2	Tr																		0	更新理由：構成成分・計算要素の更新
01012		更新C食品	0	1	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	1.2	0	0	0.08	0.01	0.3	(1.7)	0.03	0	7	0.61	3.4	0	-	0	20220922反映版 原材料配合割合：もちあわ50、もち米50 食物繊維：AOAC2011.25法
		（更新C食品）																													更新理由：分析方法の変更
																															更新理由：構成成分・計算要素の更新
01013		更新D食品	0	7	Tr	9	0	-	-	-	(0)	(0)	0	0.3	0.2	0	0	(0)	0.10	0.03	0.6	2.4	0.05	0	8	0.47	1.5	(0)	-	0	20220922反映版
		（更新D食品）																													更新理由：新規分析（既収載成分）
		（更新D食品）																													更新理由：構成成分・計算要素の更新

HP掲載日：2022年11月10日

食品番号	索引番号	食品名	廃棄率	エネルギー		水分	たんぱく質		脂質			炭水化物						有機酸	灰分	無機質								
							アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質	トリアシルグリセロール当量	コレステロール	脂質	利用可能炭水化物（単糖当量）	利用可能炭水化物（質量計）	利用可能炭水化物	食物繊維総量	糖アルコール	炭水化物			ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン
		単位	%	kJ	kcal	(……g……)			mg	(……g……)										(……mg……)								
		成分識別子	REFUSE	ENERC	ENERC_KCAL	WATER	PROTCAA	PROT-	FATNLEA	CHOLE	FAT-	CHOAVLM	CHOAVL	CHOAVLDF-	FIB-	POLYL	CHOCDF-	OA	ASH	NA	K	CA	MG	P	FE	ZN	CU	MN
R401		新規A食品	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
		（新規A食品）	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
01008		更新B食品	0	1466	346	13.3	10.2	11.2	4.1	(0)	4.4	69.6 *	63.3	67.6	3.3	0	69.7	-	1.4	1	300	14	110	280	4.8	2.5	0.49	0.88
		（更新食品B）																		1	300	14						
		（更新食品B）																										
		（更新食品B）		1466	346		10.2		4.1					67.6														
01012		更新C食品	0	890	210	48.0	(4.5)	5.1	(1.2)	0	1.3	(44.5)	(40.5)	44.6 *	1.5	-	45.3	-	0.3	0	62	5	12	39	0.7	1.1	0.20	0.46
		（更新C食品）													1.5													
		（更新C食品）		890	210									44.6 *														
01013		更新D食品	0	890	210	48.0	(4.5)	5.1	(1.2)	0	1.3	(44.5)	(40.5)	44.6 *	1.5	-	45.3	-	0.3	0	62	5	12	39	0.7	1.1	0.20	0.46
											1.3																	
									(1.2)					44.6 *			45.3											
R402		新規E食品	0	1457	343	14.0	(11.7)	12.9	(1.4)	(0)	1.7	(72.2) *	(65.7)	63.2	6.3	-	68.0	-	3.4	1100	240	27	63	200	2.1	1.5	0.33	0.90
		（新規E食品）	0	1457	343	14.0	(11.7)	12.9	(1.4)	(0)	1.7	(72.2) *	(65.7)	63.2	6.3	-	68.0	-	3.4	1100	240	27	63	200	2.1	1.5	0.33	0.90

