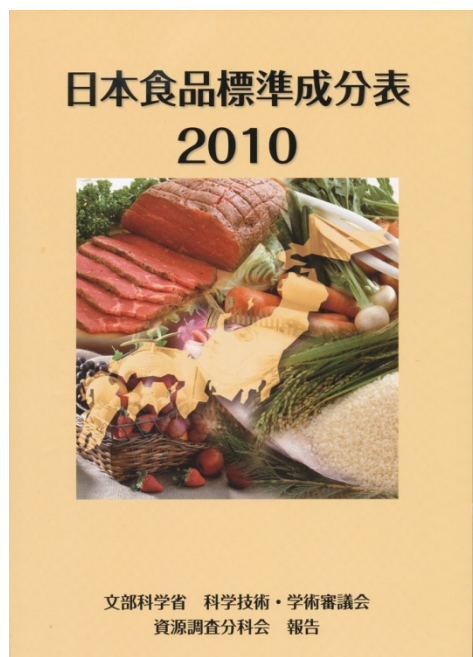


・日本食品標準成分表 2010

手元に食品成分表を！



日本食品標準成分表は、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データを提供して、国民の健康の維持、増進や食料の安定供給確保のための計画策定の基礎とするなどを目的にして、重要な役割を果たしています。学校給食、病院給食等の給食管理、食事制限、治療食等の栄養指導や一般家庭における日常生活で広く利用されています。また、厚生労働省の食事摂取基準（栄養所要量）、国民健康・栄養調査（国民栄養調査）、農林水産省の食料需給表の作成、食料・農業・農村基本計画における食料自給率の目標設定の基礎資料として、行政面でも活用されています。

国民が日常摂取する食品の種類は極めて多岐にわたりますが、食品成分表は、我が国において常用される食品について標準的な成分値を収載したものです。

原材料的食品の成分値には、動植物や菌類の品種、成育（生育）環境等種々の要因により、変動があります。また、加工品は、原材料の配合割合、加工方法の相違等により製品の成分値に幅があり、調理食品については調理方法により成分値に差異が生じます。食品成分表においては、これらの数値の変動要因に十分配慮しながら、分析値、文献値等をもとに標準的な成分値を定め、**1食品1標準成分値**を原則として収載しています。なお、標準成分値とは、国内において年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な平均値を表すという概念に基づいています。

2010年度に食品成分表は、五訂増補日本食品標準成分表から「**日本食品標準成分表 2010**」へ改訂されました。改訂の概要は以下の通りです。

①改訂日本食品アミノ酸組成表（1986）の収載値の信頼性の確認作業を行い、FAO報告書（2003）が推奨する方式に基づき、**たんぱく質量（アミノ酸組成によるたんぱく質）**を付加的な情報として収載

②脂質もFAO報告書が推奨する方式を採用し、五訂増補日本食品標準成分表 脂肪酸成分表編（2005）に基づき求めた「トリアシルグリセロール当量」を付加的情報として収載

③ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンの成分値を収載

この改訂で、我が国で摂取されているたんぱく質量や脂質量をより正確に把握できるようになりました。

今後、FAO報告書が提案するエネルギーの新しい評価法に対応し得るよう、利用可能炭水化物量等の収載が求められます。

#### 食品成分表の沿革

	公表年	収載食品数	収載成分項目数
四訂日本食品標準成分表	1982	1,621	19
五訂日本食品標準成分表	2000	1,882	36
五訂増補日本食品標準成分表	2005	1,878	43
日本食品標準成分表 2010	2010	1,878	50