[穀類 1](#_Toc123820452)

[1003あわもち 1](#_Toc123820453)

[1008大麦めん 1](#_Toc123820454)

[1015小麦粉・薄力粉・1等 1](#_Toc123820455)

[1016小麦粉・薄力粉・2等 1](#_Toc123820456)

[1018小麦粉・中力粉・1等 1](#_Toc123820457)

[1019小麦粉・中力粉・2等 1](#_Toc123820458)

[1020小麦粉・強力粉・1等 1](#_Toc123820459)

[1021小麦粉・強力粉・2等 1](#_Toc123820460)

[1023小麦粉・強力粉・全粒粉 1](#_Toc123820461)

[1146プレミックス粉・お好み焼き用 1](#_Toc123820462)

[1024プレミックス粉・ホットケーキ用 2](#_Toc123820463)

[1147プレミックス粉・から揚げ用 2](#_Toc123820464)

[1025プレミックス粉・天ぷら用 2](#_Toc123820465)

[1026角形食パン・食パン 3](#_Toc123820466)

[1206食パン・リーンタイプ 3](#_Toc123820467)

[1207食パン・リッチタイプ 3](#_Toc123820468)

[1205パン類・食パン・山形食パン 3](#_Toc123820469)

[1028コッペパン 3](#_Toc123820470)

[1030乾パン 4](#_Toc123820471)

[1031フランスパン 4](#_Toc123820472)

[1032ライ麦パン 4](#_Toc123820473)

[1208全粒粉パン 4](#_Toc123820474)

[1033ぶどうパン 4](#_Toc123820475)

[1034ロールパン 4](#_Toc123820476)

[1035クロワッサン・リッチタイプ 5](#_Toc123820477)

[1209クロワッサン・レギュラータイプ 5](#_Toc123820478)

[1210くるみパン 5](#_Toc123820479)

[1036イングリッシュマフィン 5](#_Toc123820480)

[1037ナン 5](#_Toc123820481)

[1148ベーグル 6](#_Toc123820482)

[1038うどん・生 6](#_Toc123820483)

[1041干しうどん・乾 6](#_Toc123820484)

[1043そうめん・ひやむぎ・乾 6](#_Toc123820485)

[1045手延べそうめん・手延べひやむぎ・乾 6](#_Toc123820486)

[1047中華めん・生 7](#_Toc123820487)

[1049蒸し中華めん 7](#_Toc123820488)

[1050干し中華めん・乾 7](#_Toc123820489)

[1052沖縄そば・生 7](#_Toc123820490)

[1054干し沖縄そば・乾 8](#_Toc123820491)

[1056即席中華めん・油揚げ味付け 8](#_Toc123820492)

[1057即席中華めん・油揚げ 8](#_Toc123820493)

[1058即席中華めん・非油揚げ 9](#_Toc123820494)

[1059中華スタイル即席カップめん・油揚げ 9](#_Toc123820495)

[1060中華スタイル即席カップめん・油揚げ・焼きそば 9](#_Toc123820496)

[1061中華風スタイル即席カップめん・非油揚げ 10](#_Toc123820497)

[1062和風スタイル即席カップめん・油揚げ 10](#_Toc123820498)

[1063マカロニ・スパゲッティ・乾 10](#_Toc123820499)

[1149生パスタ・乾 10](#_Toc123820500)

[1065生ふ 11](#_Toc123820501)

[1066釜焼きふ 11](#_Toc123820502)

[1067板ふ 11](#_Toc123820503)

[1068車ふ 11](#_Toc123820504)

[1074ぎょうざの皮 12](#_Toc123820505)

[1075しゅうまいの皮 12](#_Toc123820506)

[1076ピザ生地 12](#_Toc123820507)

[1069ちくわぶ 12](#_Toc123820508)

[1077パン粉・生 12](#_Toc123820509)

[1078パン粉・半生 12](#_Toc123820510)

[1079パン粉・乾燥 13](#_Toc123820511)

[1150冷めん 13](#_Toc123820512)

[1110アルファ化米・一般用 13](#_Toc123820513)

[1156アルファ化米、学校給食用強化品 13](#_Toc123820514)

[1111おにぎり 13](#_Toc123820515)

[1112焼きおにぎり 14](#_Toc123820516)

[1113きりたんぽ 14](#_Toc123820517)

[1159米粉パン 14](#_Toc123820518)

[1160米粉めん 14](#_Toc123820519)

[1115ビーフン 14](#_Toc123820520)

[1116米こうじ 14](#_Toc123820521)

[1169ライスペーパー 15](#_Toc123820522)

[1117もち 15](#_Toc123820523)

[1118赤飯 15](#_Toc123820524)

[1119あくまき 15](#_Toc123820525)

[1127そば・生 15](#_Toc123820526)

[1129干しそば・乾 15](#_Toc123820527)

[1135ジャイアントコーン・フライ・味付け 15](#_Toc123820528)

[1136ジャイアントコーン・ポップコーン 16](#_Toc123820529)

[1137ジャイアントコーン・コーンフレーク 16](#_Toc123820530)

[いも及びでん粉類 16](#_Toc123820531)

[2002こんにゃく・製粉 17](#_Toc123820532)

[2003板こんにゃく・精粉こんにゃく 17](#_Toc123820533)

[2004板こんにゃく・生いもこんにゃく 17](#_Toc123820534)

[2042板こんにゃく・赤こんにゃく 17](#_Toc123820535)

[2043凍みこんにゃく・乾 17](#_Toc123820536)

[2005しらたき 17](#_Toc123820537)

[2009さつまいも・蒸し切干 18](#_Toc123820538)

[2020フライドポテト 18](#_Toc123820539)

[2021乾燥マッシュポテト 18](#_Toc123820540)

[2039緑豆はるさめ・乾 18](#_Toc123820541)

[2040普通はるさめ・乾 18](#_Toc123820542)

[豆類 19](#_Toc123820543)

[4003 ゆで小豆缶詰 19](#_Toc123820544)

[4004 あん・こし生あん 19](#_Toc123820545)

[4005 あん・さらしあん 19](#_Toc123820546)

[4101こし練りあん・並あん 19](#_Toc123820547)

[4102こし練りあん・中割りあん 19](#_Toc123820548)

[4103こし練りあん・もなかあん 19](#_Toc123820549)

[04006 あん・つぶし練りしあん 19](#_Toc123820550)

[4009いんげんまめ・うずら豆 20](#_Toc123820551)

[4010いんげんまめ・こし生あん 20](#_Toc123820552)

[4011いんげんまめ・豆きんとん 20](#_Toc123820553)

[4014えんどう・グリーンピース（揚げ豆） 21](#_Toc123820554)

[4015えんどう・塩豆 21](#_Toc123820555)

[4016えんどう・うぐいす豆 21](#_Toc123820556)

[4020そらまめ・フライビーンズ 21](#_Toc123820557)

[4021そらまめ・おたふく豆 22](#_Toc123820558)

[4022そらまめ・ふき豆 22](#_Toc123820559)

[4076そらまめ・しょうゆ豆 22](#_Toc123820560)

[4078いり大豆・黄大豆 22](#_Toc123820561)

[4079いり大豆・黒大豆 22](#_Toc123820562)

[4028水煮缶詰・黄大豆 23](#_Toc123820563)

[4081蒸し大豆・黄大豆 23](#_Toc123820564)

[4029きな粉・全粒大豆・黄大豆 23](#_Toc123820565)

[4030きな粉・脱皮大豆・黄大豆 23](#_Toc123820566)

[4031ぶどう豆 23](#_Toc123820567)

[4032木綿豆腐 24](#_Toc123820568)

[4097木綿豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム） 24](#_Toc123820569)

[4098木綿豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム） 24](#_Toc123820570)

[4033絹ごし豆腐 24](#_Toc123820571)

[4099絹ごし豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム） 24](#_Toc123820572)

[4100絹ごし豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム） 25](#_Toc123820573)

[4034ソフト豆腐 25](#_Toc123820574)

[4035充てん豆腐 25](#_Toc123820575)

[4036沖縄豆腐 25](#_Toc123820576)

[4037ゆし豆腐 25](#_Toc123820577)

[4038焼き豆腐 26](#_Toc123820578)

[4039生揚げ 26](#_Toc123820579)

[4040油揚げ・生 26](#_Toc123820580)

[4041がんもどき 26](#_Toc123820581)

[4042凍り豆腐・乾 26](#_Toc123820582)

[4043豆腐よう 27](#_Toc123820583)

[4044豆腐竹輪・蒸し 27](#_Toc123820584)

[4045豆腐竹輪・焼き 27](#_Toc123820585)

[4088ろくじょう豆腐 28](#_Toc123820586)

[4046糸ひき納豆 28](#_Toc123820587)

[4047挽きわり納豆 28](#_Toc123820588)

[4048五斗納豆 28](#_Toc123820589)

[4049寺納豆 28](#_Toc123820590)

[4051おから 28](#_Toc123820591)

[4052豆乳 29](#_Toc123820592)

[4053調整豆乳 29](#_Toc123820593)

[4054豆乳飲料・麦芽コーヒー 29](#_Toc123820594)

[4059ゆば・生 30](#_Toc123820595)

[4060ゆば・干し・乾 30](#_Toc123820596)

[4061金山寺みそ 30](#_Toc123820597)

[4062ひしおみそ 30](#_Toc123820598)

[4063テンペ 30](#_Toc123820599)

[4067ひよこまめ・全粒・フライ・味付け 31](#_Toc123820600)

[種実類 31](#_Toc123820601)

[5002アーモンド・フライ・味付け 31](#_Toc123820602)

[5012日本ぐり・甘露煮 31](#_Toc123820603)

[5036らっかせい・バターピーナッツ 32](#_Toc123820604)

[5037らっかせい・ピーナッツバター 32](#_Toc123820605)

[野菜類 32](#_Toc123820606)

[6029おおさかしろな・塩漬 33](#_Toc123820607)

[6040かぶ・葉・塩漬 33](#_Toc123820608)

[6041かぶ・根・皮つき・塩漬 33](#_Toc123820609)

[6042かぶ・根・皮むき・塩漬 33](#_Toc123820610)

[6043かぶ・葉・ぬかみそ漬 33](#_Toc123820611)

[6044かぶ・根・皮つき・ぬかみそ漬 33](#_Toc123820612)

[6045かぶ・根・皮むき・ぬかみそ漬 33](#_Toc123820613)

[6066きゅうり・塩漬 34](#_Toc123820614)

[6067きゅうり・しょうゆ漬 34](#_Toc123820615)

[6068きゅうり・ぬかみそ漬 34](#_Toc123820616)

[6069きゅうり・ピクルス・スイート型 34](#_Toc123820617)

[6070きゅうり・ピクルス・サワー型 35](#_Toc123820618)

[6091さんとうさい・塩漬 35](#_Toc123820619)

[6104しょうが・酢漬 35](#_Toc123820620)

[6105しょうが・甘酢漬 35](#_Toc123820621)

[6107しろうり・塩漬 35](#_Toc123820622)

[6108しろうり・奈良漬 36](#_Toc123820623)

[6115すぐきな・すぐき漬 36](#_Toc123820624)

[6137だいこん・ぬかみそ漬 36](#_Toc123820625)

[6138だいこん・たくあん漬・塩押しだいこん漬 36](#_Toc123820626)

[6139だいこん・たくあん漬・干しだいこん漬 37](#_Toc123820627)

[6140だいこん・守口漬 37](#_Toc123820628)

[6141だいこん・べったら漬 37](#_Toc123820629)

[6142だいこん・みそ漬 37](#_Toc123820630)

[6143だいこん・福伸漬 38](#_Toc123820631)

[6146たいさい・塩漬 39](#_Toc123820632)

[6184トマト・缶詰・ホール無添加 39](#_Toc123820633)

[6185トマトジュース・食塩添加 39](#_Toc123820634)

[6341トマトジュース・食塩無添加 40](#_Toc123820635)

[6186ミックスジュース・食塩添加 40](#_Toc123820636)

[6342ミックスジュース・食塩無添加 40](#_Toc123820637)

[6195なす・塩漬 40](#_Toc123820638)

[6196なす・ぬかみそ漬 40](#_Toc123820639)

[6197なす・こうじ漬 41](#_Toc123820640)

[6198なす・からし漬 41](#_Toc123820641)

[6199なす・しば漬 41](#_Toc123820642)

[6217にんじん・ジュース・缶詰 42](#_Toc123820643)

[6230のざわな・塩漬 42](#_Toc123820644)

[6235はくさい・塩漬 42](#_Toc123820645)

[6236はくさい・キムチ 42](#_Toc123820646)

[6242はやとうり・白色種・塩漬 42](#_Toc123820647)

[6253ひのな・甘酢漬 42](#_Toc123820648)

[6273みずかけな・塩漬 43](#_Toc123820649)

[6074みずな・塩漬 43](#_Toc123820650)

[6306らっきょう・甘酢漬 43](#_Toc123820651)

[6371れんこん・甘酢れんこん 43](#_Toc123820652)

[果実類 44](#_Toc123820653)

[7004　アセロラ・10%果汁入り飲料 44](#_Toc123820654)

[7008あんず・乾 44](#_Toc123820655)

[7009あんず・缶詰 44](#_Toc123820656)

[7010あんず・ジャム・高糖度 44](#_Toc123820657)

[7011あんず・ジャム・低糖度 45](#_Toc123820658)

[7013いちご・ジャム・高糖度 45](#_Toc123820659)

[7014いちご・ジャム・低糖度 45](#_Toc123820660)

[7016いちじく・乾 45](#_Toc123820661)

[7017いちじく・缶詰 45](#_Toc123820662)

[7020梅漬・塩漬 45](#_Toc123820663)

[7021梅漬・調味漬 46](#_Toc123820664)

[7022梅干し・塩漬 46](#_Toc123820665)

[7023梅干し・調味漬 46](#_Toc123820666)

[7024梅びしお 46](#_Toc123820667)

[7025うめ・20%果汁入り飲料 46](#_Toc123820668)

[7030うんしゅうみかん・ストレートジュース 46](#_Toc123820669)

[7031うんしゅうみかん・濃縮還元ジュース 47](#_Toc123820670)

[7032うんしゅうみかん・果粒入りジュース 47](#_Toc123820671)

[7033うんしゅうみかん・50%果汁入り飲料 47](#_Toc123820672)

[7034うんしゅうみかん・20%果汁入り飲料 47](#_Toc123820673)

[7035うんしゅうみかん・缶詰・果肉 48](#_Toc123820674)

[7042オレンジ・ストレートジュース 48](#_Toc123820675)

[7043オレンジ・濃縮還元ジュース 48](#_Toc123820676)

[7044オレンジ・50%果汁入り飲料 48](#_Toc123820677)

[7045オレンジ・30%果汁入り飲料 48](#_Toc123820678)

[7046オレンジ・マーマレード・高糖度 49](#_Toc123820679)

[7047オレンジ・マーマレード・低糖度 49](#_Toc123820680)

[7063グレープフルーツ・ストレートジュース 49](#_Toc123820681)

[7064グレープフルーツ・濃縮還元ジュース 49](#_Toc123820682)

[7065グレープフルーツ・50%果汁入り飲料 50](#_Toc123820683)

[7066グレープフルーツ・20%果汁入り飲料 50](#_Toc123820684)

[7067グレープフルーツ・缶詰 50](#_Toc123820685)

[7076シークヮーサー・10%果汁入り飲料 50](#_Toc123820686)

[7094なつみかん・缶詰 50](#_Toc123820687)

[7082プルーン・乾 51](#_Toc123820688)

[7092西洋なし・缶詰 51](#_Toc123820689)

[7098パインアップル・ストレートジュース 51](#_Toc123820690)

[7099パインアップル・濃縮還元ジュース 51](#_Toc123820691)

[7100パインアップル・50%果汁入り飲料 51](#_Toc123820692)

[7101パインアップル・10%果汁入り飲料 52](#_Toc123820693)

[7102パインアップル・缶詰 52](#_Toc123820694)

[7103パインアップル・砂糖漬 52](#_Toc123820695)

[7108バナナ・乾 52](#_Toc123820696)

[7117干しぶどう 52](#_Toc123820697)

[7118ぶどう・ストレートジュース 53](#_Toc123820698)

[7119ぶどう・濃縮還元ジュース 53](#_Toc123820699)

[7120ぶどう・70%果汁入り飲料 53](#_Toc123820700)

[7121ぶどう・10%果汁入り飲料 53](#_Toc123820701)

[7122ぶどう・缶詰 53](#_Toc123820702)

[7123ぶどう・ジャム 54](#_Toc123820703)

[7125ブルーベリー・ジャム 54](#_Toc123820704)

[7172ブルーベリー・乾 54](#_Toc123820705)

[7179ドライマンゴー 54](#_Toc123820706)

[7137もも・30%果汁入り飲料（ネクター） 54](#_Toc123820707)

[7149りんご・ストレートジュース 54](#_Toc123820708)

[7150りんご・濃縮還元ジュース 55](#_Toc123820709)

[7151りんご・50%果汁入り飲料 55](#_Toc123820710)

[7152りんご・30%果汁入り飲料 55](#_Toc123820711)

[7153りんご・缶詰 55](#_Toc123820712)

[7154りんご・ジャム 55](#_Toc123820713)

[きのこ類 56](#_Toc123820714)

[8003えのきたけ・味付け缶詰 56](#_Toc123820715)

[8022なめこ・水煮缶詰 56](#_Toc123820716)

[藻類 56](#_Toc123820717)

[9004あまのり・焼きのり 56](#_Toc123820718)

[9005あまのり・味付けのり 56](#_Toc123820719)

[9009おきうと 57](#_Toc123820720)

[9020刻み昆布 57](#_Toc123820721)

[9021削り昆布 57](#_Toc123820722)

[9022こんぶ・塩昆布 57](#_Toc123820723)

[9023こんぶ・つくだ煮 57](#_Toc123820724)

[9026てんぐさ・ところてん 58](#_Toc123820725)

[9027てんぐさ・角寒天 58](#_Toc123820726)

[9028てんぐさ・寒天 58](#_Toc123820727)

[9049てんぐさ・粉寒天 58](#_Toc123820728)

[9033ひとえぐさ・つくだ煮 58](#_Toc123820729)

[魚介類 59](#_Toc123820730)

[10013むろあじ・開き干し 59](#_Toc123820731)

[10014むろあじ・くさや 59](#_Toc123820732)

[10034いかなご・素干し 59](#_Toc123820733)

[10035いかなご・つくだ煮 59](#_Toc123820734)

[10036いかなご・あめ煮 60](#_Toc123820735)

[10043うるめいわし・丸干し 60](#_Toc123820736)

[10045かたくちいわし・煮干し 60](#_Toc123820737)

[10046かたくちいわし・田作り 60](#_Toc123820738)

[10050まいわし・塩いわし 60](#_Toc123820739)

[10051まいわし・生干し 61](#_Toc123820740)

[10052まいわし・丸干し 61](#_Toc123820741)

[10055しらす干し・微乾燥品 61](#_Toc123820742)

[10056しらす干し・半乾燥品 61](#_Toc123820743)

[10057たたみいわし 61](#_Toc123820744)

[10058みりん干し・かたくちいわし 62](#_Toc123820745)

[10059みりん干し・まいわし 62](#_Toc123820746)

[10060いわし・缶詰・水煮 62](#_Toc123820747)

[10061いわし・缶詰・味付け 62](#_Toc123820748)

[10062いわし・缶詰・トマト漬 63](#_Toc123820749)

[10063いわし・缶詰・油漬 63](#_Toc123820750)

[10064いわし・缶詰・かば焼 63](#_Toc123820751)

[10397アンチョビ 63](#_Toc123820752)

[10070うなぎ・・かば焼 64](#_Toc123820753)

[10072うまづらはぎ・味付け開き干し 64](#_Toc123820754)

[10082かじか・つくだ煮 64](#_Toc123820755)

[10089かつお・なまり 64](#_Toc123820756)

[10090かつお・なまり節 65](#_Toc123820757)

[10091かつお・かつお節 65](#_Toc123820758)

[10092かつお・削り節 65](#_Toc123820759)

[10093かつお・削り節つくだ煮 65](#_Toc123820760)

[10094かつお・角煮 65](#_Toc123820761)

[10096かつお・缶詰・味付け・フレーク 65](#_Toc123820762)

[10097かつお・缶詰・油漬・フレーク 66](#_Toc123820763)

[10106かれい・干しかれい 66](#_Toc123820764)

[10112きびなご・調味干し 66](#_Toc123820765)

[10125このしろ・甘酢漬 66](#_Toc123820766)

[10128からふとます・塩ます 67](#_Toc123820767)

[10129からふとます・水煮缶詰 67](#_Toc123820768)

[10137しろさけ・新巻き・生 67](#_Toc123820769)

[10139しろさけ・塩ざけ 67](#_Toc123820770)

[10143しろさけ・水煮缶詰 68](#_Toc123820771)

[10151べにざけ・くん製 68](#_Toc123820772)

[10165さば・缶詰・みそ煮 68](#_Toc123820773)

[10157ごまさば・さば節 68](#_Toc123820774)

[10161さば・塩さば 69](#_Toc123820775)

[10162さば・開き干し 69](#_Toc123820776)

[10163さば・しめさば 69](#_Toc123820777)

[10164さば・缶詰・水煮 69](#_Toc123820778)

[10166さば・缶詰・味付け 70](#_Toc123820779)

[10175さんま・開き干し 70](#_Toc123820780)

[10176さんま・みりん干し 70](#_Toc123820781)

[10177さんま・缶詰・味付け 70](#_Toc123820782)

[10178さんま・缶詰・かば焼 71](#_Toc123820783)

[10201すけとうだら・すきみだら 71](#_Toc123820784)

[10204すけとうだら・からしめんたいこ 71](#_Toc123820785)

[10208まだら・塩だら 71](#_Toc123820786)

[10209まだら・干しだら 72](#_Toc123820787)

[10210まだら・でんぶ・しょうゆ入り 72](#_Toc123820788)

[10219にしん・身欠きにしん 72](#_Toc123820789)