3回目（11月10日）の掲載情報は2回目（9月22日）の続きに記載。

食品番号	索引番号	食品名	無機質				ビタミン																												備考
							ビタミンA													ビタミンE															
			ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α－カロチン	β－カロチン	β－クリプトキサンチン	β－カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンD	α－トコフェロール	β－トコフェロール	γ－トコフェロール	δ－トコフェロール	ビタミンK	ビタミンB_1	ビタミンB_2	ナイアシン	ナイアシン当量	ビタミンB_6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	アルコール	食塩相当量	
		単位	(……μg……)											(……mg……)				μg	(……mg……)					(……μg……)		mg	μg	mg	(……g……)		
		成分識別子	ID	SE	CR	MO	RETOL	CARTA	CARTB	CRYPXB	CARTBEQ	VITA_RAE	VITD	TOCPHA	TOCPHB	TOCPHG	TOCPHD	VITK	THIA	RIBF	NIA	NE	VITB6A	VITB12	FOL	PANTAC	BIOT	VITC	ALC	NACL_EQ	
R401		新規A食品	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	20220511反映版 食物繊維：AOAC2011.25法
		（新規A食品）	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	更新理由：新規分析（未収載成分）
01008		更新B食品	0	2	1	22	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	0.6	0	2.2	0	(0)	0.56	0.07	2.9	6.4	0.18	(0)	29	1.83	14.0	0	-	0	20220511反映版 うるち、もちを含む 歩留り：70～80％
		（更新食品B）																													更新理由：新規分析（未収載成分）
		（更新食品B）						0	2	0																					更新理由：新規分析（既収載成分）
		（更新食品B）									2	Tr																		0	更新理由：構成成分・計算要素の更新
01012		更新C食品	0	1	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	1.2	0	0	0.08	0.01	0.3	(1.7)	0.03	0	7	0.61	3.4	0	-	0	20220922反映版 原材料配合割合：もちあわ50、もち米50 食物繊維：AOAC2011.25法
		（更新C食品）																													更新理由：分析方法の変更
		（更新C食品）																													更新理由：構成成分・計算要素の更新
01013		更新D食品	0	1	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	1.2	0	0	0.08	0.01	0.3	(1.7)	0.03	0	7	0.61	3.4	0	-	0	20220922反映版
																															更新理由：新規分析（既収載成分）
																															更新理由：構成成分・計算要素の更新
R402		新規E食品	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	Tr	Tr	0	0	(0)	0.21	0.04	3.5	(6.3)	0.09	(0)	19	0.64	-	(0)	-	2.8	20221110反映版 食物繊維：AOAC2011.25法
		（新規E食品）	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	Tr	Tr	0	0	(0)	0.21	0.04	3.5	(6.3)	0.09	(0)	19	0.64	-	(0)	-	2.8	更新理由：新規分析（未収載成分）

