

# 『日本食品成分表2015年版（七訂）本表編』 正誤表

## （2016年12月7日更新）

医歯薬出版株式会社

このたびは、標記書籍をご購入くださりまして誠にありがとうございました。

以下の箇所に関して誤りがございましたので、ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。なお、本正誤表には、文部科学省発表の正誤表の内容もその都度反映させております。

対象刷数	頁	食品番号	食品名等	箇所	誤	正	文科省訂正発表日 赤字：当社書誌訂正
1刷	v		左段, ⑤		栄養表示法	食品表示法	2016/02/23
1刷	vii		右段, 「和菓子のあん」2行目		あんであす	あんです	2016/02/23
1刷	vii		右段, 下から7行目		2022	2020	2016/02/23
1刷	5	01022	表2, 「1. 穀類 たんぱく質4.32, 脂質8.37, 炭水化物4.20」の行	適用した食品の番号	01015～01022, …	01015～01021, …	2016/02/18
1刷	5	11247	表2, 「11. 肉類 たんぱく質4.22, 脂質9.41, 炭水化物4.11」の行	適用した食品の番号	…, 11248～11275, …	…, 11247～11275, …	2016/02/18
1刷	5	14030 14031	表2, 「14. 油脂類 たんぱく質-, 脂質9.21, 炭水化物-」の行	適用した食品の番号	…～14028	…～14028, 14030, 14031	2016/02/18
1刷	5	14029	表2, 「14. 油脂類 たんぱく質4.22, 脂質9.21, 炭水化物3.87」の行	適用した食品の番号	14020, 14021	14020, 14021, 14029	2016/02/18
1刷	6	06346	表3, 「6. 野菜類 たんぱく質2.78, 脂質8.37, 炭水化物3.84」の行	適用した食品の番号	…, 06346～06347	…, 06347	2016/02/18
1刷	6	06168	表3, 「7. 果実類 たんぱく質3.36, 脂質8.37, 炭水化物3.60」の行	適用した食品の番号	…, 07159～07167, 07169～07174, …	…, 07159～07174, …	2016/02/18
1刷	7	10302	表4, 「10. 魚介類 たんぱく質4, 脂質9, 炭水化物4」の行	適用した食品の番号	…, 10294, 10302, 10309…	…, 10294, 10309…	2016/02/18
1刷	7	15139 15140	表4, 「15. 菓子類 たんぱく質4, 脂質9, 炭水化物4」の行	適用した食品の番号	…, 15123～15138, 15141	…, 15123～15141	2016/02/18
1刷	8	06359	表5, 「6. 野菜類 たんぱく質2.44, 脂質8.37, 炭水化物3.57」の行	適用した食品の番号	…, 06352	…, 06352, 06359	2016/02/18
1刷	8	06346	表5, 「6. 野菜類 たんぱく質2.78, 脂質8.37, 炭水化物3.84」の行	適用した食品の番号	…, 06345, 06349	…, 06345, 06346, 06349	2016/02/18