[10220にしん・開き干し 72](#_Toc123820790)

[10221にしん・くん製 73](#_Toc123820791)

[10226はぜ・つくだ煮 73](#_Toc123820792)

[10227はぜ・甘露煮 73](#_Toc123820793)

[10260まぐろ・缶詰・水煮・フレーク・ライト 73](#_Toc123820794)

[10261まぐろ・缶詰・水煮・フレーク・ホワイト 74](#_Toc123820795)

[10262まぐろ・缶詰・味付け・フレーク 74](#_Toc123820796)

[10263まぐろ・缶詰・油漬・フレーク・ライト 74](#_Toc123820797)

[10264まぐろ・缶詰・油漬・フレーク・ホワイト 74](#_Toc123820798)

[10274やつめうなぎ・干しやつめ 75](#_Toc123820799)

[10277わかさぎ・つくだ煮 75](#_Toc123820800)

[10278わかさぎ・あめ煮 75](#_Toc123820801)

[10282あさり・つくだ煮 75](#_Toc123820802)

[10283あさり・缶詰・水煮 75](#_Toc123820803)

[10284あさり・缶詰・味付け 76](#_Toc123820804)

[10286あわび・干し 76](#_Toc123820805)

[10288あわび・水煮缶詰 76](#_Toc123820806)

[10294かき・くん製油漬缶詰 76](#_Toc123820807)

[10309はまぐり・つくだ煮 76](#_Toc123820808)

[10314ほたてがい・貝柱・煮干し 76](#_Toc123820809)

[10315ほたてがい・貝柱・水煮缶詰 77](#_Toc123820810)

[10325さくらえび・素干し 77](#_Toc123820811)

[10326さくらえび・煮干し 77](#_Toc123820812)

[10331干しえび・つくだ煮 77](#_Toc123820813)

[10337ずわいがに・水煮缶詰 77](#_Toc123820814)

[10340たらばがに・水煮缶詰 78](#_Toc123820815)

[10350ほたるいか・くん製 78](#_Toc123820816)

[10351ほたるいか・つくだ煮 78](#_Toc123820817)

[10353いか・するめ 78](#_Toc123820818)

[10354いか・さきいか 78](#_Toc123820819)

[10355いか・くん製 79](#_Toc123820820)

[10356切りいかあめ煮 79](#_Toc123820821)

[10357いか・いかあられ 79](#_Toc123820822)

[10359いか・味付け缶詰 80](#_Toc123820823)

[10366うに・粒うに 80](#_Toc123820824)

[10367うに・練りうに 80](#_Toc123820825)

[10376かに風味かまぼこ 80](#_Toc123820826)

[10377昆布巻きかまぼこ 81](#_Toc123820827)

[10378す巻きかまぼこ 81](#_Toc123820828)

[10379蒸しかまぼこ 81](#_Toc123820829)

[10380焼き抜きかまぼこ 82](#_Toc123820830)

[10381焼き竹輪 82](#_Toc123820831)

[10382だて巻 82](#_Toc123820832)

[10383つみれ 83](#_Toc123820833)

[10384なると 83](#_Toc123820834)

[10385はんぺん 83](#_Toc123820835)

[10423黒はんぺん 84](#_Toc123820836)

[10386さつま揚げ 84](#_Toc123820837)

[10387魚肉ハム 84](#_Toc123820838)

[10388魚肉ソーセージ 84](#_Toc123820839)

[肉類 85](#_Toc123820840)

[11104牛肉・ローストビーフ 85](#_Toc123820841)

[11105牛肉・コンビーフ缶詰 85](#_Toc123820842)

[11106牛肉・味付け缶詰 85](#_Toc123820843)

[11107ビーフジャーキー 85](#_Toc123820844)

[11108スモークタン 86](#_Toc123820845)

[11174 骨つきハム 86](#_Toc123820846)

[11175豚肉・ボンレスハム 86](#_Toc123820847)

[11176豚肉・ロースハム 86](#_Toc123820848)

[11177豚肉・ショルダーハム 87](#_Toc123820849)

[11181豚肉・生ハム・促成 87](#_Toc123820850)

[11182豚肉・生ハム・長期熟成 87](#_Toc123820851)

[11178豚肉・プレスハム 87](#_Toc123820852)

[11180豚肉・チョップドハム 88](#_Toc123820853)

[11183豚肉・ベーコン 88](#_Toc123820854)

[11184豚肉・ロースベーコン 88](#_Toc123820855)

[11185豚肉・ショルダーベーコン 88](#_Toc123820856)

[11186豚肉・ウインナーソーセージ 89](#_Toc123820857)

[11187豚肉・セミドライソーセージ 89](#_Toc123820858)

[11188豚肉・ドライソーセージ 89](#_Toc123820859)

[11189豚肉・フランクフルトソーセージ 90](#_Toc123820860)

[11190豚肉・ボロニアソーセージ 90](#_Toc123820861)

[11191豚肉・リオナソーセージ 90](#_Toc123820862)

[11192豚肉・レバーソーセージ 90](#_Toc123820863)

[11193豚肉・混合ソーセージ 91](#_Toc123820864)

[11194豚肉・生ソーセージ 91](#_Toc123820865)

[11195豚肉・焼き豚 91](#_Toc123820866)

[11196豚肉・レバーペースト 91](#_Toc123820867)

[11197豚肉・スモークレバー 92](#_Toc123820868)

[11198豚肉・ゼラチン ゼラチンの主な原材料は、豚皮である。ゼラチン100 gのたんぱく質87.6 gであり、豚皮100 gのたんぱく質25.0 gであるから（鈴木啓仁. ゼラチンの原料と製造およびその特性. 日本写真学会誌, 2004, 67.4: 379-385.）、ゼラチン100 gを作るのに必要な豚皮は 92](#_Toc123820869)

[11179ラム・混合プレスハム 92](#_Toc123820870)

[11237鶏肉・焼き鳥缶詰 92](#_Toc123820871)

[11292鶏肉・チキンナゲット 93](#_Toc123820872)

[11293鶏肉・つくね 93](#_Toc123820873)

[卵類 93](#_Toc123820874)

[12017たまご豆腐 93](#_Toc123820875)

[12018厚焼きたまご 93](#_Toc123820876)

[12019だし巻きたまご 93](#_Toc123820877)

[乳類 94](#_Toc123820878)

[13007乳飲料・コーヒー 94](#_Toc123820879)

[13008乳飲料・フルーツ 94](#_Toc123820880)

[13009全粉乳 94](#_Toc123820881)

[13010脱脂粉乳 94](#_Toc123820882)

[13011乳児用調製粉乳 94](#_Toc123820883)

[13012無糖練乳 95](#_Toc123820884)

[13013加糖練乳 95](#_Toc123820885)

[13014クリーム・乳脂肪 95](#_Toc123820886)

[13015クリーム・乳脂肪・植物性脂肪 95](#_Toc123820887)

[13016クリーム・植物性脂肪 95](#_Toc123820888)

[13017ホイップクリーム・乳脂肪 95](#_Toc123820889)

[13018ホイップクリーム・乳脂肪・植物性脂肪 96](#_Toc123820890)

[13019ホイップクリーム・植物性脂肪 96](#_Toc123820891)

[13020コーヒーホワイトナー・液状・乳脂肪 96](#_Toc123820892)

[13021コーヒーホワイトナー・液状・乳脂肪・植物性脂肪 96](#_Toc123820893)

[13022コーヒーホワイトナー・液状・植物性脂肪 96](#_Toc123820894)

[13023コーヒーホワイトナー・粉末状・乳脂肪 97](#_Toc123820895)

[13024コーヒーホワイトナー・粉末状・植物性脂肪 97](#_Toc123820896)

[13025ヨーグルト・全脂無糖 97](#_Toc123820897)

[13053ヨーグルト・低脂肪無糖 97](#_Toc123820898)

[13054ヨーグルト・無脂肪無糖 97](#_Toc123820899)

[13026ヨーグルト・脱脂加糖 98](#_Toc123820900)

[13027ヨーグルト・ドリンクタイプ・加糖 98](#_Toc123820901)

[13028乳酸菌飲料・乳製品 98](#_Toc123820902)

[13029乳酸菌飲料・殺菌乳製品 98](#_Toc123820903)

[13030乳酸菌飲料・非乳製品 98](#_Toc123820904)

[13031チーズ・エダム 99](#_Toc123820905)

[13032チーズ・エメンタール 99](#_Toc123820906)

[13033チーズ・カテージ 99](#_Toc123820907)

[13034チーズ・カマンベール 99](#_Toc123820908)

[13035チーズ・クリーム 100](#_Toc123820909)

[13036チーズ・ゴーダ 100](#_Toc123820910)

[13037チーズ・チェダー 100](#_Toc123820911)

[13038チーズ・パルメザン 100](#_Toc123820912)

[13039チーズ・ブルー 100](#_Toc123820913)

[13055チーズ・マスカルポーネ 101](#_Toc123820914)

[13056チーズ・モッツァレラ 101](#_Toc123820915)

[13057チーズ・やぎ 101](#_Toc123820916)

[13058チーズ・リコッタ 101](#_Toc123820917)

[13040チーズ・プロセスチーズ 101](#_Toc123820918)

[13041チーズ・チーズスプレッド 102](#_Toc123820919)

[13042アイスクリーム・高脂肪 102](#_Toc123820920)

[13043アイスクリーム・普通脂肪 102](#_Toc123820921)

[13044アイスミルク 103](#_Toc123820922)

[13045ラクトアイス・普通脂肪 103](#_Toc123820923)

[13046ラクトアイス・低脂肪 103](#_Toc123820924)

[13047ソフトクリーム 104](#_Toc123820925)

[13049シャーベット 104](#_Toc123820926)

[油脂類 104](#_Toc123820927)

[14023あまに油 104](#_Toc123820928)

[14024えごま油 104](#_Toc123820929)

[14001オリーブ油 104](#_Toc123820930)

[14002ごま油 105](#_Toc123820931)

[14003米ぬか油 105](#_Toc123820932)

[14004サフラワー油・ハイオレイック 105](#_Toc123820933)

[14025サフラワー油・ハイリノール 105](#_Toc123820934)

[14005大豆油 105](#_Toc123820935)

[14006調合油 105](#_Toc123820936)

[14007とうもろこし油 106](#_Toc123820937)

[14008なたね油 106](#_Toc123820938)

[14011ひまわり油・ハイリノール 106](#_Toc123820939)

[14026ひまわり油・ミッドオレイック 106](#_Toc123820940)

[14027ひまわり油・ハイオレイック 106](#_Toc123820941)

[14028ぶどう油 106](#_Toc123820942)

[14012綿実油 107](#_Toc123820943)

[14013やし油 107](#_Toc123820944)

[14014落花生油 107](#_Toc123820945)

[14017 有塩バター 107](#_Toc123820946)

[14018 食塩不使用バター 107](#_Toc123820947)

[14019 発酵バター 108](#_Toc123820948)

[14020ソフトマーガリン・家庭用 108](#_Toc123820949)

[14029ソフトマーガリン・業務用 108](#_Toc123820950)

[14021ファットスプレッド 108](#_Toc123820951)

[14022ショートニング・家庭用 108](#_Toc123820952)

[14030ショートニング・業務用・製菓 109](#_Toc123820953)

[14031ショートニング・業務用・フライ 109](#_Toc123820954)

[菓子類 109](#_Toc123820955)

[15001甘納豆・あずき 110](#_Toc123820956)

[15002甘納豆・いんげんまめ 110](#_Toc123820957)

[15003甘納豆・えんどう 110](#_Toc123820958)

[15005今川焼き 110](#_Toc123820959)

[15006ういろう 111](#_Toc123820960)

[15007うぐいすもち 111](#_Toc123820961)

[15008かしわもち 111](#_Toc123820962)

[15009カステラ 111](#_Toc123820963)

[15010かのこ 111](#_Toc123820964)

[15011かるかん 111](#_Toc123820965)

[15012きび団子 111](#_Toc123820966)

[15013ぎゅうひ 111](#_Toc123820967)

[15014きりざんしょ 112](#_Toc123820968)

[15015きんぎょく糖 112](#_Toc123820969)

[15016きんつば 112](#_Toc123820970)

[15017草もち 112](#_Toc123820971)

[15018くし団子・あん 112](#_Toc123820972)

[15019くし団子・みたらし 112](#_Toc123820973)

[15121くずもち・くずでん粉製品 112](#_Toc123820974)

[15122くずもち・小麦でん粉製品 112](#_Toc123820975)

[15020げっぺい 112](#_Toc123820976)

[15123五平もち＜五平餅＞ 112](#_Toc123820977)

[15021桜もち・関東風 113](#_Toc123820978)

[15022桜もち・関西風 113](#_Toc123820979)

[15124笹だんご 113](#_Toc123820980)

[15023大福もち 113](#_Toc123820981)

[15024タルト（和菓子） 113](#_Toc123820982)

[15025ちまき 113](#_Toc123820983)

[15026ちゃつう 113](#_Toc123820984)

[15027どら焼 113](#_Toc123820985)

[15004生八つ橋、あん入り 113](#_Toc123820986)

[15028ねりきり 113](#_Toc123820987)

[15029カステラまんじゅう 114](#_Toc123820988)

[15030くずまんじゅう 114](#_Toc123820989)

[15031くりまんじゅう 114](#_Toc123820990)

[15032とうまんじゅう 114](#_Toc123820991)

[15033蒸しまんじゅう 114](#_Toc123820992)

[15034あんまん 114](#_Toc123820993)

[15035肉まん 114](#_Toc123820994)

[15036もなか 114](#_Toc123820995)

[15037ゆべし 114](#_Toc123820996)

[15038練りようかん 115](#_Toc123820997)

[15039水ようかん 115](#_Toc123820998)

[15040蒸しようかん 115](#_Toc123820999)

[15041あめ玉 115](#_Toc123821000)

[15042芋かりんとう 115](#_Toc123821001)

[15043おこし 115](#_Toc123821002)

[15044おのろけ豆 115](#_Toc123821003)

[15045かりんとう・黒 115](#_Toc123821004)

[15046かりんとう・白 115](#_Toc123821005)

[15047ごかぼう 115](#_Toc123821006)

[15048磯部せんべい 115](#_Toc123821007)

[15049かわらせんべい 115](#_Toc123821008)

[15050巻きせんべい 116](#_Toc123821009)

[15051南部せんべい・ごま入り 116](#_Toc123821010)

[15052南部せんべい・落花生入り 116](#_Toc123821011)

[15053しおがま 116](#_Toc123821012)

[15055ひなあられ・関東風 116](#_Toc123821013)

[15056ひなあられ・関西風 116](#_Toc123821014)

[15057揚げせんべい 116](#_Toc123821015)

[15058甘辛せんべい 116](#_Toc123821016)

[15059あられ 116](#_Toc123821017)

[15060しょうゆせんべい 116](#_Toc123821018)

[15061ボーロ・小粒 116](#_Toc123821019)

[15062そばボーロ 117](#_Toc123821020)

[15063松風 117](#_Toc123821021)

[15064みしま豆 117](#_Toc123821022)

[15065八つ橋 117](#_Toc123821023)

[15066らくがん 117](#_Toc123821024)

[15067麦らくがん 117](#_Toc123821025)

[15068もろこしらくがん 117](#_Toc123821026)

[15125揚げパン 117](#_Toc123821027)

[15069あんパン 117](#_Toc123821028)

[15126あんパン・薄皮タイプ 117](#_Toc123821029)

[15127カレーパン・皮及び具 117](#_Toc123821030)

[15070クリームパン 118](#_Toc123821031)

[15130クリームパン・薄皮タイプ 118](#_Toc123821032)

[15071ジャムパン 118](#_Toc123821033)

[15072チョココロネ 118](#_Toc123821034)

[15131チョコパン・薄皮タイプ 118](#_Toc123821035)

[15132メロンパン 118](#_Toc123821036)

[15073シュークリーム 118](#_Toc123821037)

[15074スポンジケーキ 118](#_Toc123821038)

[15075ショートケーキ、果実なし 118](#_Toc123821039)

[15133タルト（洋菓子） 118](#_Toc123821040)

[15134ベイクドチーズケーキ 118](#_Toc123821041)

[15135レアチーズケーキ 118](#_Toc123821042)

[15076デニッシュペストリー 119](#_Toc123821043)

[15077イーストドーナッツ 119](#_Toc123821044)

[15078ケーキドーナッツ 119](#_Toc123821045)

[15079パイ皮 119](#_Toc123821046)

[15080アップルパイ 119](#_Toc123821047)

[15081ミートパイ 119](#_Toc123821048)

[15082バターケーキ 119](#_Toc123821049)

[15083ホットケーキ 119](#_Toc123821050)

[15084ワッフル・カスタードクリーム入り 119](#_Toc123821051)

[15085ワッフル・ジャム入り 119](#_Toc123821052)

[15086カスタードプリン 119](#_Toc123821053)

[15136牛乳寒天 120](#_Toc123821054)

[15087ゼリー・オレンジ 120](#_Toc123821055)

[15088ゼリー・コーヒー 120](#_Toc123821056)

[15089ゼリー・ミルク 120](#_Toc123821057)

[15090ゼリー・ワイン 120](#_Toc123821058)

[15091ババロア 120](#_Toc123821059)

[15092ウエハース 120](#_Toc123821060)

[15141ウエハース、クリーム入り 120](#_Toc123821061)

[15093オイルスプレークラッカー 120](#_Toc123821062)

[15094ソーダクラッカー 120](#_Toc123821063)

[15095サブレ 121](#_Toc123821064)

[15054中華風クッキー 121](#_Toc123821065)

[15097ハードビスケット 121](#_Toc123821066)

[15098ソフトビスケット 121](#_Toc123821067)

[15099プレッツェル 122](#_Toc123821068)

[15096リーフパイ 122](#_Toc123821069)

[15100ロシアケーキ 122](#_Toc123821070)

[15101小麦粉あられ 122](#_Toc123821071)

[15102コーンスナック 122](#_Toc123821072)

[15103ポテトチップス 123](#_Toc123821073)

[15104成形ポテトチップス 123](#_Toc123821074)

[15109かわり玉 123](#_Toc123821075)

[15105キャラメル 123](#_Toc123821076)

[15107ゼリーキャンデー 124](#_Toc123821077)

[15108ゼリービーンズ 124](#_Toc123821078)

[15110ドロップ 124](#_Toc123821079)

[15111バタースコッチ 124](#_Toc123821080)

[15112ブリットル 124](#_Toc123821081)

[15113マシュマロ 124](#_Toc123821082)

[15106ラムネ 124](#_Toc123821083)

[15137アーモンドチョコレート 124](#_Toc123821084)

[15114カバーリングチョコレート 124](#_Toc123821085)

[15115ホワイトチョコレート 124](#_Toc123821086)

[15116ミルクチョコレート 125](#_Toc123821087)

[15117マロングラッセ 125](#_Toc123821088)

[15118板ガム 125](#_Toc123821089)

[15119糖衣ガム 125](#_Toc123821090)

[15120風船ガム 125](#_Toc123821091)

[15138カスタードクリーム 126](#_Toc123821092)

[15139しるこ・こしあん 126](#_Toc123821093)

[15140しるこ・つぶしあん 126](#_Toc123821094)

[嗜好飲料類 126](#_Toc123821095)

[16001清酒・普通酒 126](#_Toc123821096)

[16002清酒・純米酒 126](#_Toc123821097)

[16003清酒・本醸造酒 126](#_Toc123821098)

[16004清酒・吟醸酒 127](#_Toc123821099)

[16005清酒・純米吟醸酒 127](#_Toc123821100)

[16006ビール・淡色 127](#_Toc123821101)

[16007ビール・黒 127](#_Toc123821102)

[16008ビール・スタウト 128](#_Toc123821103)

[16009 発泡酒 128](#_Toc123821104)

[16010ぶどう酒・白 128](#_Toc123821105)

[16011ぶどう酒・赤 129](#_Toc123821106)

[16012ぶどう酒・ロゼ 129](#_Toc123821107)

[16013紹興酒 129](#_Toc123821108)

[16014連続式蒸留しょうちゅう 130](#_Toc123821109)

[16015単式蒸留しょうちゅう 130](#_Toc123821110)

[16016ウイスキー 130](#_Toc123821111)

[16017ブランデー 130](#_Toc123821112)

[16018ウオッカ 131](#_Toc123821113)

[となる。 131](#_Toc123821114)

[16019ジン 131](#_Toc123821115)

[16020ラム 131](#_Toc123821116)

[16021マオタイ酒 131](#_Toc123821117)

[16022 梅酒 132](#_Toc123821118)

[16023 合成清酒 132](#_Toc123821119)

[16024 白酒 132](#_Toc123821120)

[16025みりん・本みりん 132](#_Toc123821121)

[16026みりん・本直し 133](#_Toc123821122)

[16027 薬味酒 133](#_Toc123821123)

[16028 キュラソー 133](#_Toc123821124)

[16029 スイートワイン 133](#_Toc123821125)

[16030 ペパーミント 134](#_Toc123821126)

[16031ベルモット・甘口タイプ 134](#_Toc123821127)

[16032ベルモット・辛口タイプ 134](#_Toc123821128)

[16034玉露・浸出液 134](#_Toc123821129)

[16037せん茶・浸出液 134](#_Toc123821130)

[16038かまいり茶・浸出液 134](#_Toc123821131)

[16039番茶・浸出液 135](#_Toc123821132)

[16040ほうじ茶・浸出液 135](#_Toc123821133)

[16041玄米茶・浸出液 135](#_Toc123821134)

[16042ウーロン茶・浸出液 135](#_Toc123821135)

[16044紅茶・浸出液 135](#_Toc123821136)

[16045コーヒー・浸出液 135](#_Toc123821137)

[16047コーヒー・コーヒー飲料・乳成分入り・加糖 135](#_Toc123821138)

[16049ココア・ミルクココア 135](#_Toc123821139)

[16050甘酒 135](#_Toc123821140)

[16051昆布茶 135](#_Toc123821141)

[16057スポーツドリンク 136](#_Toc123821142)