更新日：2023年4月25日

食品番号	索引番号	食品名	廃棄率	エネルギー		水分	たんぱく質		脂質			炭水化物						有機酸	灰分	無機質								
							アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質	トリアシルグリセロール当量	コレステロール	脂質	利用可能炭水化物（単糖当量）	利用可能炭水化物（質量計）	利用可能炭水化物	差引き法による	食物繊維総量	糖アルコール	炭水化物		ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン
		単位	%	kJ	kcal	(……g……)			mg	(……g……)										(……mg……)								
		成分識別子	REFUSE	ENERC	ENERC_KCAL	WATER	PROTCAA	PROT-	FATNLEA	CHOLE	FAT-	CHOAVLM	CHOAVL	CHOAVLDF-	FIB-	POLYL	CHOCDF-	OA	ASH	NA	K	CA	MG	P	FE	ZN	CU	MN
01001	1	アマランサス　玄穀	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
01002	2	あわ　精白粒	0	1466	346	13.3	10.2	11.2	4.1	(0)	4.4	69.6 *	63.3	67.6	3.3	0	69.7	-	1.4	1	300	14	110	280	4.8	2.5	0.49	0.88
01003	3	あわ　あわもち	0	890	210	48.0	(4.5)	5.1	(1.2)	0	1.3	(44.5)	(40.5)	44.6 *	1.5	-	45.3	-	0.3	0	62	5	12	39	0.7	1.1	0.20	0.46
01004	4	えんばく　オートミール	0	1479	350	10.0	12.2	13.7	(5.1)	(0)	5.7	63.1 *	57.4	61.8	9.4	-	69.1	-	1.5	3	260	47	100	370	3.9	2.1	0.28	-
01005	5	おおむぎ　七分つき押麦	0	1454	343	14.0	(9.7)	10.9	1.8	(0)	2.1	(71.3) *	(64.9)	63.3	10.3	-	72.1	-	0.9	2	220	23	46	180	1.3	1.4	0.32	0.85
01006	6	おおむぎ　押麦　乾	0	1395	329	12.7	5.9	6.7	1.2	(0)	1.5	72.4 *	65.8	67.2	12.2	-	78.3	-	0.7	2	210	21	40	160	1.1	1.1	0.22	0.86
01170	7	おおむぎ　押麦　めし	0	500	118	68.6	2.0	2.2	0.4	(0)	0.5	24.2	22.0	24.6 *	4.2	-	28.5	-	0.2	Tr	38	6	10	46	0.4	0.4	0.08	0.24
01007	8	おおむ			7	333	14.0	(6.2)	7.0	(1.8)	(0)	2.1	68.8	62.5	68.6 *	8.7	-	76.2	-	0.7	2	170	17	25	140	1.2	1.2	0.37	-
01008		更新B食品	0	1466	346	13.3	10.2	11.2	4.1	(0)	4.4	69.6 *	63.3	67.6	3.3	0	69.7	-	1.4	1	300	14	110	280	4.8	2.5	0.49	0.88
01009	10	おおむぎ　大麦めん　ゆで	0	516	121	70.0	(4.4)	4.8	(0.5)	(0)	0.6	(25.2) *	(22.9)	22.3	2.5	-	24.3	-	0.3	64	10	12	18	61	0.9	0.6	0.13	0.27
01010	11	おおむぎ　麦こがし	0	1553	368	3.5	(11.1)	12.5	(4.2)	(0)	5.0	(80.1)	(72.8)	63.8 *	15.5	-	77.1	-	1.9	2	490	43	130	340	3.1	3.8	0.41	1.81
01167	12	キヌア　玄穀	0	1455	344	12.2	9.7	13.4	2.7	0	3.2	60.7	55.4	67.1 *	6.2	-	69.0	-	2.2	35	580	46	180	410	4.3	2.8	0.47	2.45
01011	13	きび　精白粒	0	1496	353	13.8	10.0	11.3	2.9	(0)	3.3	71.5	65.0	70.9 *	1.6	0.1	70.9	-	0.7	2	200	9	84	160	2.1	2.7	0.38	-
01012		更新C食品	0	890	210	48.0	(4.5)	5.1	(1.2)	0	1.3	(44.5)	(40.5)	44.6 *	1.5	-	45.3	-	0.3	0	62	5	12	39	0.7	1.1	0.20	0.46
01013		更新D食品	0	1435	337	14.0	8.3	9.0	1.4	(0)	1.6	76.4	69.5	73.2 *	2.8	-	75.1	-	0.4	1	100	17	18	64	0.5	0.5	0.11	0.43
01014	16	こむぎ　［玄殻］　輸入　硬質	0	1406	332	13.0	-	13.0	2.5	(0)	3.0	62.6 *	57.0	58.5	11.4	-	69.4	-	1.6	2	340	26	140	320	3.2	3.1	0.43	4.09
01015	17	こむぎ　［小麦粉］　薄力粉　1等	0	1485	349	14.0	7.7	8.3	1.3	(0)	1.5	80.3 *	73.1	74.1	2.5	-	75.8	-	0.4	Tr	110	20	12	60	0.5	0.3	0.08	0.43
01016	18	こむぎ　［小麦粉］　薄力粉　2等	0	1467	345	14.0	8.3	9.3	(1.6)	(0)	1.9	77.7 *	70.7	72.9	2.6	-	74.3	-	0.5	Tr	130	23	30	77	0.9	0.7	0.18	0.77
		（中略）																										
01141	203	もろこし　精白粒	0	1473	348	12.5	(8.0)	9.5	(2.3)	(0)	2.6	72.0	65.4	71.5 *	4.4	-	74.1	-	1.3	2	410	14	110	290	2.4	1.3	0.21	1.12
01142	204	ライむぎ				317	12.5	10.8	12.7	(2.0)	(0)	2.7	61.2 *	55.7	60.0	13.3	-	70.7	-	1.4	1	400	31	100	290	3.5	3.5	0.44	2.15
01143	205	ライむぎ				324	13.5	7.8	8.5	1.2	(0)	1.6	64.4	58.6	64.0 *	12.9	-	75.8	-	0.6	1	140	25	30	140	1.5	0.7	0.11	-
R401		新規A食品	0	1452	343	13.5	(11.3)	12.7	5.0	(0)	6.0	63.5 *	57.8	59.9	7.4	-	64.9	-	2.9	1	600	160	270	540	9.4	5.8	0.92	6.14
R402		新規E食品	0	1457	343	14.0	(11.7)	12.9	(1.4)	(0)	1.7	(72.2) *	(65.7)	63.2	6.3	-	68.0	-	3.4	1100	240	27	63	200	2.1	1.5	0.33	0.90