対象 刷数	頁	食品 番号	食品名等	箇 所	誤	正	文科省訂正発表日 赤字：当社書誌訂正
1刷	9	09005	表6, 「9. 藻類」の行	適用した食品の 番号	09001～09022, …	09001～09004, 09006～09022, …	2016/02/18
1刷	33	—	アスパラガス	備考	試料：グリーンアスパラガス	(削除)	2016/02/18
1刷	33	06007	アスパラガス, 若茎, 生	備考	廃棄部位：株元 ☐ Tr, ☐ 0.2g	試料：グリーンアスパラガス 廃棄部位：株元. ☐ Tr, ☐ 0.2g	2016/02/18
1刷	33	06008	アスパラガス, 若茎, ゆで	備考	株元を除いたもの ☐ Tr	試料：グリーンアスパラガス 株元を除いたもの. ☐ Tr	2016/02/18
1刷	33	06327	アスパラガス, 若茎, 油いため	備考	株元を除いたもの ☐ 0g, ☐ 植物油 (なたね油) : 3.6g	試料：グリーンアスパラガス 株元を除いたもの ☐ 0g, ☐ 植物油 (なたね油) : 3.6g	2016/02/18
1刷	49		缶詰	備考	別名 トマト水煮缶詰	(削除)	2016/02/18
1刷	49	06184	缶詰, ホール, 食塩無添加	備考	液汁を除いたもの ☐ (0) g	別名 トマト水煮缶詰 液汁を除いたもの. ☐ (0) g	2016/02/18
1刷	83	08021	なめこ, ゆで	備考	液汁を含んだもの	(削除)	2016/02/18
1刷	97		しらす	備考	まわいし	まいわし	2016/02/18
1刷	100	10085	(かじぎ類) めかじぎ, 生	廃棄率	7	0	2016/02/18
1刷	101	10398	(かじぎ類) めかじぎ 焼き	備考	切り身	切り身 (皮なし)	2016/02/18
1刷	106	10146	(さけ・ます類) にじます, 海面養 殖, 皮つき, 生	廃棄率	20	0	2016/02/18
1刷	106	10147	(さけ・ます類) にじます, 海面養 殖, 皮つき, 焼き	廃棄率	30	0	2016/02/18
1刷	114	10243	ぶり, はまち, 養殖, 皮つき, 生	廃棄率	40	0	2016/02/18
1刷	121		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)	2016/02/18
1刷	121	10285	あわび, 生	備考	廃棄部位：貝殻及び内臓	試料：くろあわび, まだかあわび, め がいがわび 廃棄部位：貝殻及び内臓	2016/02/18
1刷	15	02041	<いも類>きくいも 塊茎, 水煮	備考	廃棄部位：表層	(削除)	2016/03/01
1刷	146	11222	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも, 皮つき, 焼き	廃棄率	1	0	2016/03/01

対象刷数	頁	食品番号	食品名等	箇所	誤	正	文科省訂正発表日 赤字：当社書誌訂正
1刷	146	11223	<鳥肉類>にわとり [若鶏肉] もも、皮つき、ゆで	廃棄率	1	0	2016/03/01
1刷	162	15021	<和生菓子・和半生菓子類> 桜もち 関東風	廃棄率	0	2	2016/03/01
1～2刷	15		3) 数値の表示方法 3行目		廃棄率の単位は重量 (%) とし、…	廃棄率の単位は重量%とし、…	2016/03/01
1～2刷	41	06110	ずいき 生ずいき、ゆで	備考	☞ Tr	☞ 0g	2016/03/01
1～2刷	41	06112	ずいき 干しずいき、ゆで	備考	ゆでた後水冷し、手搾りしたもの ☞ Tr	☞ 0.2g いもがら ゆでた後水冷し、手搾りしたもの ☞ 0.2g	2016/03/01
1～2刷	43	06116	ズッキーニ 果実、生	備考	廃棄部位：両端	廃棄部位：両端 ☞ 0.1g	2016/03/01
1～2刷	51	06346	(にんじん類) にんじん 根、皮 むき、素揚げ	備考	☞ Tr	☞ 0g	2016/03/01
1～2刷	177	16026	<アルコール飲料類> (混成酒 類) みりん 本直し	備考	☞ やなぎかけ	☞ やなぎかけ	2016/03/01
1刷	202			(注) の1	アレルギー	アルコール	2016/03/03
1～2刷	251			最上段、年齢等	50～59 (歳)	50～69 (歳)	2016/03/05
1～2刷	vii			左段下から15行目	換算係数調理は、	換算係数は、	2016/03/05
1～2刷	8		表5, 「6. 野菜類, たんぱく質 2.78, 脂質 8.37, 炭水化物 3.84」の行	適用した食品の 番号	06349	(削除)	2016/03/14
1～2刷	8		表5, 「6. 野菜類, たんぱく質 2.78, 脂質 8.37, 炭水化物 3.84」の行の下 に1行追加				2016/03/14
1～2刷	21		参考文献		1) Food and Agricultural Organization	1) Food and Agriculture Organization	2016/03/14
1～2刷	209	06346	にんじん, 根, 皮むき, 素揚げ	調理形態	長さ4cm 幅1mm 厚さ1mm	長さ4cm 幅1cm 厚さ1cm	2016/03/14
1～2刷	209	06348	にんじん, グラッセ	調理形態	長さ4cm 幅1mm 厚さ1mm	長さ4cm 幅1cm 厚さ1cm	2016/03/14
1～2刷	51	06347	(にんじん類) にんじん, 根, 皮, 生	備考	☞ 0g	☞ 0g 同一試料の皮むき, 生の成分値 → p.192, 別表参照	2016/03/25