[16052炭酸飲料類・果実色飲料 136](#_Toc123821143)

[16053コーラ 136](#_Toc123821144)

[16054サイダー 136](#_Toc123821145)

[16058ビール風味炭酸飲料 136](#_Toc123821146)

[16055麦茶 137](#_Toc123821147)

[調味料及び香辛料類 137](#_Toc123821148)

[17001 ウスターソース 137](#_Toc123821149)

[17002 中濃ソース 137](#_Toc123821150)

[17003 濃厚ソース 137](#_Toc123821151)

[17085 お好み焼きソース 137](#_Toc123821152)

[17004 トウバンジャン 137](#_Toc123821153)

[17005 チリペッパーソース 137](#_Toc123821154)

[17006 ラー油 138](#_Toc123821155)

[17007こいくちしょうゆ 138](#_Toc123821156)

[17008うすくちしょうゆ 138](#_Toc123821157)

[17086こいくちしょうゆ・減塩 138](#_Toc123821158)

[17139うすくちしょうゆ・低塩 139](#_Toc123821159)

[17009たまりしょうゆ 139](#_Toc123821160)

[17010さいしこみしょうゆ 139](#_Toc123821161)

[17011しろしょうゆ 139](#_Toc123821162)

[17087だししょうゆ 140](#_Toc123821163)

[17088照りしょうゆ 140](#_Toc123821164)

[17090 黒酢 140](#_Toc123821165)

[17015 穀物酢 140](#_Toc123821166)

[17016 米酢 140](#_Toc123821167)

[17091 バルサミコ酢 141](#_Toc123821168)

[17017 ぶどう酢 141](#_Toc123821169)

[17018 りんご酢 141](#_Toc123821170)

[17130あごだし 142](#_Toc123821171)

[17019かつおだし・荒節 142](#_Toc123821172)

[17131かつおだし・本枯れ節 142](#_Toc123821173)

[17020昆布だし・水だし 142](#_Toc123821174)

[17132昆布だし・煮だし 142](#_Toc123821175)

[17021かつお・昆布だし・荒節・昆布だし 142](#_Toc123821176)

[17148かつお・昆布だし・本枯れ節・昆布だし 142](#_Toc123821177)

[17022しいたけだし 142](#_Toc123821178)

[17023煮干しだし 142](#_Toc123821179)

[17024鶏がらだし 142](#_Toc123821180)

[17025中華だし 142](#_Toc123821181)

[17026洋風だし 143](#_Toc123821182)

[17027固形ブイヨン 143](#_Toc123821183)

[17092顆粒おでん用 143](#_Toc123821184)

[17093顆粒中華だし 143](#_Toc123821185)

[17028顆粒和風だし 143](#_Toc123821186)

[17140なべつゆ・ストレート・しょうゆ味 143](#_Toc123821187)

[17029めんつゆ・ストレート 143](#_Toc123821188)

[17141めんつゆ・二倍濃厚 144](#_Toc123821189)

[17030めんつゆ・三倍濃厚 144](#_Toc123821190)

[17142ラーメンスープ・濃縮・しょうゆ味 144](#_Toc123821191)

[17143ラーメンスープ・濃縮・みそ味 144](#_Toc123821192)

[17094 甘酢 144](#_Toc123821193)

[17095 エビチリの素 144](#_Toc123821194)

[17031 オイスターソース 144](#_Toc123821195)

[17096 黄身酢 144](#_Toc123821196)

[17097ごま酢 144](#_Toc123821197)

[17098ごまだれ 145](#_Toc123821198)

[17099三杯酢 145](#_Toc123821199)

[17100二杯酢 145](#_Toc123821200)

[17101すし酢・ ちらし・稲荷用 145](#_Toc123821201)

[17102すし酢・ にぎり用 145](#_Toc123821202)

[17103すし酢・ 巻き寿司・箱寿司用 145](#_Toc123821203)

[17104中華合わせ酢 145](#_Toc123821204)

[17105 デミグラスソース 145](#_Toc123821205)

[17106 テンメンジャン 145](#_Toc123821206)

[17107 ナンプラー 145](#_Toc123821207)

[17108冷やし中華のたれ 146](#_Toc123821208)

[17109ホワイトソース 146](#_Toc123821209)

[17110ぽん酢しょうゆ 146](#_Toc123821210)

[17137ぽん酢しょうゆ・市販品 146](#_Toc123821211)

[17032マーボー豆腐の素 147](#_Toc123821212)

[17111マリネ液 147](#_Toc123821213)

[17033ミートソース 147](#_Toc123821214)

[17112焼き鳥のたれ 147](#_Toc123821215)

[17113焼肉のたれ 147](#_Toc123821216)

[17114みたらしのたれ 147](#_Toc123821217)

[17115ゆずこしょう 147](#_Toc123821218)

[17133いかなごしょうゆ 147](#_Toc123821219)

[17134いしる 148](#_Toc123821220)

[17135しょっつる 148](#_Toc123821221)

[17107 ナンプラー 148](#_Toc123821222)

[17034 トマトピューレー 148](#_Toc123821223)

[17035 トマトペースト 149](#_Toc123821224)

[17036 トマトケチャップ 149](#_Toc123821225)

[17037 トマトソース 149](#_Toc123821226)

[17038 チリソース 149](#_Toc123821227)

[17039 和風ドレッシングタイプ調味料 150](#_Toc123821228)

[17040 フレンチドレッシング 150](#_Toc123821229)

[17116和風ドレッシング 150](#_Toc123821230)

[17117ごまドレッシング 150](#_Toc123821231)

[17041 サウザンアイランドドレッシング 150](#_Toc123821232)

[17042 マヨネーズ・全卵型 150](#_Toc123821233)

[17043 マヨネーズ・卵黄型 151](#_Toc123821234)

[17118マヨネーズタイプ調味料・低カロリータイプ 151](#_Toc123821235)

[17044米みそ・甘みそ 151](#_Toc123821236)

[17045米みそ・淡色辛みそ 152](#_Toc123821237)

[17046米みそ・赤色辛みそ 152](#_Toc123821238)

[17120だし入りみそ 153](#_Toc123821239)

[17145だし入りみそ・減塩 153](#_Toc123821240)

[17047麦みそ 153](#_Toc123821241)

[17048豆みそ 153](#_Toc123821242)

[17119減塩みそ 153](#_Toc123821243)

[17049即席みそ・粉末タイプ 154](#_Toc123821244)

[17050即席みそ・ペーストタイプ 154](#_Toc123821245)

[17121辛子酢みそ 154](#_Toc123821246)

[17122ごまみそ 154](#_Toc123821247)

[17123酢みそ 154](#_Toc123821248)

[17124練りみそ 154](#_Toc123821249)

[17051カレールウ 154](#_Toc123821250)

[17052ハヤシルウ 155](#_Toc123821251)

[17125お茶漬けの素・さけ 155](#_Toc123821252)

[17136キムチの素 155](#_Toc123821253)

[17053酒かす 155](#_Toc123821254)

[17126即席すまし汁 156](#_Toc123821255)

[17127ふりかけ・たまご 156](#_Toc123821256)

[17054みりん風調味料 156](#_Toc123821257)

[17138料理酒 156](#_Toc123821258)

# 穀類

## 1003あわもち

原材料配合比（もちあわ50、もち米50）から、RF値は、もちあわ50/(50+50) =0.500、もち米50/(50+50) =0.500となる。

## 1008大麦めん

原材料配合比（麦こがし50、小麦粉・強力粉・1等50）から、RF値は、麦こがし50/(50+50) =0.500、小麦粉・強力粉・1等50/(50+50) =0.500となる。

## 1015小麦粉・薄力粉・1等

小麦粉・薄力粉・1等の主な原材料は、小麦・輸入・軟質の胚乳（小麦粒の85%）である（Komuginokinoutokagaku (ISBN: 978-4254435474, in Japanese)）から、RF値は、小麦・輸入・軟質=1/0.85=1.176となる。

## 1016小麦粉・薄力粉・2等

小麦粉・薄力粉・2等の主な原材料は、小麦・輸入・軟質の胚乳（小麦粒の85%）である（Komuginokinoutokagaku (ISBN: 978-4254435474, in Japanese)）から、RF値は、小麦・輸入・軟質=1/0.85=1.176となる。

## 1018小麦粉・中力粉・1等

小麦粉・中力粉・1等の主な原材料は、小麦・輸入・軟質の胚乳（小麦粒の85%）である（Komuginokinoutokagaku (ISBN: 978-4254435474, in Japanese)）から、RF値は、小麦・輸入・軟質=1/0.85=1.176となる。

## 1019小麦粉・中力粉・2等

小麦粉・中力粉・2等の主な原材料は、小麦・輸入・軟質の胚乳（小麦粒の85%）である（Komuginokinoutokagaku (ISBN: 978-4254435474, in Japanese)）から、RF値は、小麦・輸入・軟質=1/0.85=1.176となる。

## 1020小麦粉・強力粉・1等

小麦粉・強力粉・1等の主な原材料は、小麦・輸入・硬質の胚乳（小麦粒の85%）である（Komuginokinoutokagaku (ISBN: 978-4254435474, in Japanese)）から、RF値は、小麦・輸入・硬質=1/0.85=1.176となる。

## 1021小麦粉・強力粉・2等

小麦粉・強力粉・2等の主な原材料は、小麦・輸入・硬質の胚乳（小麦粒の85%）である（Komuginokinoutokagaku (ISBN: 978-4254435474, in Japanese)）から、RF値は、小麦・輸入・硬質=1/0.85=1.176となる。

## 1023小麦粉・強力粉・全粒粉

小麦粉・強力粉・全粒粉の主な原材料は、小麦・輸入・硬質である。

## 1146プレミックス粉・お好み焼き用

プレミックス粉・お好み焼き用の主な原材料は、小麦粉・薄力粉・1等、食塩、砂糖（上白糖）である。プレミックス粉100 gの原材料を小麦粉・薄力粉・1等x(g)、食塩y(g)、砂糖（上白糖）z(g)とすると、プレミックス粉100 gのエネルギー352 kcal、炭水化物73.6 g、食塩相当量3.7 gであり、小麦粉・薄力粉・1等100 gのエネルギー367 kcal、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのエネルギー0 kcal、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 g、砂糖（上白糖）100 gのエネルギー384 kcal、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=91.2, y=3.7, z=4.5 gを得る。

## 1024プレミックス粉・ホットケーキ用

プレミックス粉・ホットケーキ用の主な原材料は、小麦粉・薄力粉・1等、砂糖（上白糖）、なたね油、食塩である。プレミックス粉100 gの原材料を小麦粉x(g)、砂糖y(g)、油z(g)、食塩w(g)とすると、プレミックス粉100 gのたんぱく質7.8 g、脂質4.0 g、炭水化物74.4 g、食塩相当量1.0 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 g、油100 g、たんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=94.0, y=3.2, z=2.6, w=1.0 gを得る。

## 1147プレミックス粉・から揚げ用

プレミックス粉・の主な原材料は、小麦粉・薄力粉・1等、じゃがいもでん粉、なたね油、こいくちしょうゆである。プレミックス粉100 gの原材料を小麦粉x(g)、でん粉y(g)、油z(g)、しょうゆw(g)とすると、プレミックス粉100 gのたんぱく質10.2 g、脂質1.2 g、炭水化物70.0 g、食塩相当量9.7 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.1 g、炭水化物81.6 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、脂質0.0 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 gであるから

が成り立ち、x=60.6, y=23.1, z=0.3, w=66.9を得る。

## 1025プレミックス粉・天ぷら用

プレミックス粉・天ぷら用の主な原材料は、小麦粉・薄力粉・1等、とうもろこしでん粉である。プレミックス粉の100 gの原材料を小麦粉x(g)、とうもろこしでん粉y(g)とすると、プレミックス粉のエネルギー351 kcal、炭水化物76.1 gであり、小麦粉100 gのエネルギー367 kcal、炭水化物75.8 gであり、でん粉100 gのエネルギー354 kcal、炭水化物75.8 gであるから

が成り立ち、x=69.3, y=27.3 gを得る。

## 1026角形食パン・食パン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・圧搾2、食塩2、砂糖（上白糖）6、ショートニング6、脱脂粉乳2、水70）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+2+2+6+2+70)、酵母・圧搾2/(100+2+2+6+6+2+70)、食塩2/(100+2+2+6+6+2+70)、砂糖（上白糖）6/(100+2+2+6+6+2+70)、ショートニング6/(100+2+2+6+6+2+70)、脱脂粉乳2/(100+2+2+6+6+2+70)、水70/(100+2+2+6+6+2+70)となる。

## 1206食パン・リーンタイプ

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・乾燥0.7、食塩2、ショートニング4、モルトシロップ0.8、水68）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+0.7+2+4+0.8+68)、酵母・乾燥0.7/(100+0.7+2+4+0.8+68)、食塩2/(100+0.7+2+4+0.8+68)、ショートニング4/(100+0.7+2+4+0.8+68)、モルトシロップ0.8/(100+0.7+2+4+0.8+68)、水68/(100+0.7+2+4+0.8+68)となる。

## 1207食パン・リッチタイプ

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・圧搾3、食塩1.8、砂糖（上白糖）10、無塩バター10、脱脂粉乳2、鶏卵10、水58）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)、酵母・圧搾3/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)、食塩1.8/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)、砂糖（上白糖）10/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)、無塩バター10/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)、脱脂粉乳2/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)、鶏卵10/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)、水58/(100+3+1.8+10+10+2+10+58)となる。

## 1205パン類・食パン・山形食パン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・圧搾2、食塩2、砂糖（上白糖）4、ショートニング4、脱脂粉乳1、水68）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+2+2+4+4+1+68)、酵母・圧搾2/(100+2+2+4+4+1+68)、食塩2/(100+2+2+4+4+1+68)、砂糖（上白糖）4/(100+2+2+4+4+1+68)、ショートニング4/(100+2+2+4+4+1+68)、脱脂粉乳1/(100+2+2+4+4+1+68)、水68/(100+2+2+4+4+1+68)

## 1028コッペパン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・圧搾2.5、食塩1.5、砂糖（上白糖）10、ショートニング10、脱脂粉乳2、水63）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+2.5+1.5+10+10+2+63)、酵母・圧搾2.5/(100+2.5+1.5+10+10+2+63)、食塩1.5/(100+2.5+1.5+10+10+2+63)、砂糖（上白糖）10/(100+2.5+1.5+10+10+2+63)、ショートニング10/(100+2.5+1.5+10+10+2+63)、脱脂粉乳2/(100+2.5+1.5+10+10+2+63)、水63/(100+2.5+1.5+10+10+2+63)

## 1030乾パン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等140、小麦粉・薄力粉・1等60、砂糖（上白糖）16、ショートニング6、ごま3、食塩3、イースト4）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等140/(140+60+16+6+3+3+4)、小麦粉・薄力粉・1等60/(140+60+16+6+3+3+4)、砂糖（上白糖）16/(140+60+16+6+3+3+4)、ショートニング6/(140+60+16+6+3+3+4)、ごま3/(140+60+16+6+3+3+4)、食塩3/(140+60+16+6+3+3+4)、イースト4/(140+60+16+6+3+3+4)

## 1031フランスパン

原材料配合比（小麦粉・中力粉・1等100、酵母・乾燥0.7、食塩2、モルトシロップ0.3）から、RF値は、小麦粉・中力粉・1等100/(100+0.7+2+0.3)、酵母・乾燥0.7/(100+0.7+2+0.3)、食塩2/(100+0.7+2+0.3)、モルトシロップ0.3/(100+0.7+2+0.3)

## 1032ライ麦パン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等50、ライ麦粉50、酵母・圧搾2、食塩2、ショートニング4、水70）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等50/(50+50+2+2+4+70)、ライ麦粉50/(50+50+2+2+4+70)、酵母・圧搾2/(50+50+2+2+4+70)、食塩2/(50+50+2+2+4+70)、ショートニング4/(50+50+2+2+4+70)、水70/(50+50+2+2+4+70)

## 1208全粒粉パン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等50、小麦粉・強力粉・全粒粉50、酵母・圧搾2.5、食塩1.7、砂糖（上白糖）3、ショートニング7、水68）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等50/(50+50+2.5+1.7+3+7+68)、小麦粉・強力粉・全粒粉50/(50+50+2.5+1.7+3+7+68)、酵母・圧搾2.5/(50+50+2.5+1.7+3+7+68)、食塩1.7/(50+50+2.5+1.7+3+7+68)、砂糖（上白糖）3/(50+50+2.5+1.7+3+7+68)、ショートニング7/(50+50+2.5+1.7+3+7+68)、水68/(50+50+2.5+1.7+3+7+68)

## 1033ぶどうパン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・圧搾3、食塩1.5、砂糖（上白糖）8、無塩バター6、脱脂粉乳3、鶏卵5、干しぶどう40、水57）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、酵母・圧搾3/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、食塩1.5/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、砂糖（上白糖）8/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、無塩バター6/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、脱脂粉乳3/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、鶏卵5/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、干しぶどう40/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)、水57/(100+3+1.5+8+6+3+5+40+57)

## 1034ロールパン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・圧搾3、食塩1.5、砂糖（上白糖）12、無塩バター15、脱脂粉乳2、鶏卵15、水50）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)、酵母・圧搾3/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)、食塩1.5/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)、砂糖（上白糖）12/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)、無塩バター15/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)、脱脂粉乳2/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)、鶏卵15/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)、水50/(100+3+1.5+12+15+2+15+50)

## 1035クロワッサン・リッチタイプ

原材料配合比（小麦粉・中力粉・1等100、酵母・圧搾3.5、食塩2、砂糖（上白糖）10、無塩バター6、ロールイン油脂50、鶏卵8、水48）から、RF値は、小麦粉・中力粉・1等100/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)、酵母・圧搾3.5/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)、食塩2/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)、砂糖（上白糖）10/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)、無塩バター6/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)、ロールイン油脂50/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)、鶏卵8/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)、水48/(100+3.5+2+10+6+50+8+48)

## 1209クロワッサン・レギュラータイプ

原材料配合比（小麦粉・中力粉・1等100、酵母・圧搾4、食塩2、砂糖（上白糖）10、マーガリン6、ロールイン油脂30、鶏卵5、水53）から、RF値は、小麦粉・中力粉・1等100/(100+4+2+10+6+30+5+53)、酵母・圧搾4/(100+4+2+10+6+30+5+53)、食塩2/(100+4+2+10+6+30+5+53)、砂糖（上白糖）10/(100+4+2+10+6+30+5+53)、マーガリン6/(100+4+2+10+6+30+5+53)、ロールイン油脂30/(100+4+2+10+6+30+5+53)、鶏卵5/(100+4+2+10+6+30+5+53)、水53/(100+4+2+10+6+30+5+53)

## 1210くるみパン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等100、酵母・圧搾3、食塩1.7、砂糖（上白糖）10、ショートニング3、無塩バター3、脱脂粉乳3、鶏卵5、くるみ30、水60）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等100/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、酵母・圧搾3/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、食塩1.7/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、砂糖（上白糖）10/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、ショートニング3/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、無塩バター3/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、脱脂粉乳3/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、鶏卵5/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、くるみ30/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)、水60/(100+3+1.7+10+3+3+5+30+60)

## 1036イングリッシュマフィン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等250、砂糖（上白糖）7、食塩4、水180、酵母・乾燥5、食塩不使用バター5）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等250/(250+7+4+180+5+5)、砂糖（上白糖）7/(250+7+4+180+5+5)、食塩4/(250+7+4+180+5+5)、水180/(250+7+4+180+5+5)、酵母・乾燥5/(250+7+4+180+5+5)、食塩不使用バター5/(250+7+4+180+5+5)

## 1037ナン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等200、砂糖（上白糖）9、酵母・乾燥5、食塩3、食塩不使用バター10、水150）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等200/(200+9+5+3+10+150)、砂糖（上白糖）9/(200+9+5+3+10+150)、酵母・乾燥5/(200+9+5+3+10+150)、食塩3/(200+9+5+3+10+150)、食塩不使用バター10/(200+9+5+3+10+150)、水150/(200+9+5+3+10+150)

## 1148ベーグル

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等250、酵母・乾燥2、砂糖（上白糖）20、食塩5、水140、モルトシロップ15）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等250/(250+2+20+5+140+15)、酵母・乾燥2/(250+2+20+5+140+15)、砂糖（上白糖）20/(250+2+20+5+140+15)、食塩5/(250+2+20+5+140+15)、水140/(250+2+20+5+140+15)、モルトシロップ15/(250+2+20+5+140+15)

## 1038うどん・生

うどんの主な原材料は、小麦粉・中力粉・1等、食塩である。うどん100 gの原材料を小麦粉x(g)、食塩y(g)とすると、うどん100 gの炭水化物56.8 g、食塩相当量2.5 gであり、小麦粉100 gの炭水化物75.1 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物は0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=75.6, y=2.5 gを得る。

## 1041干しうどん・乾

干しうどんの主な原材料は、小麦粉・中力粉・1等、食塩である。うどん100 gの原材料を小麦粉x(g)、食塩y(g)とすると、干しうどん100 gの炭水化物71.9 g、食塩相当量4.3 gであり、小麦粉100 gの炭水化物75.1 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物は0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=95.7, y=4.3 g

## 1043そうめん・ひやむぎ・乾

そうめん・ひやむぎの主な原材料は、小麦粉・中力粉・1等、食塩である。そうめん・ひやむぎ100 gの原材料を小麦粉x(g)、食塩y(g)とすると、そうめん・ひやむぎ100 gの炭水化物72.7 g、食塩相当量3.8 gであり、小麦粉100 gの炭水化物75.1 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物は0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=96.8, y=3.8 gを得る。

## 1045手延べそうめん・手延べひやむぎ・乾

手延べそうめん・手延べひやむぎの主な原材料は、小麦粉・中力粉・1等、食塩、なたね油である。手延べそうめん・ひやむぎ100 gの原材料を小麦粉x(g)、食塩y(g)、油z(g)とすると、手延べそうめん・ひやむぎ100 gの脂質1.5 g、炭水化物68.9 g、食塩相当量5.8 gであり、小麦粉100 gの脂質1.6 g、炭水化物75.1 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物は0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=91.7, y=5.8, z=0.03 gを得る。