既収載食品は既収載値を更新

新規収載食品は食品群の末尾に追加

食品番号	索引番号	食品名	無機質				ビタミン																										アルコール	食塩相当量	備考
							ビタミンA										ビタミンE																		
			ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α－カロテン	β－カロテン	β－クリプトキサンチン	β－カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンD	α－トコフェロール	β－トコフェロール	γ－トコフェロール	δ－トコフェロール	ビタミンK	ビタミンB_1	ビタミンB_2	ナイアシン	ナイアシン当量	ビタミンB_6	ビタミンB_{12}	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC			
		単位	(……μg……)											(……mg……)				μg	(……mg……)					(……μg……)		mg	μg	mg		(……g……)		
		成分識別子	ID	SE	CR	MO	RETOL	CARTA	CARTB	CRYPXB	CARTBEQ	VITA_RAE	VITD	TOCPHA	TOCPHB	TOCPHG	TOCPHD	VITK	THIA	RIBF	NIA	NE	VITB6A	VITB12	FOL	PANTAC	BIOT	VITC	ALC	NACL_EQ	
01001	1	アマランサス　玄穀	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	
01002	2	あわ　精白粒	0	2	1	22	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	0.6	0	2.2	0	(0)	0.56	0.07	2.9	6.4	0.18	(0)	29	1.83	14.0	0	-	0	うるち、もちを含む 歩留り：70～80 %
01003	3	あわ　あわもち	0	1	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	1.2	0	0	0.08	0.01	0.3	(1.7)	0.03	0	7	0.61	3.4	0	-	0	原材料配合割合：もちあわ50、もち米50
01004	4	えんばく　オートミール	0	18	0	110	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0.6	0.1	0	0	(0)	0.20	0.08	1.1	4.5	0.11	(0)	30	1.29	22.0	(0)	-	0	別名：オート、オーツ
01005	5	おおむぎ　七分つき押麦	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0.2	Tr	0.1	0	(0)	0.22	0.07	3.2	(5.8)	0.14	(0)	17	0.43	-	(0)	-	0	歩留り：玄皮麦60～65 %、玄裸麦65～70 %
01006	6	おおむぎ　押麦　乾	0	1	0	11	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0.1	0	0	0	(0)	0.11	0.03	3.4	5.0	0.13	(0)	10	0.40	2.7	(0)	-	0	歩留り：玄皮麦45～55 %、玄裸麦55～65 % 食物繊維：AOAC2011.25法
01170	7	おおむぎ　押麦　めし	(0)	Tr	(0)	3	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	Tr	(0)	(0)	(0)	(0)	0.02	Tr	0.8	1.3	0.03	(0)	3	0.13	0.8	(0)	-	0	乾35 g相当量を含む 食物繊維：AOAC2011.25法
01007	8	おおむ	Tr	1	Tr	9	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0.1	0	0	0	(0)	0.19	0.05	2.3	(4.0)	0.19	(0)	10	0.64	3.5	(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 %
01008		更新B食品	0	2	1	22	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	0.6	0	2.2	0	(0)	0.56	0.07	2.9	6.4	0.18	(0)	29	1.83	14.0	0	-	0	うるち、もちを含む 歩留り：70～80 %