対象刷数	頁	食品番号	食品名等	箇所	誤	正	文科省訂正発表日 赤字：当社書誌訂正
1～2刷	93	10392	(あじ類) まあじ, 小型, 骨つき, から揚げ	備考	内臓, うろこ等を除いて, 調理したもの	内臓, うろこ等を除いて, 調理したもの 増加した脂質量, 衣等の割合→p.218, [資料3] 参照	2016/03/25
1～2刷	125	10416	<えび・かに類> (えび類) バナメイエビ, 養殖, 天ぷら	備考	廃棄部位: 殻, 尾部 頭部, 殻, 内臓等除いたもの	廃棄部位: 殻, 尾部 頭部, 殻, 内臓等除いたもの 増加した脂質量, 衣等の割合→p.218, [資料3] 参照	2016/03/25
1～2刷	127	10419	<いか・たこ類> (いか類) するめいか, 胴, 皮なし, 天ぷら	備考	—	増加した脂質量, 衣等の割合→p.218, [資料3] 参照	2016/03/25
1～2刷	20	03017	(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)	2016/11/30
1～2刷	43	06334	(だいこん類) 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	2016/11/30
1～2刷	148	11292	にわとり [その他] チキンナゲット	エネルギー (kcal)	194	245	2016/11/30
1～2刷	148	11292	にわとり [その他] チキンナゲット	エネルギー (kJ)	810	1023	2016/11/30
1～2刷	148	11293	にわとり [その他] つくね	エネルギー (kcal)	226	235	2016/11/30
1～2刷	148	11293	にわとり [その他] つくね	エネルギー (kJ)	947	982	2016/11/30
1～2刷	152	13017	(クリーム類) ホイップクリーム, 乳脂肪	エネルギー (kcal)	430	425	2016/11/30
1～2刷	152	13017	(クリーム類) ホイップクリーム, 乳脂肪	エネルギー (kJ)	1801	1778	2016/11/30
1～2刷	152	13018	(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	2016/11/30
1～2刷	152	13018	(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	2016/11/30
1～2刷	152	13019	(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	2016/11/30
1～2刷	152	13019	(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	2016/11/30
1～2刷	158	14021	(マーガリン類) ファットスプレッド	エネルギー (kcal)	635	637	2016/11/30
1～2刷	205	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	2016/11/30
1～2刷	205	04087	凍り豆腐, 水煮	調理過程	手搾り	手搾り→水煮→湯切り	2016/11/30

対象 刷数	頁	食品 番号	食品名等	箇所	誤	正	文科省訂正発表日 赤字：当社書誌訂正
1～2刷	210	06359	ほうれんそう，葉，通年平均，油いため	調理後廃棄部	株元	—	2016/11/30
1～2刷	217	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 1cm	長さ 3 cm 幅 3 cm 厚さ 1cm	2016/11/30
1～2刷	217	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 1cm	長さ 3 cm 幅 3 cm 厚さ 1cm	2016/11/30
1～2刷	217	11289	にわとり [若鶏肉] もも，皮つき，焼き	調理形態	厚さ 3 cm 幅 3 cm 厚さ 1cm	厚さ 2cm (25g 程度)	2016/11/30
1～2刷	217	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 1cm	厚さ 2cm (25g 程度)	2016/11/30