## 1047中華めん・生

中華めんの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、食塩である。中華めん100 gの原材料を小麦粉x(g)、食塩y(g)とすると、中華めん100 gの炭水化物55.7 g、食塩相当量1.0 gであり、小麦粉100 gの炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物は0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=77.7, y=1.0 gを得る。

## 1049蒸し中華めん

蒸し中華めんの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、なたね油、食塩である。蒸し中華めん100 gの原材料を小麦粉x(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、蒸し中華めん100 gの脂質1.7 g、炭水化物38.4 g、食塩相当量0.4 gであり、小麦粉100 gの脂質1.5 g炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質は100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=53.6, y=0.90, z=0.4 gを得る。

## 1050干し中華めん・乾

干し中華めんの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、食塩である。干し中華めん100 gの原材料を小麦粉x(g)、食塩y(g)とすると、干し中華めん100 gの炭水化物71.7 g、食塩相当量1.3 gであり、小麦粉100 gの炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物は0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=101.8, y=1.3 gを得る。

## 1052沖縄そば・生

沖縄そばの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、鶏卵・全卵、食塩である。沖縄そば100 gの原材料を小麦粉x(g)、卵y(g)、食塩z(g)とすると、沖縄そば100 gのたんぱく質9.2 g、炭水化物54.2 g、食塩相当量2.1 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、卵100 gのたんぱく質12.3 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.4 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=75.6, y=2.3, z=2.1 gを得る。

## 1054干し沖縄そば・乾

干し沖縄そばの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、鶏卵・全卵、食塩である。沖縄そば100 gの原材料を小麦粉x(g)、卵y(g)、食塩z(g)とすると、干し沖縄そば100 gのたんぱく質12.0 g、炭水化物67.8 g、食塩相当量4.3 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、卵100 gのたんぱく質12.3 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.4 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=94.5, y=6.8, z=4.3 gを得る。

## 1056即席中華めん・油揚げ味付け

即席中華めん・油揚げ味付けの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、小麦粉・中力粉・1等、なたね油、食塩である。即席中華めん・油揚げ味付け100 gの原材料を強力粉x(g)、中力粉y(g)、なたね油z(g)、食塩w(g)とすると、即席中華めん・油揚げ味付け100 gのたんぱく質10.1 g、脂質16.7 g、炭水化物63.5 g、食塩相当量6.4 gであり、強力粉100 gのたんぱく質11.8 g、脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、中力粉100 gのたんぱく質9.0 g、脂質1.6 g、炭水化物75.1 g、食塩相当量0.0 gであり、なたね油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=77.6, y=10.4 g, z=15.4, w=6.4 gを得る。

## 1057即席中華めん・油揚げ

即席中華めん・油揚げの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、小麦粉・中力粉・1等、なたね油、食塩である。即席中華めん・油揚げ100 gの原材料を強力粉x(g)、中力粉y(g)、油z(g)、食塩w(g)とすると、即席中華めん・油揚げ100 gのたんぱく質10.1 g、脂質19.1 g、炭水化物61.4 g、食塩相当量5.6 gであり、強力粉100 gのたんぱく質11.8 g、脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、中力粉100 gのたんぱく質9.0 g、脂質1.6 g、炭水化物75.1 g、食塩相当量0.0 gであり、なたね油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=85.5, y=0.2 g, z=17.8, w=5.6 gを得る。

## 1058即席中華めん・非油揚げ

即席中華めん・非油揚げの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、とうもろこしでん粉、なたね油、食塩である。即席中華めん・油揚げ100 gの原材料を小麦粉x(g)、でん粉y(g)、油z(g)、食塩w(g)とすると、即席中華めん・非油揚げ100 gのたんぱく質10.3 g、脂質5.2 g、炭水化物67.1 g、食塩相当量6.9 g、強力粉100 gのたんぱく質11.8 g、脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 g、とうもろこしでん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.7 g、炭水化物86.3 g、食塩相当量0.0 g、なたね油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=87.2, y=5.3, z=3.9, w=6.9 gを得る。

## 1059中華スタイル即席カップめん・油揚げ

中華スタイル即席カップめん・油揚げの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、なたね油、食塩である。中華スタイル即席カップめん・油揚げ100 gの原材料を小麦粉x(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、中華スタイル即席カップめん・油揚げ100 gの脂質19.7 g、炭水化物56.9 g、食塩相当量6.9 gであり、小麦粉100 gの脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 g、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=79.4, y=18.5, z=6.9 gを得る。

## 1060中華スタイル即席カップめん・油揚げ・焼きそば

中華スタイル即席カップめん・油揚げ・焼きそばの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、なたね油、食塩、ウスターソースである。中華スタイル即席カップめん・油揚げ・焼きそば100 gの原材料を小麦粉x(g)、油y(g)、食塩z(g)、ウスターソースw(g)とすると、中華スタイル即席カップめん・油揚げ・焼きそば100 gのたんぱく質8.4 g、脂質18.9 g、炭水化物58.1 g、食塩相当量3.8 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 g、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 g、ウスターソース100 gのたんぱく質1.0 g、脂質0.1 g、炭水化物27.1 g、食塩相当量8.5 gであるから

が成り立ち、x=68.3, y=17.8, z=1.0, w=33.6 gを得る。

## 1061中華風スタイル即席カップめん・非油揚げ

中華風スタイル即席カップめん・非油揚げの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、なたね油、食塩である。中華風スタイル即席カップめん・非油揚げ100 gの原材料を小麦粉x(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、中華風スタイル即席カップめん・非油揚げ100 gの脂質6.4 g、炭水化物62.2 g、食塩相当量6.9 gであり、小麦粉100 gの脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、脂質0.0 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであるから

が成り立ち、x=86.8, y=5.1, z=7.2 gを得る。

## 1062和風スタイル即席カップめん・油揚げ

和風スタイル即席カップめん・油揚げの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、なたね油、食塩、こいくちしょうゆである。和風スタイル即席カップめん・油揚げ100 gの原材料を小麦粉x(g)、油y(g)、食塩z(g)、しょうゆw(g)とすると、和風スタイル即席カップめん・油揚げ100 gのたんぱく質10.9 g、脂質20.1 g、炭水化物56.6 g、食塩相当量6.9 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、脂質0.0 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであるから

が成り立ち、x=75.2, y=19.0, z=3.1, w=26.3 gを得る。

## 1063マカロニ・スパゲッティ・乾

マカロニ・スパゲッティの主な原材料は、デュラムセモリナである。デュラムセモリナ100 gの炭水化物は71.1 gであり（USDA Food Data Central）、マカロニ・スパゲッティ100 gの炭水化物は73.1 gであるから、マカロニ・スパゲッティ100 gを作るのに必要なデュラムセモリナは、

である。

## 1149生パスタ・乾

生パスタの主な原材料は、デュラムセモリナ、食塩である。生パスタ100 gの原材料をデュラムセモリナx(g)、食塩z(g)とすると、生パスタ100 gの炭水化物46.9 g、食塩相当量1.2 gであり、デュラムセモリナ100 gの炭水化物71.1 g、食塩相当量0.0 g（USDA Food Data Central）であり、食塩100 gの炭水化物は0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=66.0, y=1.2 gを得る。

## 1065生ふ

生ふの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、水稲穀粒・精白米・もち米である。生ふの原材料を小麦たんぱく・ペースト状ｘ(g)、もち米ｙ(g)とすると、生ふ100 gのたんぱく質12.7 g、炭水化物26.2 gであり、小麦たんぱく・ペースト状100 gのたんぱく質69.3 g、炭水化物16.0 gであり、もち米100 gのたんぱく質6.4 g、炭水化物77.2 gであるから

が成り立ち、x=15.5, y=30.7 gを得る。

## 1066釜焼きふ

釜焼きふの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、小麦たんぱく・ペースト状である。釜焼きふ100 gの原材料を小麦粉x(g)、小麦たんぱく・ペースト状y(g)とすると、釜焼きふ100 gのたんぱく質28.5 g、炭水化物56.9 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、炭水化物71.7 gであり、小麦たんぱく・ペースト状100 gのたんぱく質69.3 g、炭水化物16.0 gであるから

が成り立ち、x=56.2, y=103.7 gを得る。

## 1067板ふ

板ふの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、小麦たんぱく・ペースト状である。板ふ100 gの原材料を小麦粉x(g)、小麦たんぱく・ペースト状y(g)とすると、板ふ100 gのたんぱく質25.6 g、炭水化物57.3 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、炭水化物71.7 gであり、小麦たんぱく・ペースト状100 gのたんぱく質69.3 g、炭水化物16.0 gであるから

が成り立ち、x=74.5, y=24.3 gを得る。

## 1068車ふ

車ふの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、小麦たんぱく・ペースト状である。車ふ100 gの原材料を小麦粉x(g)、小麦たんぱく・ペースト状y(g)とすると、車ふ100 gのたんぱく質30.2 g、炭水化物54.2 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、炭水化物71.7 gであり、小麦たんぱく・ペースト状100 gのたんぱく質69.3 g、炭水化物16.0 gであるから

が成り立ち、x=68.5, y=31.9 gを得る。

## 1074ぎょうざの皮

ぎょうざの皮の主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等である。ぎょうざの皮100 gの炭水化物57.0 gであり、小麦粉100 gの炭水化物71.7 gであるから、ぎょうざの皮100 gを作るのに必要な小麦粉は

である。

## 1075しゅうまいの皮

しゅうまいの皮の主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、小麦粉・中力粉・1等である。しゅうまいの皮は強力粉と中力粉1等を等量配合して作られるから、しゅうまいの皮100 gの原材料を強力粉x(g)、中力粉x(g)とすると、しゅうまいの皮100 gの炭水化物58.9 g、強力粉100 gの炭水化物71.7 g、中力粉100 gの炭水化物75.1 gであるから

が成り立ち、x=40.1 gを得る。

## 1076ピザ生地

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等150、小麦粉・薄力粉・1等150、ドライイースト6、砂糖（上白糖）6、オリーブ油24）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等150/(150+150+6+6+24)、小麦粉・薄力粉・1等150/(150+150+6+6+24)、ドライイースト6/(150+150+6+6+24)、砂糖（上白糖）6/(150+150+6+6+24)、オリーブ油24/(150+150+6+6+24)である。

## 1069ちくわぶ

ちくわぶの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等である。ちくわぶ100 gの炭水化物31.1 g、小麦粉100 gの炭水化物71.7 gであるから、ちくわぶ100 gを作るのに必要な小麦粉は

である。

## 1077パン粉・生

パン粉の主な原材料は、食パンである。パン粉100 gの炭水化物47.6 gであり、食パン100 gの炭水化物46.6 gであるから、パン粉100 gを作るのに必要な食パンは

## 1078パン粉・半生

パン粉の主な原材料は、食パンである。パン粉100 gの炭水化物54.3 gであり、食パン100 gの炭水化物46.6 gであるから、パン粉100 gを作るのに必要な食パンは

## 1079パン粉・乾燥

パン粉の主な原材料は、食パンである。パン粉100 gの炭水化物63.4 gであり、食パン100 gの炭水化物46.6 gであるから、パン粉100 gを作るのに必要な食パンは

## 1150冷めん

冷めんの主な原材料は、小麦粉・強力粉・1等、じゃがいもでん粉、食塩である。冷めん100 gの原材料を小麦粉x(g)、でん粉y(g)、食塩z(g)とすると、冷めん100 gのたんぱく質3.9 g。炭水化物57.6 g、食塩相当量1.3 g、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g。炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 g、じゃがいもでん粉100 gのたんぱく質0.1 g。炭水化物81.6 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g。炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=32.7, y=41.9, z=1.3 gを得る。

## 1110アルファ化米・一般用

アルファ化米の主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米である。アルファ化米100 gの炭水化物84.8 gであり、米100 gの炭水化物77.6 gであるから、アルファ化米100 gを作るのに必要な米は

である。

## 1156アルファ化米、学校給食用強化品

アルファ化米の主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米である。アルファ化米100 gの炭水化物84.8 gであり、米100 gの炭水化物77.6 gであるから、アルファ化米100 gを作るのに必要な米は

である。

## 1111おにぎり

おにぎりの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米、食塩である。おにぎり100 gの原材料を米x(g)、食塩y(g)とすると、おにぎり100 gの炭水化物39.4 g、食塩0.5 gであり、米100 gの炭水化物77.6 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=50.8, y=0.5 gを得る。

## 1112焼きおにぎり

焼きおにぎりの原材料は水稲めし・精白米・うるち米とこいくちしょうゆである。焼きおにぎり100 gのこいくちしょうゆは6.5 gであり、エネルギー5 kcalに相当する。焼きおにぎり100 gのエネルギーは181 kcalで、水稲めし・精白米・うるち米の100 gのエネルギーは168 kcalであるから、水稲めし・うるち米・精白米は

である。

## 1113きりたんぽ

きりたんぽの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米である。きりたんぽ100 gの炭水化物46.2 gであり、米100 gの炭水化物77.6 gであるから、きりたんぽ100 gを作るのに必要な米は

である。

## 1159米粉パン

原材料配合比（米粉300、きび砂糖20、食塩5、ドライイースト4、なたね油12）から、RF値は、米粉300/(300+20+5+4+12)、きび砂糖20/(300+20+5+4+12)、食塩5/(300+20+5+4+12)、ドライイースト4/(300+20+5+4+12)、なたね油12/(300+20+5+4+12)となる。

## 1160米粉めん

米粉めんの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米、じゃがいもでん粉である。米粉めん100 gの原材料を米x(g)、でん粉y(g)とすると、米粉めん100 gのたんぱく質3.6 g、炭水化物58.4 gであり、米100 gのたんぱく質6.1 g、炭水化物77.6 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物81.6 gであるから

が成り立ち、x=58.8, y=15.7 gを得る。

## 1115ビーフン

ビーフンの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・インディカ米である。ビーフン100 gの炭水化物79.9 gであり、米100 gの炭水化物77.7 gであるから、ビーフン100 gを作るのに必要な米は

である。

## 1116米こうじ

米こうじの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米である。米こうじ100 gのたんぱく質5.8 gであり、米100 gのたんぱく質6.1 gであるから、米こうじ100 gを作るのに必要な米は

である。

## 1169ライスペーパー

ライスペーパーの主な原材料は、インディカ米、キャッサバでん粉、食塩である。ライスペーパー100 gの原材料を米x(g)、キャッサバでん粉y(g)、食塩z(g)とすると、ライスペーパー100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物84.3 g、食塩相当量1.7 gであり、米100 gのたんぱく質7.4 g、炭水化物77.7 g、食塩相当量0.0 gであり、キャッサバでん粉100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物85.3 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g。炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=5.5, y=93.8, z=1.7 gを得る。

## 1117もち

もちの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・もち米である。もち100 gの炭水化物50.8 gであり、米100 gの炭水化物77.2 gであるから、もち100 gを作るのに必要な米は

である。

## 1118赤飯

原材料配合比（もち米100、ささげ10）から、RF値は、もち米100/(100+10)、ささげ10/(100+10)となる。

## 1119あくまき

あくまきの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・もち米である。あくまき100 gの炭水化物25.7 gであり、米100 gの炭水化物77.2 gであるから、もち100 gを作るのに必要な米は

である。

## 1127そば・生

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等65、そば粉・内層粉35）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等65/(65+35)=0.65、そば粉・内層粉35/(65+35)=0.35となる。

## 1129干しそば・乾

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等65、そば粉・内層粉35）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等65/(65+35)=0.65、そば粉・内層粉35/(65+35)=0.35となる。

## 1135ジャイアントコーン・フライ・味付け

ジャイアントコーン・フライ・味付けの主な原材料は、とうもろこし・玄穀・白色種、なたね油、食塩である。ジャイアントコーン・フライ・味付け100 gの原材料を、とうもろこしx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、ジャイアントコーン・フライ・味付け100 gの脂質11.8 g、炭水化物76.6 g、食塩相当量1.1 gであり、油100 gの脂質11.8 g、炭水化物76.6 g、食塩相当量1.1 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩99.5 gであるから

が成り立ち、x=108.5, y=6.4, z=1.1 gを得る。

## 1136ジャイアントコーン・ポップコーン

ジャイアントコーン・ポップコーンの主な原材料は、とうもろこし・玄穀・黄色種、なたね油、食塩である。ジャイアントコーン・ポップコーン100 gの原材料を、とうもろこしx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、ジャイアントコーン・ポップコーン100 gの脂質22.8 g、炭水化物59.6 g、食塩相当量1.4 gであり、油100 gの脂質11.8 g、炭水化物76.6 g、食塩相当量1.1 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩99.5 gであるから

が成り立ち、x=84.4, y=18.6, z=1.4 gを得る。

## 1137ジャイアントコーン・コーンフレーク

コーンフレークの主な原材料は、コーングリッツ、砂糖（上白糖）、食塩である。コーンフレーク100 gの原材料をコーングリッツx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、コーンフレーク100 gのたんぱく質7.8 g、炭水化物83.6 g、食塩相当量2.1 gであり、コーングリッツ100 gのたんぱく質8.2 g、炭水化物76.4 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=95.1, y=4.1, z=1.4 gを得る。

# いも及びでん粉類

|  |
| --- |
| こんにゃくについて（日本こんにゃく協会の返答）  1　製粉100 gを作るのに必要なこんにゃく芋は、どのくらいでしょうか。  在来種の精粉（原料のこんにゃく粉）は芋からは約10％の歩留まりで抽出されますので、100 g作るには約1ｋ gの芋が必要です。  2　生芋こんにゃく100 gを作るのに必要なこんにゃく芋は、どれくらいでしょうか。  生芋こんにゃくは当協会のホームページで材料として下記のように紹介しています。概ね2ｋ g～2.5ｋ gの生芋こんにゃくに必要な芋は500 gです。100 gの生芋こんにゃくには20～25 gの生芋が必要です。  こんにゃく芋（生）：500 gのもの　1個  水：1.3～1.8L  消石灰（水酸化カルシウム）：2～3 g  ぬるま湯：200mL |

## 2002こんにゃく・製粉

製粉の主な原材料は、こんにゃく芋である。日本こんにゃく協会の返答から、製粉100 gを作るのに必要なこんにゃく芋は1000 gである。

## 2003板こんにゃく・精粉こんにゃく

製粉こんにゃくの主な原材料は、こんにゃく・製粉である。製粉こんにゃく100 gの炭水化物2.3 gであり、製粉100 gの炭水化物77.2 gであるから、製粉こんにゃく100 gを作るのに必要な製粉は

である。

## 2004板こんにゃく・生いもこんにゃく

生いもこんにゃくの主な原材料は、こんにゃく芋である。日本こんにゃく協会の返答から、生いもこんにゃく100 gを作るのに必要なこんにゃく芋は22.5 gである。

## 2042板こんにゃく・赤こんにゃく

赤こんにゃくの主な原材料は、こんにゃく・製粉である。赤こんにゃく100 gの炭水化物2.5 gであり、製粉100 gの炭水化物77.2 gであるから、赤こんにゃく100 gを作るのに必要な製粉は

である。

## 2043凍みこんにゃく・乾

凍みこんにゃくの主な原材料は、こんにゃく・製粉である。凍みこんにゃく100 gの炭水化物77.1 gであり、製粉100 gの炭水化物77.2 gであるから、凍みこんにゃく100 gを作るのに必要な製粉は

である。

## 2005しらたき

しらたきの主な原材料は、こんにゃく・製粉である。しらたき100 gの炭水化物3.0 gであり、製粉100 gの炭水化物77.2 gであるから、しらたき100 gを作るのに必要な製粉は

である。

## 2009さつまいも・蒸し切干

蒸し切干の主な原材料は、さつまいも・塊根・皮むきである。蒸し切干100 gの炭水化物71.9 gであり、さつまいも100 gの炭水化物31.9 gであるから、蒸し切干100 gを作るのに必要なさつまいもは

である。

## 2020フライドポテト

フライドポテトの主な原材料は、じゃがいも・塊茎・皮なし、なたね油である。フライドポテト100 gの原材料を、じゃがいもx(g)、油y(g)とすると、フライドポテト100 gの脂質10.6 g、炭水化物32.4 gであり、じゃがいも100 gの脂質0.1 g、炭水化物17.3 gであり、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 gであるから

が成り立ち、x=187.3, y=10.4 gを得る。

## 2021乾燥マッシュポテト

乾燥マッシュポテトの主な原材料は、じゃがいも・塊茎・皮むきである。乾燥マッシュポテト100 gの炭水化物82.8 gであり、じゃがいも100 gの炭水化物17.3 gであるから、乾燥マッシュポテト100 gを作るのに必要なじゃがいもは

である。

## 2039緑豆はるさめ・乾

緑豆はるさめの主な原材料は、りょくとうである。緑豆はるさめ100 gの炭水化物87.5 gであり、りょくとう100 gの炭水化物59.1 gであるから、緑豆はるさめ100 gを作るのに必要なりょくとうは

である。

## 2040普通はるさめ・乾

普通はるさめの主な原材料は、さつまいもでん粉、じゃがいもでん粉である。普通はるさめ100 gの原材料を、さつまいもでん粉x(g)、じゃがいもでん粉y(g)とすると、普通はるさめ100 gの脂質0.2 g、炭水化物86.6 gであり、さつまいもでん粉100 gの脂質0.2 g、炭水化物82.0 g、じゃがいもでん粉100 gの脂質0.1 g、炭水化物81.6 gであるから、

が成り立ち、x=94.3, y=11.3 g

# 豆類

## 4003 ゆで小豆缶詰

ゆで小豆缶詰の主な原材料は、あずき、砂糖（上白糖）、食塩である。ゆで小豆缶詰100 gの原材料をあずきx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、ゆで小豆缶詰100 gのたんぱく質4.4 g、炭水化物49.2 g、食塩相当量0.2 gであり、あずき100 gのたんぱく質20.3 g、炭水化物58.7 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=21.7, y=36.7, z=0.2 を得る。