01009	10	おおむぎ　大麦めん　ゆで	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	Tr	Tr	0	0	(0)	0.04	0.01	1.0	(2.0)	0.01	(0)	5	0.26	-	(0)	-	0.2	原材料配合割合：大麦粉 50、小麦粉 50
01010	11	おおむぎ　麦こがし	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0.5	0.1	0.2	0	(0)	0.09	0.10	7.6	(11.0)	0.09	(0)	24	0.28	-	(0)	-	0	別名：こうせん、はったい粉
01167	12	キヌア　玄穀	2	3	3	23	0	0	11	1	12	1	(0)	2.6	0.1	4.0	0.1	Tr	0.45	0.24	1.2	4.0	0.39	Tr	190	0.95	23.0	0	-	0.1	
01011	13	きび　精白粒	0	2	1	16	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	Tr	Tr	0.5	0.3	(0)	0.34	0.09	3.7	6.2	0.20	(0)	13	0.95	7.9	0	-	0	うるち、もちを含む 歩留り：70～80 %
01012		更新C食品	0	1	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	1.2	0	0	0.08	0.01	0.3	(1.7)	0.03	0	7	0.61	3.4	0	-	0	原材料配合割合：もちあわ50、もち米50 食物繊維：AOAC2011.25法
01013		更新D食品	0	7	Tr	9	0	-	-	-	(0)	(0)	0	0.3	0.2	0	0	(0)	0.10	0.03	0.6	2.4	0.05	0	8	0.47	1.5	(0)	-	0	
01014	16	こむぎ　［玄殻］　輸入　硬質	0	54	1	47	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	1.2	0.6	0	0	(0)	0.35	0.09	5.8	8.0	0.34	(0)	49	1.29	11.0	(0)	-	0	
01015	17	こむぎ　［小麦粉］　薄力粉　1等	Tr	4	2	12	0	-	-	-	(0)	(0)	0	0.3	0.2	0	0	(0)	0.11	0.03	0.6	2.4	0.03	0	9	0.53	1.2	(0)	-	0	(100 g：182 mL、100 mL：55 g)
01016	18	こむぎ　［小麦粉］　薄力粉　2等	0	3	2	14	0	-	-	-	(0)	(0)	0	1.0	0.5	0	0	(0)	0.21	0.04	1.0	2.9	0.09	0	14	0.62	2.5	(0)	-	0	(100 g：182 mL、100 mL：55 g)
		（中略）																													
01141	203	もろこし　精白粒	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0.2	0	1.5	0	(0)	0.10	0.03	3.0	(5.0)	0.24	(0)	29	0.66	-	(0)	-	0	別名：こうりゃん、ソルガム、たかきび、マイロ 歩留り：70～80 %
01142	204	ライむぎ	0	2	1	65	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	1.0	0.3	0	0	(0)	0.47	0.20	1.7	4.2	0.22	(0)	65	0.87	9.5	0	-	0	別名：黒麦（くろむぎ）
01143	205	ライむぎ	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	0.7	0.3	0	0	(0)	0.15	0.07	0.9	2.6	0.10	(0)	34	0.63	-	(0)	-	0	別名:黒麦（くろむぎ） 歩留り：65～75 %
R401		新規A食品	1	13	7	59	(0)	0	2	0	2	Tr	(0)	1.3	2.3	0.2	0.7	(0)	0.04	0.14	1.0	(3.8)	0.58	(0)	130	1.69	16.0	(0)	-	0	別名：○○ 食物繊維：AOAC2011.25法
R402		新規E食品	-	-	-	-	(0)	-	-	-	(0)	(0)	(0)	Tr	Tr	0	0	(0)	0.21	0.04	3.5	(6.3)	0.09	(0)	19	0.64	-	(0)	-	2.8	食物繊維：AOAC2011.25法