## 4004 あん・こし生あん

こし生あんの主な原材料は、あずきである。こし生あん100 gの炭水化物27.1 g、あずき100 gの炭水化物59.6 gであるから、こし生あん100 gを作るのに必要なあずきは

である。

## 4005 あん・さらしあん

さらしあんの主な原材料は、あずきである。さらしあん100 gの炭水化物66.8 g、あずき100 gの炭水化物59.6 gであるから、さらしあん100 gを作るのに必要なあずきは

である。

## 4101こし練りあん・並あん

原材料配合比（小豆生あん100、砂糖（上白糖）70、水あめ7）から、RF値は小豆生あん100/(100+70+7)、砂糖（上白糖）70/(100+70+7)、水あめ7/(100+70+7)、となる。

## 4102こし練りあん・中割りあん

原材料配合比（小豆生あん100、砂糖（上白糖）85、水あめ7）から、RF値は、小豆生あん100/(100+85+7)、砂糖（上白糖）85/(100+85+7)、水あめ7/(100+85+7)となる。

## 4103こし練りあん・もなかあん

原材料配合比（小豆生あん100、砂糖（上白糖）100、水あめ7）から、RF値は、小豆生あん100/(100+100+7)、砂糖（上白糖）100/(100+100+7)、水あめ7/(100+100+7)となる。

## 04006 あん・つぶし練りしあん

つぶし練りあんの主な原材料は、あずき、砂糖（上白糖）である。つぶし練りあん100 gの原材料をあずきx(g)、砂糖y(g)とすると、つぶし練りあん100 gのたんぱく質5.6 g、炭水化物54.0 gであり、あずき100 gのたんぱく質20.8 g、炭水化物59.6 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=26.9, y=38.2 gを得る。

## 4009いんげんまめ・うずら豆

いんげんまめ・うずら豆の主な原材料は、いんげんまめ、砂糖（上白糖）、こいくちしょうゆである。うずら豆100 gの原材料をいんげんまめx(g)、砂糖y(g)、しょうゆz(g)とすると、うずら豆100 gのたんぱく質6.7 g、炭水化物49.6 g、食塩相当量0.3 gであり、いんげんまめ100 gのたんぱく質19.9 g、炭水化物57.8 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであるから

が成り立ち、x=32.9, y=30.7,z=2.1を得る。

## 4010いんげんまめ・こし生あん

いんげんまめ・こし生あんの主な原材料は、いんげんまめ、砂糖（上白糖）である。こし生あん100 gの原材料をいんげんまめx(g)、砂糖y(g)とすると、こし生あん100 gのたんぱく質9.4 g、炭水化物27.0 gであり、いんげんまめ100 gのたんぱく質22.1 g、炭水化物56.4 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=42.5, y=3.0 gを得る。

## 4011いんげんまめ・豆きんとん

豆きんとんの主な原材料は、いんげんまめ、べにはないんげん、砂糖（上白糖）、食塩である。豆きんとん100 gの原材料をいんげんまめx(g)、べにはないんげんy(g)、砂糖z(g)、食塩w(g)とすると、豆きんとん100 gのたんぱく質4.9 g、脂質0.5 g、炭水化物56.2 g、食塩相当量0.3 gであり、いんげんまめ100 gのたんぱく質19.9 g、脂質2.2 g、炭水化物57.8 g、食塩相当量0.0 gであり、べにはないんげん100 gのたんぱく質17.2 g、脂質1.7 g、炭水化物61.2 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=6.7, y=20.7, z=39.9, w=0.3 gを得る。

## 4014えんどう・グリーンピース（揚げ豆）

グリーンピースの主な原材料は、青えんどう、なたね油、食塩である。グリーンピース100 gの原材料を青えんどうx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、グリーンピース100 gの脂質11.6 g、炭水化物58.8 g、食塩相当量0.9 gであり、青えんどう100 gの脂質2.3 g、炭水化物60.4 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当99.5 gであるから

が成り立ち、x=97.4, y=9.4, z=0.9 gを得る。

## 4015えんどう・塩豆

塩豆の主な原材料は、青えんどう、食塩である。塩豆100 gの原材料を青えんどうx(g)、食塩y(g)とすると、塩豆100 gの炭水化物61.5 g、食塩相当量1.5 gであり、青えんどう100 gの炭水化物60.4 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=101.8, y=1.5 gを得る。

## 4016えんどう・うぐいす豆

うぐいす豆の主な原材料は、青えんどう、砂糖（上白糖）、食塩である。えんどう・うぐいす豆100 gの原材料を青えんどうx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、うぐいす豆100 gのたんぱく質5.6 g、炭水化物52.9 g、食塩相当量0.4 gであり、青えんどう100 gのたんぱく質21.7 g、炭水化物60.4 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 g食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=25.8, y=37.6, z=0.4 gを得る。

## 4020そらまめ・フライビーンズ

フライビーンズの主な原材料は、そらまめ、なたね油、食塩である。100 gの原材料をそらまめx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、フライビーンズ100 gの脂質20.8 g、炭水化物46.4 g、食塩相当量1.8 gであり、そらまめ100 gの脂質2.0 g、炭水化物55.9 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩0 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当99.5 gであるから

が成り立ち、x=83.0, y=19.1, z=1.8 gを得る。

## 4021そらまめ・おたふく豆

そらまめ・おたふく豆の主な原材料は、そらまめ、砂糖（上白糖）、食塩である。そらまめ100 gの原材料をそらまめx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、おたふく豆100 gのたんぱく質5.6 g、炭水化物52.9 g、食塩相当量0.4 gであり、そらまめ100 gのたんぱく質26.0 g、炭水化物55.9 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=30.4, y=35.5, z=0.4 gを得る。

## 4022そらまめ・ふき豆

そらまめ・ふき豆の主な原材料は、そらまめ、砂糖（上白糖）、食塩である。そらまめ100 gの原材料をそらまめx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、ふき豆100 gのたんぱく質5.6 g、炭水化物52.9 g食塩相当量0.4 gであり、そらまめ100 gのたんぱく質26.0 g、炭水化物55.9 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=36.9, y=32.1, z=0.8 g

## 4076そらまめ・しょうゆ豆

そらまめ・しょうゆ豆の主な原材料は、そらまめ、砂糖（上白糖）、こいくちしょうゆである。しょうゆ豆100 gの原材料をそらまめx(g)、砂糖y(g)、しょうゆz(g)とすると、しょうゆ豆100 gのたんぱく質9.8 g、炭水化物37.1 g、食塩相当量1.2 gであり、そらまめ100 gのたんぱく質26.0 g、炭水化物55.9 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであるから

が成り立ち、x=35.2,y=16.7,z=8.3 gを得る。

## 4078いり大豆・黄大豆

いり大豆・黄大豆の主な原材料は大豆である。いり大豆100 gのたんぱく質37.5 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、いり大豆100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4079いり大豆・黒大豆

いり大豆・黒大豆の主な原材料は大豆である。いり大豆100 gのたんぱく質36.4 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、いり大豆100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4028水煮缶詰・黄大豆

水煮缶詰・黄大豆の主な原材料は大豆である。水煮缶詰100 gのたんぱく質12.9 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、水煮缶詰100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4081蒸し大豆・黄大豆

蒸し大豆・黄大豆の主な原材料は大豆である。蒸し大豆100 gのたんぱく質16.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、蒸し大豆100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4029きな粉・全粒大豆・黄大豆

きな粉・全粒大豆・黄大豆の主な原材料は大豆である。きな粉100 gのたんぱく質36.7 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、きな粉100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4030きな粉・脱皮大豆・黄大豆

きな粉・脱皮大豆・黄大豆の主な原材料は大豆である。きな粉100 gのたんぱく質25.1 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、きな粉100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4031ぶどう豆

ぶどう豆の主な原材料は、大豆、砂糖（上白糖）、こいくちしょうゆである。ぶどう豆100 gの原材料を大豆x(g)、砂糖y(g)、しょうゆz(g)とすると、ぶどう豆100 gのたんぱく質14.1 g、炭水化物37.0 g、食塩相当量1.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 g、炭水化物29.5 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであるから

が成り立ち、x=27.1, y=28.6, z=8.3を得る。

## 4032木綿豆腐

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。木綿豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質6.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4097木綿豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。木綿豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質6.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4098木綿豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。木綿豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質6.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4033絹ごし豆腐

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。絹ごし豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質4.9 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4099絹ごし豆腐（凝固剤：塩化マグネシウム）

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。絹ごし豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質4.9 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4100絹ごし豆腐（凝固剤：硫酸カルシウム）

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。絹ごし豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質4.9 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4034ソフト豆腐

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。ソフト豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質5.1 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4035充てん豆腐

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。充てん豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質5.0 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4036沖縄豆腐

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。沖縄豆腐の主な原材料は大豆である。豆腐100 gのたんぱく質9.1 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4037ゆし豆腐

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。ゆし豆腐の主な原材料は大豆、食塩である。豆腐100 gの原材料を大豆x(g)、食塩y(g)とすると、豆腐100 gのたんぱく質4.3 g、食塩相当量0.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=12.7, y=0.6を得る。

## 4038焼き豆腐

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。焼き豆腐の主な原材料は大豆である。焼き豆腐100 gのたんぱく質7.8 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4039生揚げ

生揚げの主な原材料は、大豆、なたね油である。生揚げ100 gの原材料を大豆x(g)、油y(g)とすると、生揚げ100 gのたんぱく質10.7 g、脂質11.3 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 g、脂質19.7 gであり、なたね油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 gであるから

である。x=31.7, y=5.1 gを得る。

## 4040油揚げ・生

油揚げの主な原材料は、大豆、なたね油である。油揚げ100 gの原材料を大豆x(g)、油y(g)とすると、油揚げ100 gのたんぱく質23.4 g、脂質34.4 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 g、脂質19.7 gであり、なたね油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 gであるから

である。x=69.2, y=20.8 gを得る。を得る。

## 4041がんもどき

原材料配合比（木綿豆腐17.5、大和芋15、卵12.5、塩0.5、木くらげ0.75、にんじん15、絹さや10、油10.5）から、RF値は、木綿豆腐17.5/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)、大和芋15/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)、卵12.5/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)、塩0.5/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)、木くらげ0.75/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)、にんじん15/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)、絹さや10/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)、油10.5/(17.5+15+12.5+0.5+0.75+15+10+10.5)となる。

## 4042凍り豆腐・乾

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。凍り豆腐の主な原材料は大豆である。凍り豆腐100 gのたんぱく質50.5 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、凍り豆腐100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4043豆腐よう

豆腐ようの主な原材料は、乾燥豆腐、米こうじ、泡盛である（桂正子.豆腐よう.日本調理科学会誌,1996,29.4:314-322.）。沖縄豆腐から乾燥豆腐を製造する過程で、水分が減少し食塩が増加する。乾燥豆腐から豆腐ようを製造する過程で、たんぱく質減少し、炭水化物増加する。豆腐よう100 gの原材料を大豆x(g)、食塩y(g)とすると、乾燥豆腐100 gのたんぱく質13.5 g、食塩0.0 gであり、豆腐よう100 gの食塩相当量1.9 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 g、食塩0.0 gであるから

が成り立ち、乾燥豆腐から沖縄豆腐の炭水化物の増加量（ g/100 g）が米こうじに由来すると（泡盛は蒸留酒のため糖質0 gである）、米こうじ100 gの炭水化物59.2 gであるから、豆腐よう100 g中を作るのに必要な米こうじをz(g)とすると

が成り立ち、を得る。

## 4044豆腐竹輪・蒸し

豆腐竹輪の主な原材料は、木綿豆腐、すり身（すけとうだら）、食塩である。木綿豆腐：すり身＝2：1であることから、豆腐竹輪（蒸し）100 gの原材料を木綿豆腐2x(g)、すり身x(g)、食塩y(g)とすると、木綿豆腐100 gのたんぱく質6.6 g、食塩相当量0.0 g、すり身100 gのたんぱく質17.5 g、食塩相当量0.3 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 g、豆腐竹輪（蒸し）100 gのたんぱく質14.9 g、食塩相当量1.9 gであるから

が成り立ち、

これより木綿豆腐と求まる。

## 4045豆腐竹輪・焼き

豆腐竹輪の主原材料は、木綿豆腐、すり身（すけとうだら）、食塩である。木綿豆腐：すり身＝2：1であることから、豆腐竹輪（蒸し）100 gの原材料を木綿豆腐2x(g)、すり身x(g)、食塩y(g)とすると、豆腐竹輪（蒸し）100 gのたんぱく質16.1 g、食塩相当量2.3 gであり、木綿豆腐100 gのたんぱく質6.6 g、食塩相当量0.0 gであり、すり身100 gのたんぱく質17.5 g、食塩相当量0.3 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、

これより木綿豆腐と求まる。

## 4088ろくじょう豆腐

ろくじょう豆腐の主な原材料は、大豆、食塩である。ろくじょう豆腐100 gの原材料を大豆x(g)、食塩y(g)とすると、ろくじょう豆腐100 gのたんぱく質34.7 g、食塩相当量11.0 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量14.5 gであるから

が成り立ち、x=102.7, y=11.1を得る。

## 4046糸ひき納豆

糸ひき納豆の主な原材料は大豆である。納豆100 gのたんぱく質16.5 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、納豆100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4047挽きわり納豆

挽わり納豆の主な原材料は大豆である。納豆100 gのたんぱく質16.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、納豆100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4048五斗納豆

五斗納豆の主な材料は、挽きわり納豆、米こうじ、食塩である。五斗納豆100 gの原材料を、挽きわり納豆x(g)、こうじy(g)、食塩z(g)とすると、五斗納豆100 gのたんぱく質15.3 g、炭水化物24.0 g、食塩相当量5.8 gであり、挽きわり納豆100 gのたんぱく質16.6 g、炭水化物10.5 g、食塩相当量0.0 gであり、こうじ100 gのたんぱく質5.8 g、炭水化物59.2 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=83.2, y=25.8, z=5.8を得る。

## 4049寺納豆

大豆1升（1170 g）、麦こがし1升（900 g）、食塩3合（450 g）から寺納豆3 ｋgが出来上がるから、寺納豆100 gを作るには、大豆 g、麦こがし g、食塩 g必要である。

## 4051おから

おからの主な原材料は、大豆である。おから100 gのたんぱく質6.1 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、おから100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4052豆乳

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。豆乳の主な原材料は、大豆である。豆乳100 gのたんぱく質3.6 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、豆乳100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4053調整豆乳

調整豆乳の主な原材料は、豆乳、なたね油、砂糖（上白糖）、食塩である。調整豆乳100 gの原材料を豆乳x(g)、油y(g)、砂糖z(g)、食塩w(g)とすると、豆乳100 gのたんぱく質3.6 g、脂質2.0 g、炭水化物3.1 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、調整豆乳100 gのたんぱく質3.2 g、脂質3.6 g、炭水化物4.8 g、食塩相当量0.1 gであるから

が成り立ち、を得る。

## 4054豆乳飲料・麦芽コーヒー

豆乳飲料の主な原材料は、豆乳、なたね油、砂糖、食塩である。（マルサン豆乳飲料麦芽）調整豆乳100 gの原材料を豆乳x(g)、油y(g)、砂糖z(g)、食塩w(g)とすると、豆乳100 gのたんぱく質3.6 g、脂質2.0 g、炭水化物3.1 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、豆乳飲料100 gのたんぱく質2.2 g、脂質2.2 g、炭水化物7.8 g、食塩相当量0.1 gであるから

が成り立ち、を得る。

（この計算によればなたね油が0.97 gであり、麦芽エキス、コーヒーエキスの含有量はそれ以下と考えられ、豆乳、なたね油、砂糖、食塩の4原材料からの計算値と豆乳飲料の掲載値は、他の成分でもおおむね一致することから、麦芽エキス、コーヒーエキスの含有量は推測していない）

## 4059ゆば・生

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。ゆばの主な原材料は、大豆である。ゆば・生100 gのたんぱく質21.8 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、ゆば100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4060ゆば・干し・乾

豆乳類の日本農林規格は、大豆たんぱく質含有率により定められている。ゆばの主な原材料は、大豆である。ゆば・干し・乾100 gのたんぱく質50.4 gであり、大豆100 gのたんぱく質33.8 gであるから、ゆば・干し・乾100 gを作るのに必要な大豆は

である。

## 4061金山寺みそ

1 ｋgの金山寺みその原材料から、米こうじ20 g、麦こうじ20 g、豆こうじ20 g、ナス5 g、キュウリ5 g、ニンジン5 g、ショウガ5 g、シソ5 g、ミョウガ5 g、青ジソ5 g、塩6.5 g、砂糖9 g、みりん3.6 g、はちみつ8.5 g（野菜の内訳は不明であるため、均等に配分した。）

## 4062ひしおみそ

ひしおみその主な原材料は、こいくちしょうゆ、米こうじである。たんぱく質と食塩相当量は、製造過程で変化しないことから、ひしおみそ100 gの原材料をしょうゆx(g)、米こうじy(g)とすると、しょうゆ100 gのたんぱく質は7.7 g、食塩相当量は14.5 g、米こうじ100 gのたんぱく質は5.8 g、食塩相当量は0.0 g、ひしおみそ100 gのたんぱく質は6.5 g、食塩相当量は4.8 gであるから

が成り立ち、x=33.1, y=68.1 gを得る。

## 4063テンペ

テンペの主な原材料は、大豆、発酵菌である。大豆を0.2%前後の酢酸水溶液に3~4時間浸漬、その浸漬水を水切り後に0.8 kg/cm3で3~7分蒸熟させると、生大豆に対して蒸し大豆は1.82倍の重量になる（松本ら、テンペ製造における大豆処理、日本食品工業学会誌、37,497-507、1990、Table.3）。発酵の過程で大豆たんぱく質の一部が可溶化する（発酵前の全窒素が3.4%で、製品とみなせる発酵20~22時間で全窒素は3.3%である。）（松本ら、テンペ発酵の成分変化、日本食品工業学会誌、37、130-138、1990、Fi g.5）したがって、テンペ100 gを作るために必要な大豆をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、テンペ100 gのたんぱく質は15.8 gであるから、

x=26.5 gである。

## 4067ひよこまめ・全粒・フライ・味付け

ひよこまめ・全粒・フライ・味付けの主な原材料は、ひよこまめ、なたね油、食塩である。ひよこまめ・全粒・フライ・味付け100 gの原材料をひよこまめx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、ひよこまめ・全粒・フライ・味付け100 gの脂質10.4 g、炭水化物62.6 g、食塩相当量1.8 gであり、ひよこまめ100 gの脂質5.2 g、炭水化物61.5 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩0 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当99.5 gであるから

が成り立ち、x=101.8, y=5.1, z=1.8 gを得る。

# 種実類

## 5002アーモンド・フライ・味付け

アーモンド・フライ・味付けの主な原材料は、アーモンド、なたね油、食塩である。アーモンド・全粒・フライ・味付け100 gの原材料をアーモンドx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、アーモンド・全粒・フライ・味付け100 gの脂質55.7 g、炭水化物17.9 g、食塩相当量0.3 gであり、アーモンド100 gの脂質51.8 g、炭水化物20.9 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩0 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当99.5 gであるから

が成り立ち、x=85.6, y=11.4, z=0.3 g

## 5012日本ぐり・甘露煮

甘露煮の主な原材料は、日本ぐり、砂糖（上白糖）である。甘露煮100 gの原材料をくりx(g)、砂糖y(g)とすると、甘露煮100 gのたんぱく質1.8 g、炭水化物56.8 gであり、くり100 gのたんぱく質2.8 g、炭水化物36.9 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=64.3, y=33.3 gを得る。

## 5036らっかせい・バターピーナッツ

バターピーナッツの主な原材料は、らっかせい・大粒種、なたね油、食塩である。バターピーナッツ100 gの原材料をらっかせいx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、バターピーナッツ100 gのたんぱく質23.3 g、脂質53.2 g、食塩相当量0.3 gであり、らっかせい100 gのたんぱく質25.2 g、脂質47.0 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質。脂質0.0 g、食塩相当99.5 gであるから

が成り立ち、x=92.5, y=9.7, z=0.3 gを得る。

## 5037らっかせい・ピーナッツバター

ピーナッツバターの主な原材料は、らっかせい・大粒種、砂糖（上白糖）、食塩、ショートニング・業務用・製菓である。ピーナッツバター100 gの原材料をらっかせいx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)、ショートニングw(g)とすると、ピーナッツバター100 gのたんぱく質20.6 g、脂質50.4 g、炭水化物24.9 g、食塩相当量0.9 gであり、らっかせい100 gのたんぱく質25.2 g、脂質47.0 g、炭水化物19.4 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質。脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当99.5 gであり、ショートニング100 gのたんぱく質0.0 g、脂質99.9 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=81.7, y=4.6, z=0.9, w=10.8 gを得る。

# 野菜類

|  |
| --- |
| （塩漬前の原材料の重量を算出する方法）  水分、食塩0%の野菜が、脱水し、食塩移行し、水分)の塩漬100 gになったとすると  から  となり、塩漬100 gを作るのに必要な野菜は  と求まる。 |

## 6029おおさかしろな・塩漬

おおさかしろなの水分は94.9%で、塩漬の水分は91.0%、食塩1.6%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なおおさかしろなは145.1 gである。

## 6040かぶ・葉・塩漬

かぶ・葉の水分は92.3%で、塩漬の水分は87.9%、食塩2.3%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なかぶ・葉は127.3 gである。

## 6041かぶ・根・皮つき・塩漬

かぶ・根・皮つきの水分は93.8%で、塩漬の水分は90.5%、食塩2.8%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なかぶ・根・皮つきは108.1 gである。

## 6042かぶ・根・皮むき・塩漬

かぶ・根・皮むき・の水分は93.9%で、塩漬の水分は89.4%、食塩4.3%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なかぶ・根・皮むき・は103.3 gである。

## 6043かぶ・葉・ぬかみそ漬

かぶ・葉の水分は92.3%で、ぬかみそ漬の水分は83.5%、食塩3.8%であるから、ぬかみそ漬100 gを作るのに必要なかぶ・葉は164.9 gである。

ぬかみそ漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、かぶ・葉100 gのビタミンB1は0.08 mg、かぶ・葉・ぬかみそ漬100 gのビタミンB1は0.31 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、かぶ・葉・ぬかみそ漬の米ぬかは

である。

## 6044かぶ・根・皮つき・ぬかみそ漬

かぶ・根・皮つきの水分は93.9%で、ぬかみそ漬の水分は89.5%、食塩2.2%であるから、ぬかみそ漬100 gを作るのに必要なかぶ・根・皮つきは136.1 gである。

ぬかみそ漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、かぶ・根・皮つき100 gのビタミンB1は0.03 mg、かぶ・根・皮つき・ぬかみそ漬100 gのビタミンB1は0.25 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、かぶ・根・皮つき・ぬかみそ漬の米ぬかは

である。

## 6045かぶ・根・皮むき・ぬかみそ漬

かぶ・根・皮むきの水分は95.4%で、ぬかみそ漬の水分は83.5%、食塩6.9%であるから、ぬかみそ漬100 gを作るのに必要なかぶ・根・皮むきは157.4 gである。

ぬかみそ漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、かぶ・根・皮むき100 gのビタミンB1は0.03 mg、かぶ・根・皮むき・ぬかみそ漬100 gのビタミンB1は0.45 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、かぶ・根・皮むき・ぬかみそ漬の米ぬかは

である。

## 6066きゅうり・塩漬

きゅうりの水分は95.4%で、塩漬の水分は92.1%、食塩2.5%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なきゅうりは117.4 gである。

## 6067きゅうり・しょうゆ漬

しょうゆ漬の主な原材料はきゅうり、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。しょうゆ漬100 gの原材料をほしのりx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、しょうゆ漬100 gのたんぱく質3.2 g、炭水化物10.8 g、食塩相当量4.1 g、きゅうり100 gのたんぱく質1.0 g、炭水化物3.0 g、食塩相当量0.0 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=102.3, y=28.3, z=5.5 gを得る。

## 6068きゅうり・ぬかみそ漬

きゅうりの水分は95.4%で、ぬかみそ漬の水分は85.6%、食塩5.3%であるから、ぬかみそ漬100 gを作るのに必要なきゅうりは197.8 gである。

ぬかみそ漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、きゅうり100 gのビタミンB1は0.03 mg、きゅうり・ぬかみそ漬100 gのビタミンB1は0.26 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、きゅうり・ぬかみそ漬の米ぬかは

である。

## 6069きゅうり・ピクルス・スイート型

きゅうり・ピクルス・スイート型の主な原材料は、きゅうり、塩、穀物酢、砂糖（上白糖）である。きゅうりの水分は95.4%で、ピクルス・スイート型の水分は80.0%、食塩1.1%であるから、ピクルス・スイート型100 gを作るのに必要なきゅうりは410.9 gである。

穀物酢100 gのしょ糖が0.0 gであるため、きゅうり・ピクルス・スイート型で増加したしょ糖が砂糖に由来とすると、きゅうり100 gのしょ糖が0.1 g、きゅうり・ピクルス・スイート型100 gのしょ糖が4.9 g、砂糖100 gのしょ糖が97.9 gであるから、ピクルス・スイート型の砂糖は

となり、きゅうり・ピクルス・スイート型で増加した炭水化物が砂糖と酢に由来とすると、きゅうり100 gの炭水化物3.0 g、きゅうり・ピクルス・スイート型100 gの炭水化物18.3 g、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、酢100 gの炭水化物2.4 gであるから、

である。

## 6070きゅうり・ピクルス・サワー型

きゅうりの水分は95.4%で、ピクルス・サワー型の水分は93.4%、食塩2.5%であるから、ピクルス・サワー型100 gを作るのに必要なきゅうりは89.1 gである。

## 6091さんとうさい・塩漬

さんとうさいの水分は94.7%で、塩漬の水分は90.3%、食塩2.3%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なさんとうさいは139.6 gである。

## 6104しょうが・酢漬

酢漬の主な原材料は、しょうが、穀物酢、食塩である。しょうがの水分は91.4%で、酢漬の水分は88.2%、食塩は7.1%であるから、酢漬100 gを作るのに必要なしょうがは54.6 gである。酢漬で増加した炭水化物が酢に由来とすると、しょうが100 gの炭水化物6.6 g、酢漬100 gの炭水化物4.0 g、酢100 gの炭水化物2.4 gであるから、酢漬の酢は

である。

## 6105しょうが・甘酢漬

甘酢漬の主な原材料は、しょうが、塩、穀物酢、砂糖（上白糖）である。しょうがの水分は91.4%で、甘酢漬の水分は83.9%、食塩3.0%であるから、甘酢漬100 gを作るのに必要なしょうがは152.3 gである。

穀物酢100 gのしょ糖が0.0 gであるため、甘酢漬で増加したしょ糖が砂糖に由来とすると、しょうが100 gのしょ糖が0.1 g、甘酢漬100 gのしょ糖が5.3 g（髙田祐里;小林実夏.日本人の糖質摂取量評価方法の開発.人間生活文化研究,2013,2013.23:47-76.）、砂糖100 gのしょ糖が97.9 gであるから、甘酢漬の砂糖は

となり、甘酢漬の酢の量は、砂糖の量の2倍であるから（ベーシックデータ）、酢の量は

である。

## 6107しろうり・塩漬

しろうりの水分は95.3%で、塩漬の水分は92.8%、食塩2.0%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なしろうりは110.6 gである。

## 6108しろうり・奈良漬

奈良漬の主な原材料は、しろうり、酒粕、塩である。しろうりの水分は95.3%で、奈良漬の水分は49.9%、食塩4.3%であるから、奈良漬100 gを作るのに必要なしろうりは974.5 gである。

奈良漬で増加した炭水化物酒かすに由来とすると、しろうり100 gの炭水化物は3.3 g、守口漬100 gの炭水化物は40.8 g、酒かす100 gの炭水化物は23.8 gであるから、奈良漬の酒かすは

である。

## 6115すぐきな・すぐき漬

すぐきなの水分は93.7%で、すぐき漬の水分は87.4%、食塩2.2%であるから、すぐき漬100 gを作るのに必要なすぐきなは165.1 gである。

## 6137だいこん・ぬかみそ漬

大根・根・皮むきの水分は94.6%で、ぬかみそ漬の水分は87.1%、食塩3.8%であるから、ぬかみそ漬100 gを作るのに必要な大根は168.5 gである。

ぬかみそ漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、大根100 gのビタミンB1は0.02 mg、ぬかみそ漬100 gのビタミンB1は0.33 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、ぬかみそ漬の米ぬかは

である。

## 6138だいこん・たくあん漬・塩押しだいこん漬

塩押しだいこん漬の主な原材料は、だいこん・根・皮むき、米ぬか、食塩、砂糖（上白糖）である。大根・根・皮むきの水分は94.6%で、塩押しだいこん漬の水分は78.2%、食塩4.3%であるから、塩押しだいこん漬100 gを作るのに必要な大根は324.1 gである。

塩押しだいこん漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、大根100 gのビタミンB1は0.02 mg、塩押しだいこん100 gのビタミンB1は0.21 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、塩押しだいこん漬の米ぬかは

である。塩押しだいこん漬で増加した炭水化物砂糖に由来とすると、大根100 gの炭水化物は4.1 g、塩押しだいこん漬100 gの炭水化物は15.2 g、砂糖100 gの炭水化物は99.3 gであるから、塩押しだいこん漬の砂糖は

である。

## 6139だいこん・たくあん漬・干しだいこん漬

干しだいこん漬の主な原材料は、だいこん・根・皮むき、米ぬか、食塩である。大根の水分は94.6%で、干しだいこん漬の水分は88.8%、食塩2.5%であるから、干しだいこん漬100 gを作るのに必要な大根は161.1 gである。

塩押しだいこん漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、大根100 gのビタミンB1は0.02 mg、干しだいこん漬100 gのビタミンB1は0.21 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、干しだいこん漬の米ぬかは

である。

## 6140だいこん・守口漬

守口漬の主な原材料は、だいこん・根・皮むき、酒粕、食塩である。大根の水分は94.6%で、守口漬の水分は46.2%、食塩3.6%であるから、守口漬100 gを作るのに必要な大根は929.6 gである。

守口漬で増加した炭水化物酒かすに由来とすると、大根100 gの炭水化物は4.1 g、守口漬100 gの炭水化物は44.3 g、酒かす100 gの炭水化物は23.8 gであるから、守口漬の酒かすは

である。

## 6141だいこん・べったら漬

べったら漬の主な原材料は、だいこん・根・皮むき、米こうじ、食塩である。大根の水分は94.6%で、べったら漬の水分は81.3%、食塩3.0%であるから、べったら漬100 gを作るのに必要な大根は290.7 gである。

べったら漬で増加した炭水化物米こうじに由来とすると、大根100 gの炭水化物は4.1 g、べったら漬100 gの炭水化物は14.0 g、米こうじ100 gの炭水化物は59.2 gであるから、べったら漬の米こうじは

である。

## 6142だいこん・みそ漬

みそ漬の主な原材料は、だいこん・根・皮むき、淡色辛みそ、砂糖、食塩である。大根の水分は94.6%で、みそ漬の水分は67.3%、食塩11.2%であるから、みそ漬100 gを作るのに必要な大根は398.1 gである。

みそ漬で増加したたんぱく質がみそに由来とすると、大根100 gのたんぱく質は0.4 g、みそ漬100 gのたんぱく質は4.5 g、みそ100 gのたんぱく質は12.5 gであるから、みそ漬のみそは

である。

みそ漬で増加した炭水化物みそと砂糖に由来とすると、大根100 gの炭水化物は4.1 g、みそ漬100 gの炭水化物は16.3 g、みそ100 gの炭水化物は21.9 g、砂糖100 gの炭水化物は99.3 gであるから、みそ漬のみそは

である。

みそ漬で増加した食塩相当量がみそと食塩に由来とすると、大根100 gの食塩相当量は0.0 g、みそ漬100 gの食塩相当量は11.2 g、みそ100 gの食塩相当量は12.4 g、食塩100 gの食塩相当量は99.5 gであるから、みそ漬の食塩は

である。

## 6143だいこん・福伸漬

福神漬の主な原材料は、だいこん・根・皮むき、れんこん、なす、きゅうり、しょうが、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。だいこん、れんこん、なす、きゅうり、しょうがの原材料比を、200：100:50:50:10とすると、だいこんの水分は94.6%、れんこんの水分は81.5%、なすの水分は93.2%、きゅうりの水分は95.4%、しょうがの水分は91.4%であるから、漬ける前の野菜の水分は

である。福神漬の水分は58.6%、食塩は5.1%であるから、福神漬100 gを作るのに必要な野菜は414.86 gである。したがって、福神漬100 gを作るのに必要なだいこんは

となり、れんこんは

となり、なすは

となり、きゅうりは

となり、みょうがは

である。福神漬の食塩相当量しょうゆに由来とすると、福神漬100 gの食塩相当量5.1 g、しょうゆ100 gの食塩相当量14.5 gであるから、福神漬のしょうゆは

である。

福神漬で増加した炭水化物がしょうゆと砂糖に由来とすると、だいこん100 gの炭水化物は4.1 g、れんこんの炭水化物は15.5 g、なすの炭水化物は5.1 g、きゅうりの炭水化物は3.0 g、しょうがのの炭水化物は6.6 g、福神漬の炭水化物は33.3 g、しょうゆの炭水化物は7.9 g、砂糖の炭水化物は99.3 gであるから、福神漬の砂糖は

である。

## 6146たいさい・塩漬

たいさいの水分は93.7%で、塩漬の水分は90.9%、食塩1.8%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なたいさいは115.9 gである。

## 6184トマト・缶詰・ホール無添加

トマト・缶詰・ホール無添加の主な原材料は、トマトである。トマト缶100 gの利用可能炭水化物3.6 gであり、トマト100 gの利用可能炭水化物3.1 gであるから、トマトジュース100 gを作るのに必要なトマトは

となる。

## 6185トマトジュース・食塩添加

トマトジュースの主な原材料は、トマト、食塩である。トマトジュース100 gの原材料をトマトx(g)、食塩y(g)とすると、トマトジュース100 gの利用可能炭水化物2.9 g、食塩相当量0.3 gであり、トマト100 gの利用可能炭水化物3.1 g、食塩0.0 gであり、食塩100 gの利用可能炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=93.5, y=0.30 g

## 6341トマトジュース・食塩無添加

トマトジュースの主な原材料は、トマトである。トマトジュース100 gの利用可能炭水化物2.9 gであり、トマト100 gの利用可能炭水化物3.1 gであるから、トマトジュース100 gを作るのに必要なトマトは

となる。

## 6186ミックスジュース・食塩添加

ミックスジュースの主な原材料は、トマト、にんじん・皮むき、食塩である。ジュース100 gの原材料をトマトx(g)、にんじんy(g)、食塩z(g)とすると、ミックスジュース100 gの利用可能炭水化物（炭水化物－食物繊維）3.6 g、カリウム200 mg、食塩相当量0.2 gであり、トマト100 gの利用可能炭水化物3.1 g、カリウム210 mg、食塩相当量0.0 gであり、にんじん100 gの利用可能炭水化物食塩100 gの利用可能炭水化物5.8 g、カリウム270 mg、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの利用可能炭水化物0.0 g、カリウム0.0 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=49.3, y=35.7, z=0.20 gを得る。

## 6342ミックスジュース・食塩無添加

ミックスジュースの主な原材料は、トマト、にんじん・皮むきである。ジュース100 gの原材料をトマトx(g)、にんじんy(g)とすると、ミックスジュース100 gの利用可能炭水化物（炭水化物－食物繊維）3.6 g、カリウム200 mg、であり、トマト100 gの利用可能炭水化物3.1 g、カリウム210 mgであり、にんじん100 gの利用可能炭水化物食塩100 gの利用可能炭水化物5.8 g、カリウム270 mgであるから

が成り立ち、x=49.3, y=35.7 g

## 6195なす・塩漬

なすの水分は93.2%で、塩漬の水分は90.4%、食塩2.2%であるから、塩漬100 gを作るのに必要ななすは108.8 gである。

## 6196なす・ぬかみそ漬

なすの水分は93.2%で、ぬかみそ漬の水分は88.7%、食塩2.5%であるから、ぬかみそ漬100 gを作るのに必要ななすは129.4 gである。

ぬかみそ漬で増加したビタミンB1が米ぬかに由来とすると、なす100 gのビタミンB1は0.05 mg、なす・ぬかみそ漬100 gのビタミンB1は0.10 mg、米ぬか100 gのビタミンB1は3.12 mgであるから、なす・ぬかみそ漬の米ぬかは

である。

## 6197なす・こうじ漬

こうじ漬の主な原材料は、なす、こいくちしょうゆ、米こうじである。こうじ漬100 gの原材料をなすx(g)、こいくちしょうゆy(g)、米こうじz(g)とすると、こうじ漬100 gのたんぱく質5.5 g、炭水化物18.2 g、食塩相当量6.6 g、なす100 gのたんぱく質1.1 g、炭水化物5.1 g、食塩相当量0.0 g、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 g、こうじ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=110.3, y=13.5, z=45.5 gを得る。

## 6198なす・からし漬

からし漬の主な原材料は、なす、酒かす、食塩である。なすの水分は93.2%で、からし漬の水分は61.2%、食塩4.8%であるから、からし漬100 gを作るのに必要ななすは500.0 gである。

からし漬で増加した炭水化物酒かすに由来とすると、なす100 gの炭水化物は5.1 gであるからし漬100 gの炭水化物は30.7 g、酒かす100 gの炭水化物は14.9 gであるから、からし漬の酒かすは

である。

## 6199なす・しば漬

しば漬の主な原材料は、なす、きゅうり、みょうが、食塩である。

なす、きゅうり、みょうがの原材料比を、240:200:60とすると、なすの水分は93.2%、きゅうりの水分は95.4%、みょうがの水分は95.6%であるから、野菜の水分は

である。しば漬の水分は86.4%、食塩は4.1%であるから、しば漬100 gを作るのに必要な野菜は168.74 gである。したがって、しば漬100 gを作るのに必要ななすは

となり、きゅうりは

となり、みょうがは

である。

## 6217にんじん・ジュース・缶詰

にんじんジュースの主な原材料は、にんじん・皮むきである。にんじんジュース100 gの利用可能炭水化物5.9 gであり、にんじん100 gの利用可能炭水化物5.8 gであるから、にんじんジュース100 gを作るのに必要なにんじんは

となる。

## 6230のざわな・塩漬

のざわなの水分は94.0%で、塩漬の水分は91.8%、食塩1.5%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なのざわなは111.7 gである。

## 6235はくさい・塩漬

はくさいの水分は95.2%で、塩漬の水分は92.2%、食塩2.3%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なはくさいは114.6 gである。

## 6236はくさい・キムチ

はくさいの水分は95.2%で、キムチの水分は85.8%、食塩2.2%であるから、キムチ100 gを作るのに必要なはくさいは250.0 gである。

## 6242はやとうり・白色種・塩漬

はやとうりの水分は94.0%で、塩漬の水分は91.0%、食塩3.6%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なはやとうりは90.0 gである。

## 6253ひのな・甘酢漬

甘酢漬の主な原材料は、ひのな、穀物酢、砂糖（上白糖）、食塩である。ひのなの水分は92.5%、甘酢漬の水分は76.4%、食塩は2.8%であるから、甘酢漬100 gを作るのに必要なひのなは277.3 gである。

穀物酢100 gのしょ糖が0.0 gであるため、甘酢漬で増加したしょ糖が砂糖に由来とすると、ひのな100 gのしょ糖が0.8 g、甘酢漬100 gのしょ糖が5.3 g（髙田祐里;小林実夏.日本人の糖質摂取量評価方法の開発.人間生活文化研究,2013,2013.23:47-76.）、砂糖100 gのしょ糖が97.9 gであるから、甘酢漬の砂糖は

となり、甘酢漬で増加した炭水化物酢と砂糖に由来とすると、ひのな100 gの炭水化物4.7 g、甘酢漬100 gの炭水化物17.3 g、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、穀物酢100 gの炭水化物2.4 gであるから、

である。

## 6273みずかけな・塩漬

みずかけなの水分は91.1%で、塩漬の水分は85.6%、食塩2.5%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なみずかけなは133.7 gである。

## 6074みずな・塩漬

みずなの水分は91.4%で、塩漬の水分は88.2%、食塩2.3%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なはみずなは110.5 gである。

## 6306らっきょう・甘酢漬

甘酢漬の主な原材料は、らっきょう、穀物酢、砂糖（上白糖）、食塩である。らっきょうの水分は68.3%、甘酢漬の水分は67.8%、食塩は2.2%であるから、甘酢漬100 gを作るのに必要ならっきょうは94.6 gである。

酢100 gの還元糖が0.0 gであり、甘酢漬で増加した還元糖が砂糖に由来とすると、らっきょう100 gの還元糖が0.88 g、甘酢漬100 gの還元糖が12.8 gであるから（奥田誠子ら.調製法の異なるラッキョウ漬の化学成分および品質の変化.日本栄養・食糧学会誌,1989,42.4:326-330.）、砂糖100 gのしょ糖が97.9 gであるから、

砂糖100 gの酢酸が0.0 gであり、甘酢漬で増加した酢酸が酢に由来とすると、らっきょう100 gの酢酸が0.21 g、甘酢漬100 gの酢酸が1.27 g（奥田誠子ら.調製法の異なるラッキョウ漬の化学成分および品質の変化.日本栄養・食糧学会誌,1989,42.4:326-330.）、酢100 gの酢酸が4.2 gであるから、甘酢漬の酢は

である。

## 6371れんこん・甘酢れんこん

甘酢れんこんの主な原材料は、れんこん、穀物酢、砂糖（上白糖）、食塩である。れんこんの水分は81.5%、甘酢れんこんの水分は808%、食塩は1.4%であるから、甘酢れんこん100 gを作るのに必要なれんこんは96.2 gである。

酢100 gのしょ糖が0.0 gであり、甘酢れんこんのしょ糖が砂糖に由来とすると、甘酢れんこん100 gのしょ糖が0.5 g、砂糖100 gのしょ糖が97.9 gであるから、

れんこん100 gの酢酸が0.0 g、砂糖100 gの酢酸が0.0 gであり、甘酢れんこんの酢酸が酢に由来とすると、甘酢れんこん100 gの酢酸が0.5 g、酢100 gの酢酸が4.2 gであるから、甘酢れんこんの酢は

である。

# 果実類

## 7004　アセロラ・10%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、アセロラ、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をアセロラx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物10.5 g、カリウム13 mgであり、アセロラ100 gの能炭水化物 g、カリウム130 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの炭水化物75.0 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=10.0, y=12.8 gアセロラの酸味種と甘味種の配合比は6:4であるから、果汁入り飲料100 gの酸味種6.0 g、甘味種4.0 gとなる。

## 7008あんず・乾

生の水分が89.8%、乾の水分が16.8%であるから、乾100 gを作るのに必要な生は、815.7 gである。

## 7009あんず・缶詰

缶詰の主な原材料は、あんず、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をあんずx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.3 g、炭水化物18.9 gであり、あんず100 gのたんぱく質1.0 g、炭水化物8.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=50.0, y=14.8 gを得る。

## 7010あんず・ジャム・高糖度

ジャムの主な原材料は、あんず、砂糖（上白糖）である。ジャム100 gの原材料をあんずx(g)、砂糖y(g)とすると、ジャム100 gのたんぱく質0.3 g、炭水化物64.9 g、あんず100 gのたんぱく質1.0 g、炭水化物8.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=30.0, y=62.8 g

## 7011あんず・ジャム・低糖度

ジャムの主な原材料は、あんず、砂糖（上白糖）である。ジャム100 gの原材料をあんずx(g)、砂糖y(g)とすると、ジャム100 gのたんぱく質0.4 g、炭水化物50.5 g、あんず100 gのたんぱく質1.0 g、炭水化物8.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=40.0, y=50.5 gを得る。

## 7013いちご・ジャム・高糖度

ジャムの主な原材料は、いちご、砂糖（上白糖）である。ジャム100 gの原材料をいちごx(g)、砂糖y(g)とすると、ジャム100 gのたんぱく質0.4 g、炭水化物63.3 g、いちご100 gのたんぱく質0.9 g、炭水化物8.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=44.4, y=59.9 gを得る。

## 7014いちご・ジャム・低糖度

ジャムの主な原材料は、いちご、砂糖（上白糖）である。ジャム100 gの原材料をいちごx(g)、砂糖y(g)とすると、ジャム100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物48.4 g、いちご100 gのたんぱく質0.9 g、炭水化物8.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=55.6, y=44.0 gを得る。

## 7016いちじく・乾

生の水分が84.6%、乾の水分が18.0%であるから、乾100 gを作るのに必要な生は、532.5 gである。

## 7017いちじく・缶詰

缶詰の主な原材料は、いちじく、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をいちじくx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物19.4 gであり、いちじく100 gのたんぱく質0.6 g、炭水化物14.3 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=83.3, y=7.5 gを得る。

## 7020梅漬・塩漬

うめの水分は90.4%で、塩漬の水分は72.3%、食塩19.3%であるから、塩漬100 gを作るのに必要なうめは87.5 gである。

## 7021梅漬・調味漬

調味漬の主な原材料は、うめ、塩である。うめの水分は90.4%で、調味漬の水分は80.2%、食塩6.9%であるから、調味漬100 gを作るのに必要なうめは137.5 gである。

## 7022梅干し・塩漬

うめの水分は90.4%で、塩漬の水分は72.2%、食塩18.2%であるから、塩干し100 gを作るのに必要なうめは100.0 gである。

## 7023梅干し・調味漬

調味漬の主な原材料は、うめ、塩、砂糖（上白糖）である。うめの水分は90.4%で、調味漬の水分は68.7%、食塩7.6%であるから、調味漬100 gを作るのに必要なうめは246.9 gである。

調味漬で増加した炭水化物砂糖に由来とすると、うめ100 gの炭水化物7.9 g、調味漬100 gの炭水化物21.1 g、砂糖100 gの炭水化物99.3 gであるから、調味漬の砂糖は

である。

## 7024梅びしお

調味漬の主な原材料は、梅干し・塩漬、砂糖（上白糖）である。梅びしお100 gの原材料を梅干しx(g)、砂糖y(g)とすると、梅びしおの炭水化物は48.1 g、食塩は7.9 g、梅干しの炭水化物は8.6 g、食塩は18.2 gで、砂糖の炭水化物は99.3 g、食塩は0.0 gであるから

が成り立ち、x=43.4, y=44.7を得る。

梅干し100 gをつくのに必要なうめは100.0 g、食塩は18.2 gであるから、梅干しに由来するうめは43.4 g、食塩は

である。

## 7025うめ・20%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、うめ、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をうめx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物12.3 g、カリウム30 mgであり、うめ100 gの炭水化物7.9 g、カリウム75 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの炭水化物75.0 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=12.5, y=15.1 gを得る。

## 7030うんしゅうみかん・ストレートジュース

ジュースの主な原材料は、うんしゅうみかん・砂じょう・普通である。ジュース100 gの利用可能炭水化物9.2 gであり、うんしゅうみかん100 gの利用可能炭水化物9.8 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なうんしゅうみかんは

となる。

## 7031うんしゅうみかん・濃縮還元ジュース

ジュースの主な原材料は、うんしゅうみかん・砂じょう・普通である。ジュース100 gの利用可能炭水化物8.5 gであり、うんしゅうみかん100 gの利用可能炭水化物9.8 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なうんしゅうみかんは

となる。

## 7032うんしゅうみかん・果粒入りジュース

ジュースの主な原材料は、うんしゅうみかん・砂じょう・普通である。ジュース100 gの利用可能炭水化物13.0 gであり、うんしゅうみかん100 gの利用可能炭水化物9.8 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なうんしゅうみかんは

となる。

## 7033うんしゅうみかん・50%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、うんしゅうみかん・砂じょう・普通、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をうんしゅうみかんx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物14.7 g、カリウム63 mgであり、うんしゅうみかん100 gの炭水化物9.2 g、カリウム150 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=42.0, y=14.4 gを得る。

## 7034うんしゅうみかん・20%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、うんしゅうみかん・砂じょう・普通、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をうんしゅうみかんx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物12.4 g、カリウム21 mgであり、うんしゅうみかん100 gの炭水化物9.2 g、カリウム150 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=14.0, y=14.7 gを得る。

## 7035うんしゅうみかん・缶詰・果肉

缶詰の主な原材料は、うんしゅうみかん・砂じょう・普通、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をうんしゅうみかんx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物15.3 gであり、うんしゅうみかん100 gのたんぱく質0.7 g、炭水化物11.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=71.4, y=7.1 gを得る。

## 7042オレンジ・ストレートジュース

ジュースの主な原材料は、バレンシアオレンジである。ジュース100 gの利用可能炭水化物9.0 gであり、バレンシアオレンジ100 gの利用可能炭水化物7.1 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なバレンシアオレンジは

となる。

## 7043オレンジ・濃縮還元ジュース

ジュースの主な原材料は、バレンシアオレンジである。ジュース100 gの利用可能炭水化物7.9 gであり、バレンシアオレンジ100 gの利用可能炭水化物7.1 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なバレンシアオレンジは

となる。

## 7044オレンジ・50%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、バレンシアオレンジ、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をバレンシアオレンジx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物10.8 g、カリウム99 mgであり、バレンシアオレンジ100 gの炭水化物7.1 g、カリウム140 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=70.7, y=7.7 gを得る。

## 7045オレンジ・30%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、バレンシアオレンジ、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をバレンシアオレンジx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物10.0 g、カリウム57 mgであり、バレンシアオレンジ100 gの炭水化物7.1 g、カリウム140 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=40.7, y=9.4 gを得る。

## 7046オレンジ・マーマレード・高糖度

マーマレードの主な原材料は、ネーブルオレンジ、砂糖（上白糖）である。マーマレード100 gの原材料をオレンジx(g)、砂糖y(g)とすると、マーマレード100 gのたんぱく質0.2 g、炭水化物63.2 g、オレンジ100 gのたんぱく質0.9 g、炭水化物11.8 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=22.2, y=61.0 gを得る。

## 7047オレンジ・マーマレード・低糖度

マーマレードの主な原材料は、ネーブルオレンジ、砂糖（上白糖）である。マーマレード100 gの原材料をオレンジx(g)、砂糖y(g)とすると、マーマレード100 gのたんぱく質0.3 g、炭水化物47.7 g、オレンジ100 gのたんぱく質0.9 g、炭水化物11.8 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=33.3, y=44.1 gを得る。

## 7063グレープフルーツ・ストレートジュース

ジュースの主な原材料は、グレープフルーツである。ジュース100 gの利用可能炭水化物8.8 gであり、グレープフルーツ100 gの利用可能炭水化物7.5 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なグレープフルーツは

となる。

## 7064グレープフルーツ・濃縮還元ジュース

ジュースの主な原材料は、グレープフルーツである。ジュース100 gの利用可能炭水化物7.8 gであり、グレープフルーツ100 gの利用可能炭水化物7.5 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なグレープフルーツは

となる。

## 7065グレープフルーツ・50%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、グレープフルーツ、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をグレープフルーツx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物11.1 g、カリウム90 mgであり、グレープフルーツ100 gの炭水化物7.5 g、カリウム140 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=64.3, y=8.3 gを得る。

## 7066グレープフルーツ・20%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、グレープフルーツ、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をグレープフルーツx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物9.7 g、カリウム34 mgであり、グレープフルーツ100 gの炭水化物7.5 g、カリウム140 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=24.3, y=10.4 gを得る。

## 7067グレープフルーツ・缶詰

缶詰の主な原材料は、グレープフルーツ、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をグレープフルーツx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物17.1 gであり、グレープフルーツ100 gのたんぱく質0.9 g、炭水化物9.6 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=55.6, y=11.8 gを得る。

## 7076シークヮーサー・10%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、シークヮーサー、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をシークヮーサーx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物11.8 g、カリウム13 mgであり、シークヮーサー100 gの炭水化物7.9 g、カリウム180 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=7.2, y=14.9 gを得る。

## 7094なつみかん・缶詰

缶詰の主な原材料は、なつみかん、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をなつみかんx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物19.4 gであり、なつみかん100 gのたんぱく質0.9 g、炭水化物10.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=55.6, y=13.9 gを得る。

## 7082プルーン・乾

生の水分が86.2%、乾の水分が33.3%であるから、乾100 gを作るのに必要な生は、483.3 gである。

## 7092西洋なし・缶詰

缶詰の主な原材料は、西洋なし、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料を西洋なしx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.2 g、炭水化物20.7 gであり、西洋なし100 gのたんぱく質0.3 g、炭水化物14.4 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=66.7, y=11.2 gを得る。

## 7098パインアップル・ストレートジュース

ジュースの主な原材料は、パインアップルである。ジュース100 gの利用可能炭水化物10.2 gであり、パインアップル100 gの利用可能炭水化物12.6 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なパインアップルは

となる。

## 7099パインアップル・濃縮還元ジュース

ジュースの主な原材料は、パインアップルである。ジュース100 gの利用可能炭水化物10.1 gであり、パインアップル100 gの利用可能炭水化物12.6 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なパインアップルは

となる。

## 7100パインアップル・50%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、パインアップル、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をパインアップルx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物12.1 g、カリウム95 mgであり、パインアップル100 gの利用可能炭水化物12.6 g、カリウム150 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=63.3, y=5.5 gを得る。

## 7101パインアップル・10%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、パインアップル、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をパインアップルx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物12.4 g、カリウム18 mgであり、パインアップル100 gの利用可能炭水化物12.6 g、カリウム150 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=12.0, y=14.4 gを得る。

## 7102パインアップル・缶詰

缶詰の主な原材料は、パインアップル、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をパインアップルx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.4 g、炭水化物20.3 gであり、パインアップル100 gのたんぱく質0.6 g、炭水化物13.7 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=66.7, y=11.2 gを得る。

## 7103パインアップル・砂糖漬

砂糖漬の主な原材料は、パインアップル、砂糖（上白糖）である。砂糖漬100 gの原材料をパインアップルx(g)、砂糖y(g)とすると、砂糖漬100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物86.8 g、パインアップル100 gのたんぱく質0.6 g、炭水化物13.7 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=83.3, y=75.9 gを得る。

## 7108バナナ・乾

生の水分が75.4%、乾の水分が14.3%であるから、乾100 gを作るのに必要な生は、348.4 gである。

## 7117干しぶどう

皮つき・生の水分が81.7%、干しぶどうの水分が14.5%であるから、干しぶどう100 gを作るのに必要な生は、467.2 gである。

## 7118ぶどう・ストレートジュース

ジュースの主な原材料は、ぶどう・皮つきである。ジュース100 gの利用可能炭水化物13.9 gであり、ぶどう100 gの利用可能炭水化物17.0 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なぶどうは

となる。

## 7119ぶどう・濃縮還元ジュース

ジュースの主な原材料は、ぶどう・皮つきである。ジュース100 gの利用可能炭水化物11.7 gであり、ぶどう100 gの利用可能炭水化物17.0 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なぶどうは

となる。

## 7120ぶどう・70%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、ぶどう・皮つき、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をぶどうx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物12.9 g、カリウム17 mgであり、ぶどう100 gの利用可能炭水化物17.0 g、カリウム220 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=7.7, y=15.3 gを得る。

## 7121ぶどう・10%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、ぶどう・皮つき、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をぶどうx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物13.1 g、カリウム3 mgであり、ぶどう100 gの利用可能炭水化物17.0 g、カリウム220 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=1.4, y=17.0 gを得る。

## 7122ぶどう・缶詰

缶詰の主な原材料は、ぶどう・皮なし、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をぶどうx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gのたんぱく質0.4 g、炭水化物20.4 gであり、ぶどう100 gのたんぱく質0.4 g、炭水化物15.7 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=100.0, y=4.7 gを得る。

## 7123ぶどう・ジャム

ジャムの主な原材料は、ぶどう・皮むき、砂糖（上白糖）である。ジャム100 gの原材料をぶどうx(g)、砂糖y(g)とすると、ジャム100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物47.5 g、ぶどう100 gのたんぱく質0.6 g、炭水化物16.9 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=83.3, y=33.7 gを得る。

## 7125ブルーベリー・ジャム

ジャムの主な原材料は、ブルーベリー、砂糖（上白糖）である。ジャム100 gの原材料をブルーベリーx(g)、砂糖y(g)とすると、ジャム100 gのたんぱく質0.7 g、炭水化物43.8 g、ブルーベリー100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物12.9 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=140.0, y=20.3 gを得る。

## 7172ブルーベリー・乾

生の水分が86.4%、乾の水分が21.9%であるから、乾100 gを作るのに必要な生は、574.3 gである。

## 7179ドライマンゴー

生の水分が82.0%、ドライマンゴーの水分が9.3%であるから、ドライマンゴー100 gを作るのに必要な生は、503.9 gである。

## 7137もも・30%果汁入り飲料（ネクター）

果汁入り飲料の主な原材料は、もも、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料を、ももx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物11.6 g、カリウム35 mgであり、もも100 gの利用可能炭水化物8.4 g、カリウム180 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=19.4, y=13.2 gを得る。

## 7149りんご・ストレートジュース

ジュースの主な原材料は、りんご・皮むきである。ジュース100 gの利用可能炭水化物10.8 gであり、りんご100 gの利用可能炭水化物12.4 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なりんごは

となる。

## 7150りんご・濃縮還元ジュース

ジュースの主な原材料は、りんご・皮むきである。ジュース100 gの利用可能炭水化物10.4 gであり、りんご100 gの利用可能炭水化物12.4 gであるから、ジュース100 gを作るのに必要なりんごは

となる。

## 7151りんご・50%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、りんご・皮むき、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をりんごx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物11.5 g、カリウム55 mgであり、りんご100 gの利用可能炭水化物12.4 g、カリウム120 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=45.8, y=7.7 gを得る。

## 7152りんご・30%果汁入り飲料

果汁入り飲料の主な原材料は、りんご・皮むき、果糖ぶどう糖液糖である。果汁入り飲料100 gの原材料をりんごx(g)、果糖ぶどう糖液糖y(g)とすると、果汁入り飲料100 gの炭水化物11.4 g、カリウム24 mgであり、りんご100 gの利用可能炭水化物12.4 g、カリウム120 mgであり、果糖ぶどう糖液糖100 gの利用可能炭水化物75.5 g、カリウム0 mgであるから

が成り立ち、x=20.0, y=11.8 gを得る。

## 7153りんご・缶詰

缶詰の主な原材料は、りんご・皮むき、砂糖（上白糖）である。缶詰100 gの原材料をりんごx(g)、砂糖y(g)とすると、缶詰100 gの脂質0.1 g、炭水化物20.1 gであり、りんご100 gの脂質0.2 g、炭水化物15.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=50.0, y=12.4 gを得る。

## 7154りんご・ジャム

ジャムの主な原材料は、りんご・皮むき、砂糖（上白糖）である。ジャム100 gの原材料をりんごx(g)、砂糖y(g)とすると、ジャム100 gのたんぱく質0.2 g、炭水化物52.7 g、りんご100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物15.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=200.0, y=21.9 gを得る。

# きのこ類

## 8003えのきたけ・味付け缶詰

味付け缶詰の主な原材料は、えのきたけ、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。味付け缶詰100 gの原材料をえのきたけx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、味付け缶詰100 gのたんぱく質3.6 g、炭水化物16.9 g、食塩相当量4.3 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=48.8, y=29.7, z=10.9 gを得る。

## 8022なめこ・水煮缶詰

水煮缶詰の主な原材料は、なめこである。水煮缶詰100 gの炭水化物32 gであり、なめこ100 gの炭水化物5.4 gであるから、水煮缶詰100 gを作るのに必要ななめこは、

である。

# 藻類

## 9004あまのり・焼きのり

焼きのりの主な原材料は、ほしのりである。焼き海苔100 gの炭水化物44.3 gであり、ほしのり100 gの炭水化物38.7 gであるから、焼きのり100 gを作るのに必要なほしのりは、

である。

## 9005あまのり・味付けのり

味付けのりの主な原材料はあまのり・ほしのり、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。味付けのり100 gの原材料をほしのりx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、味付けのり100 gのたんぱく質40.0 g、炭水化物41.8 g、食塩相当量4.3 g、ほしのり100 gのたんぱく質39.4 g、炭水化物38.7 g、食塩相当量1.5 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=97.7 g, y=19.5 g, z=2.5 gを得る。

## 9009おきうと

おきうとの主な原材料は、えごのり・素干しである。おきうと100 gの炭水化物2.5 gであり、素干し100 gの炭水化物62.2 gであるから、おきうと100 gを作るのに必要なえごのりは

である。

## 9020刻み昆布

刻み昆布の主な原材料は、まこんぶである。刻み昆布100 gの炭水化物46.0 gであり、まこんぶ100 gの炭水化物64.3 gであるから、刻み昆布100 gを作るのに必要なまこんぶは

である。

## 9021削り昆布

削り昆布の主な原材料は、まこんぶである。削り昆布100 gの炭水化物50.2 gであり、まこんぶ100 gの炭水化物64.3 gであるから、削り昆布100 gを作るのに必要なまこんぶは

である。

## 9022こんぶ・塩昆布

塩昆布の主な原材料はまこんぶ、こいくちしょうゆ、食塩、砂糖（上白糖）である（フジッコ）。塩昆布100 gの原材料をまこんぶx(g)、しょうゆy(g)、食塩z(g)、砂糖w(g)とすると、塩昆布100 gのエネルギー110 kcal、炭水化物37.0 g、食物繊維13.1 g、食塩相当量18.0 gであり、まこんぶ100 gのエネルギー146 kcal、炭水化物64.3 g、食物繊維32.1 g、食塩相当量6.6 gであり、しょうゆ100 gのエネルギー77 kcal、炭水化物7.9 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量14.5 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、炭水化物0.0 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、炭水化物99.3 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=40.8, y=19.0, z=12.6, w=9.3 gを得る。

## 9023こんぶ・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料はまこんぶ、こいくちしょうゆ、ごま・いり、砂糖（上白糖）である（フジッコ）。つくだ煮100 gの原材料をまこんぶx(g)、しょうゆy(g)、ごまz(g)、砂糖w(g)とすると、つくだ煮100 gの脂質1.0 g、炭水化物33.3 g、食物繊維6.8 g、食塩相当量7.4 gであり、まこんぶ100 gの脂質1.3 g、炭水化物64.3 g、食物繊維32.1 g、食塩相当量7.4 gであり、こいくちしょうゆ100 gの脂質0.0 g、炭水化物7.9 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量14.5 gであり、ごま100 gの脂質54.2 g、炭水化物18.5 g、食物繊維12.6 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖（上白糖）100 gの脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量0.0 gであるから、

x=20.7, y=41.6, z=1.3, w=16.6 gを得る。

## 9026てんぐさ・ところてん

ところてんの主な原材料は、てんぐさ・素干しである。ところてん100 gの炭水化物0.6 gであり、てんぐさ100 gの炭水化物53.8 gであるから、ところてん100 gを作るのに必要なてんぐさは

である。

## 9027てんぐさ・角寒天

角寒天の主な原材料は、てんぐさ・素干しである。角寒天100 gの炭水化物74.1 gであり、てんぐさ100 gの炭水化物53.8 gであるから、角寒天100 gを作るのに必要なてんぐさは

である。

## 9028てんぐさ・寒天

寒天の主な原材料は、てんぐさ・素干しである。寒天100 gの炭水化物1.5 gであり、てんぐさ100 gの炭水化物53.8 gであるから、寒天100 gを作るのに必要なてんぐさは

である。

## 9049てんぐさ・粉寒天

粉寒天の主な原材料は、てんぐさ・素干しである。粉寒天100 gの炭水化物81.7 gであり、てんぐさ100 gの炭水化物53.8 gであるから、粉寒天100 gを作るのに必要なてんぐさは、

である。

## 9033ひとえぐさ・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料はひとえぐさ・素干し、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料をひとえぐさx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、つくだ煮100 gの炭水化物21.1 g、食物繊維4.1 g、食塩相当量5.8 g、ひとえぐさ100 gの炭水化物46.3 g、食物繊維44.2 g、食塩相当量11.4 g、しょうゆ100 gの炭水化物7.9 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=9.3, y=32.7, z=14.3 gを得る。

# 魚介類

## 10013むろあじ・開き干し

開き干しの主な原材料は、むろあじ、食塩である。むろあじ・生の水分67.7%、むろあじ・開き干しの水分67.9%であるから、開き干し100 gを作るのに必要な生は99.3 gである。開き干し100 gの食塩相当量2.1 g、生100 gの食塩相当量0.1 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、開き干しで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、開き干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10014むろあじ・くさや

くさやの主な原材料は、むろあじ、食塩である。むろあじ・生の水分67.7%、くさやの水分38.6%であるから、くさや100 gを作るのに必要な生190.1 gである。くさや100 gの食塩相当量4.1 g、生100 gの食塩相当量0.1 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、くさやで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、くさや100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10034いかなご・素干し

いかなご・生の水分74.2%、いかなご・素干し38.0%であるから、素干し100 gを作るのに必要な生は240.3 gである。

## 10035いかなご・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料はいかなご、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料をいかなごx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、つくだ煮100 gのたんぱく質29.4 g、炭水化物30.7 g、食塩相当量5.6 g、いかなご100 gのたんぱく質17.2 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 g、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=156.0,　y=33.2,　z=28.1 gを得る。

## 10036いかなご・あめ煮

あめ煮の主な原材料はいかなご、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。（水あめの重量は少量であるため無視した）あめ煮100 gの原材料をいかなごx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、あめ煮100 gのたんぱく質25.6 g、炭水化物35.8 g、食塩相当量4.3 g、いかなご100 gのたんぱく質17.2 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=137.7,　y=24.9,　z=33.9を得る。

## 10043うるめいわし・丸干し

丸干しの主な原材料は、うるめいわし、食塩である。うるめいわし・生の水分71.7%、丸干しの水分40.1%であるから、丸干し100 gを作るのに必要な生は211.7 gである。丸干し100 gの食塩相当量5.8 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、開き干しで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、丸干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10045かたくちいわし・煮干し

かたくちいわし・生の水分68.2%、かたくちいわし・煮干し15.7%であるから、煮干し100 gを作るのに必要な生は260.1 gである。

## 10046かたくちいわし・田作り

かたくちいわし・生の水分68.2%、かたくちいわし・田作り14.9%であるから、田作り100 gを作るのに必要な生は267.6 gである。

## 10050まいわし・塩いわし

塩いわしの主な原材料は、まいわし、食塩である。まいわし・生の水分68.9%、塩いわしの水分66.3%であるから、塩いわし100 gを作るのに必要な生は106.4 gである。塩いわし100 gの食塩相当量6.1 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、塩いわしで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、塩いわし100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10051まいわし・生干し

生干しの主な原材料は、まいわし、食塩である。まいわし・生の水分68.9%、生干しの水分59.6%であるから、生干し100 gを作るのに必要な生は129.9 gである。生干し100 gの食塩相当量1.8 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、生干しで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、生干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10052まいわし・丸干し

丸干しの主な原材料は、まいわし、食塩である。まいわし・生の水分68.9%、丸干しの水分54.6%であるから、丸干し100 gを作るのに必要な生は146.0 gである。丸干し100 gの食塩相当量3.8 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、丸干しで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、丸干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10055しらす干し・微乾燥品

微乾燥品の主な原材料は、しらす、食塩である。しらす・生の水分81.8%、微乾燥品の水分69.9%であるから、微乾燥品100 gを作るのに必要な生は165.4 gである。微乾燥品100 gの食塩相当量4.1 g、生100 gの食塩相当量1.0 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、微乾燥品で増加した食塩相当量食塩に由来とすると、微乾燥品100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10056しらす干し・半乾燥品

半乾燥品の主な原材料は、しらす、食塩である。しらす・生の水分81.8%、半乾燥品の水分46.0%であるから、半乾燥品100 gを作るのに必要な生は296.7 gである。半乾燥品100 gの食塩相当量6.6 g、生100 gの食塩相当量1.0 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、半乾燥品で増加した食塩相当量食塩に由来とすると、半乾燥品100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10057たたみいわし

しらす・生の水分81.8%、たたみいわし10.7%であるから、たたみいわし100 gを作るのに必要な生は490.7 gである。

## 10058みりん干し・かたくちいわし

みりん干しの主な原材料はかたくちいわし、こいくちしょうゆ、本みりんである。みりん干し100 gの原材料をかたくちいわしx(g)、しょうゆy(g)、みりんz(g)とすると、みりん干し100 gのたんぱく質44.3 g、炭水化物25.0 g、食塩相当量2.8 g、かたくちいわし100 gのたんぱく質18.2 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.2 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、みりん100 gのたんぱく質0.3 g、炭水化物43.2 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=235.7, y=16.1, z=52.3 gを得る。

## 10059みりん干し・まいわし

みりん干しの主な原材料はまいわし、こいくちしょうゆ、本みりん、ごま・いりである。みりん干し100 gの原材料をまいわしx(g)、しょうゆy(g)、みりんz(g)、ごまw(g)とすると、みりん干し100 gのたんぱく質31.4 g、脂質15.7 g、炭水化物16.3 g、食塩相当量1.7 gであり、まいわし100 gのたんぱく質19.2 g、脂質9.2 g、炭水化物0..2 g、食塩相当量0.2 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、脂質0.0 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、みりん100 gのたんぱく質0.3 g、脂質0.0 g、炭水化物43.2 g、食塩相当量0.0 gであり、ごま100 gのたんぱく質20.3 g、脂質54.2 g、炭水化物18.5 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=156.7,　y=9.6,　z=34.2, w=2.4 gを得る。

## 10060いわし・缶詰・水煮

缶詰・水煮の主な原材料は、まいわし、食塩である。まいわし・生の水分68.9%、缶詰・水煮の水分66.3%であるから、缶詰・水煮100 gを作るのに必要な生は108.4 gである。缶詰・水煮100 gの食塩相当量0.8 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、缶詰・水煮で増加した食塩相当量食塩に由来とすると、缶詰・水煮100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10061いわし・缶詰・味付け

缶詰・味付けの主な原材料はまいわし、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。缶詰・味付け100 gの原材料をまいわしx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、缶詰・味付け100 gのたんぱく質20.4 g、炭水化物5.7 g、食塩相当量1.4 g、まいわし100 gのたんぱく質19.2 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.2 gであり、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=102.9, y=8.2, z=4.9 gを得る。

## 10062いわし・缶詰・トマト漬

缶詰・トマト漬の主な原材料はまいわし、トマトである。缶詰・トマト漬100 gの原材料をまいわしx(g)、トマトy(g)とすると、缶詰・トマト漬100 gのたんぱく質17.5 g、炭水化物1.3 gであり、まいわし100 gのたんぱく質19.2 g、炭水化物0.2 gであり、トマト100 gのたんぱく質0.7 g、炭水化物4.7 gであるから

が成り立ち、x=90.3 g, y=23.8 gを得る。

## 10063いわし・缶詰・油漬

缶詰・油漬の主な原材料はまいわし、なたね油、食塩である。缶詰・油漬100 gの原材料をまいわしx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、缶詰・油漬100 gのたんぱく質20.3 g、脂質30.7 g、食塩相当量0.8 g、まいわし100 gのたんぱく質19.2 g、脂質9.2 g、食塩相当量0.2 g、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、食塩相当量0.0 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=105.8, y=21.0, z=0.6 gを得る。

## 10064いわし・缶詰・かば焼

缶詰・かば焼の主な原材料はまいわし、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。缶詰・かば焼100 gの原材料をまいわしx(g)、こいくちしょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、缶詰・かば焼100 gのたんぱく質16.2 g、炭水化物9.3 g、食塩相当量1.5 gであり、まいわし100 gのたんぱく質19.2 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.2 gであり、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=80.4, y=9.2, z=19.5 gを得る。

## 10397アンチョビ

アンチョビの主な原材料はかたくちいわし、食塩である。アンチョビ100 gの原材料をかたくちいわしx(g)、食塩y(g)とすると、アンチョビ100 gのたんぱく質24.2 g、食塩相当量13.1 gであり、かたくちいわし100 gのたんぱく質18.2 g、食塩相当量0.2 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=133.0, y=12.9 g

## 10070うなぎ・・かば焼

かば焼の主な原材料はうなぎ、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。かば焼100 gの原材料をうなぎx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、かば焼100 gのたんぱく質23.0 g、炭水化物3.1 g、食塩相当量1.3 gであり、うなぎ100 gのたんぱく質17.1 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.2 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=131.2, y=7.2, z=2.2 gを得る。

## 10072うまづらはぎ・味付け開き干し

味付け開き干しの主な原材料はうまづらはぎ、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。味付け開き干し100 gの原材料をうまづらはぎx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、味付け開き干し100 gのたんぱく質58.9 g、炭水化物10.4 g、食塩相当量6.1 gであり、うまづらはぎ100 gのたんぱく質18.2 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.5 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=310.4, y=31.4, z=8.0 gを得る。

## 10082かじか・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料はかじか、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料をかじかx(g)、こいくちしょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、つくだ煮100 gのたんぱく質29.4 g、炭水化物33.8 g、食塩相当量4.3 gであり、かじか100 gのたんぱく質15.0 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.3 gであり、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=182.7, y=25.9, z=31.6 gを得る。

## 10089かつお・なまり

かつお・春獲り・生の水分72.2%、なまりの水分66.9%から、なまり100 gを作るのに必要な生は119.1 gである。

## 10090かつお・なまり節

かつお・春獲り・生の水分72.2%、なまり節の水分58.8%から、なまり節100 gを作るのに必要な生は148.2 gである。

## 10091かつお・かつお節

かつお・春獲り・生の水分72.2%、かつお節の水分15.2%から、かつお節100 gを作るのに必要な生は305.0 gである。

## 10092かつお・削り節

かつお・春獲り・生の水分72.2%、削り節の水分17.2%から、削り節100 gを作るのに必要な生は297.8 gである。

## 10093かつお・削り節つくだ煮

削り節つくだ煮の主な原材料はかつお・春獲り、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。削り節つくだ煮100 gの原材料をかつおx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、削り節つくだ煮100 gのたんぱく質19.5 g、炭水化物32.3 g、食塩相当量7.9 gであり、かつお100 gのたんぱく質25.8 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=59.4, y=54.1, z=28.2 gを得る。

## 10094かつお・角煮

角煮の主な原材料はかつお・春獲り、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。角煮100 gの原材料をかつおx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、角煮100 gのたんぱく質31.0 g、炭水化物21.4 g、食塩相当量3.8 gであり、かつお100 gのたんぱく質25.8 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=112.6, y=25.4, z=19.4 gを得る。

## 10096かつお・缶詰・味付け・フレーク

缶詰・味付け・フレークの主な原材料は、かつお・春獲り、砂糖（上白糖）、こいくちしょうゆ、なたね油である。缶詰・味付け・フレーク100 gの原材料をかつおx(g)、砂糖y(g)、しょうゆz(g)、油w(g)とすると、缶詰・味付け・フレーク100 gのたんぱく質18.4 g、脂質2.7 g、炭水化物10.7 g、食塩相当量1.7 gであり、かつお100 gのたんぱく質25.8 g、脂質0.5 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、脂質0.0 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=68.0, y=9.8, z=11.3, w=2.4 gを得る。

## 10097かつお・缶詰・油漬・フレーク

缶詰・油漬・フレークの主な原材料はかつお・春獲り、なたね油、食塩である。缶詰・油漬・フレーク100 gの原材料をかつおx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、缶詰・油漬・フレーク100 gのたんぱく質18.8 g、脂質24.2 g、食塩相当量0.9 gであり、かつお100 gのたんぱく質25.8 g、脂質0.5 g、食塩相当量0.1 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=72.9, y=23.8, z=0.8 gを得る。

## 10106かれい・干しかれい

干しかれいの主な原材料は、かれい、食塩である。かれい・生の水分77.8%、干しかれいの水分74.6%であるから、干しかれい100 gを作るのに必要な生は114.4 gである。干しかれい100 gの食塩相当量1.1 g、生100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、干しかれいで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、干しかれい100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10112きびなご・調味干し

調味干しの主な原材料はきびなご、こいくちしょうゆ、食塩である。調味干し100 gの原材料をきびなごx(g)、しょうゆy(g)、食塩z(g)とすると、調味干し100 gのたんぱく質47.9 g、炭水化物0.5 g、食塩相当量6.6 gであり、きびなご100 gのたんぱく質18.8 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.4 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=253.5, y=3.1, z=5.2 gを得る。

## 10125このしろ・甘酢漬

甘酢漬の主な原材料は、このしろ、穀物酢、砂糖（上白糖）、食塩である。甘酢漬100 gの原材料をこのしろx(g)、酢y(g)、砂糖z(g)、食塩w(g)とすると、甘酢漬100 gのエネルギー193 kcal、たんぱく質19.1 g、炭水化物6.4 g、食塩相当量2.3 gであり、このしろ100 gのエネルギー160 kcal、たんぱく質19.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.4 gであり、酢100 gのエネルギー25 kcal、たんぱく質0.1 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、たんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=100.2, y=60.2, z=4.6, w=1.9 gを得る。

## 10128からふとます・塩ます

塩ますの主な原材料は、からふとます、食塩である。からふとます・生の水分70.1%、塩ますの水分64.6%であるから、塩ます100 gを作るのに必要なからふとますは118.4 gである。塩ます100 gの食塩相当量5.8 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、塩ますで増加した食塩相当量が食塩に由来とすると、塩ます100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10129からふとます・水煮缶詰

水煮缶詰の主な原材料は、からふとます、食塩である。からふとます・生の水分70.1%、水煮缶詰の水分69.7%であるから、水煮缶詰100 gを作るのに必要なからふとますは101.3 gである。水煮缶詰100 gの食塩相当量0.9 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、水煮缶詰で増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、水煮缶詰100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10137しろさけ・新巻き・生

新巻きの主な原材料は、しろさけ、食塩である。しろさけの水分72.3%、新巻きの水分67.0%であるから、新巻き100 gを作るのに必要なしろさけは119.1 gである。新巻き100 gの食塩相当量3.0 g、しろさけ100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、新巻きで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、新巻き100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10139しろさけ・塩ざけ

塩ざけの主な原材料は、しろさけ、食塩である。しろさけの水分72.3%、塩ざけの水分63.6%であるから、塩ざけ100 gを作るのに必要なしろさけは131.4 gである。塩ざけ100 gの食塩相当量1.8 g、しろさけ100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、塩ざけで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、塩ざけ100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10143しろさけ・水煮缶詰

水煮缶詰の主な原材料は、しろさけである。しろさけ・生の水分72.3%、水煮缶詰の水分68.2%であるから、水煮缶詰100 gを作るのに必要なしろさけは114.8 gである。水煮缶詰100 gの食塩相当量0.6 g、生100 gの食塩相当量0.2 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、水煮缶詰で増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、水煮缶詰100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10151べにざけ・くん製

くん製の主な原材料は、べにざけ、食塩である。べにざけの水分71.4%、くん製の水分64.0%であるから、くん製100 gを作るのに必要なべにざけは125.9 gである。くん製100 gの食塩相当量3.8 g、べにざけ100 gの食塩相当量0.1 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、くん製で増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、くん製100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10165さば・缶詰・みそ煮

缶詰・味付けの主な原材料はさば、淡色辛みそ、砂糖（上白糖）である。缶詰・味付け100 gの原材料をさばx(g)、みそy(g)、砂糖z(g)とすると、缶詰・味付け100 gのたんぱく質16.3 g、炭水化物6.6 g、食塩相当量1.1 g、さば100 gのたんぱく質20.6 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.3 g、みそ100 gのたんぱく質12.5 g、炭水化物21.9 g、食塩相当量12.4 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=74.8, y=7.1, z=4.9 gを得る。

## 10157ごまさば・さば節

さば節の主な原材料は、ごまさばである。ごまさばの水分70.7%、さば節の水分14.6%から、さば節100 gを作るのに必要なごまさばは、291.5 gである。

## 10161さば・塩さば

塩さばの主な原材料は、まさば、食塩である。まさばの水分62.1%、塩さばの水分52.1%であるから、塩さば100 gを作るのに必要なまさばは126.4 gである。塩さば100 gの食塩相当量1.8 g、さば100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、塩さばで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、塩さば100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10162さば・開き干し

開き干しの主な原材料は、まさば、食塩である。まさばの水分62.1%、開き干しの水分50.1%であるから、開き干し100 gを作るのに必要なまさばは131.7 gである。開き干し100 gの食塩相当量1.7 g、さば100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、開き干しで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、開き干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10163さば・しめさば

しめさばの主な原材料は、まさば、穀物酢、食塩である。しめさば100 gの原材料をまさばx(g)、酢y(g)、食塩z(g)とすると、しめさば100 gのたんぱく質18.6 g、炭水化物1.7 g、食塩相当量1.6 gであり、まさば100 gのたんぱく質20.6、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.3 gであり、酢100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=90.0, y=59.6, z=1.3 gを得る。

## 10164さば・缶詰・水煮

缶詰・水煮の主な原材料は、まさば、食塩である。まさば100 gのたんぱく質20.6 g、缶詰・水煮100 gのたんぱく質20.9 gであるから、缶詰・水煮100 gを作るのに必要なまさばは101.5 gである。缶詰・水煮100 gの食塩相当量0.9 g、さば100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、缶詰・水煮で増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、缶詰・水煮100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10166さば・缶詰・味付け

缶詰・味付けの主な原材料はさば、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。缶詰・味付け100 gの原材料をさばx(g)、こいくちしょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、缶詰・味付け100 gのたんぱく質21.4 g、炭水化物4.0 g、食塩相当量1.3 gであり、さば100 gのたんぱく質20.6 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.3 gであり、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=101.3, y=6.9 g, z=3.2 gを得る。

## 10175さんま・開き干し

開き干しの主な原材料は、さんま、食塩である。さんま100 gのたんぱく質18.1 g、開き干し100 gのたんぱく質19.3 gであるから、開き干し100 gを作るのに必要なさんまは106.6 gである。開き干し100 gの食塩相当量1.3 g、さんま100 gの食塩相当量0.4 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、開き干しで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、開き干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10176さんま・みりん干し

みりん干しの主な原材料はさんま、こいくちしょうゆ、本みりんである。みりん干し100 gの原材料をさんまx(g)、しょうゆy(g)、みりんz(g)とすると、みりん干し100 gのたんぱく質23.9 g、炭水化物20.4 g、食塩相当量3.6 gであり、さんま100 gのたんぱく質18.1 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.4 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、みりん100 gのたんぱく質0.3 g、炭水化物43.2 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=122.2, y=21.5, z=43.0 gを得る。

## 10177さんま・缶詰・味付け

缶詰・味付けの主な原材料はさんま、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。缶詰・味付け100 gの原材料をさんまx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、缶詰・味付け100 gのたんぱく質17.4 g、炭水化物9.7 g、食塩相当量1.5 gであり、さんま100 gのたんぱく質18.1 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.4 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=101.5, y=6.9, z=5.0 gを得る。

## 10178さんま・缶詰・かば焼

かば焼の主な原材料はさんま、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。かば焼100 gの原材料をさんまx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、かば焼100 gのたんぱく質17.4 g、炭水化物9.7 g、食塩相当量1.5 gであり、さんま100 gのたんぱく質18.1 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.4 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=92.8, y=7.8, z=9.1 gを得る。

## 10201すけとうだら・すきみだら

すきみだらの主な原材料は、すけとうだら、食塩である。すけとうだらの水分81.6%、すきみだらの水分38.2%であるから、すきみだら100 gを作るのに必要なすけとうだらは335.9 gである。すきみだら100 gの食塩相当量18.8 g、すけとうだら100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、すきみだらで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、すきみだら100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10204すけとうだら・からしめんたいこ

からしめんたいこの主な原材料は、たらこ、食塩、とうがらし・粉である。からしめんたいこ100 gの原材料をたらこx(g)、食塩y(g)、とうがらしz(g)とすると、からしめんたいこ100 gのたんぱく質21.0 g、炭水化物3.0 g、食塩相当量5.6 gであり、たらこ100 gのたんぱく質24.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量4.6 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、とうがらし100 gのたんぱく質16.2 g、炭水化物66.8 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=84.8, y=1.7, z=4.0 gを得る。

## 10208まだら・塩だら

塩だらの主な原材料は、まだら、食塩である。まだら100 gのたんぱく質17.6 g、塩だら100 gのたんぱく質15.2 gであるから、塩だら100 gを作るのに必要なまだらは86.4 gである。塩だら100 gの食塩相当量2.0 g、まだら100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、塩だらで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、塩だら100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10209まだら・干しだら

干しだらの主な原材料は、まだら、食塩である。まだらの水分80.9%、干しだらの水分18.5%であるから、干しだら100 gを作るのに必要なまだらは426.7 gである。干しだら100 gの食塩相当量3.8 g、まだら100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、干しだらで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、干しだら100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10210まだら・でんぶ・しょうゆ入り

でんぶ・しょうゆ入りの主な原材料はまだら、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。でんぶ・しょうゆ入り100 gの原材料をまだらx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、でんぶ・しょうゆ入り100 gのたんぱく質25.5 g、炭水化物41.5 g、食塩相当量4.2 g、たら100 gのたんぱく質17.6 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.3 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=131.9, y=26.2, z=39.6 gを得る。

## 10219にしん・身欠きにしん

身欠きにしんの主な原材料は、にしんである。にしんの水分66.1%、身欠きにしんの水分60.6%であるから、身欠きにしん100 gを作るのに必要なにしんは116.3 gである。

## 10220にしん・開き干し

開き干しの主な原材料は、にしん、食塩である。にしんの水分66.1%、開き干しの水分59.8%であるから、開き干し100 gを作るのに必要なにしんは118.6 gである。開き干し100 gの食塩相当量0.9 gであり、にしん100 gの食塩相当量0.3 gであり、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、開き干しで増加した食塩相当量が食塩に由来したとすると、開き干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10221にしん・くん製

開き干しの主な原材料は、にしん、食塩である。にしんの水分66.1%、開き干しの水分43.9%であるから、開き干し100 gを作るのに必要なにしんは165.5 gである。開き干し100 gの食塩相当量9.9 gであり、にしん100 gの食塩相当量0.3 gであり、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、開き干しで増加した食塩相当量食塩に由来したとすると、開き干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10226はぜ・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料ははぜ、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料をはぜx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、つくだ煮100 gのたんぱく質24.3 g、炭水化物39.9 g、食塩相当量5.6 gであり、はぜ100 gのたんぱく質19.1 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.2 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=112.3, y=37.1 g, z=37.1 gを得る。

## 10227はぜ・甘露煮

甘露煮の主な原材料ははぜ、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。甘露煮100 gの原材料をはぜx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、甘露煮100 gのたんぱく質24.3 g、炭水化物39.9 g、食塩相当量5.6 gであり、はぜ100 gのたんぱく質19.1 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.2 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=100.5, y=24.8, z=38.5 gを得る。

## 10260まぐろ・缶詰・水煮・フレーク・ライト

缶詰・水煮・フレーク・ライトの主な原材料は、きはだ、食塩である。缶詰・水煮・フレーク・ライト100 gの原材料をきはだx(g)、食塩y(g)とすると、缶詰・水煮・フレーク・ライト100 gのたんぱく質16.0 g、食塩相当量0.5 g、きはだ100 gのたんぱく質24.3 g、食塩相当量0.1 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから、

が成り立ち、x=65.8, y=0.4 gを得る。

## 10261まぐろ・缶詰・水煮・フレーク・ホワイト

缶詰・水煮・フレーク・ライトの主な原材料は、びんなが、食塩である。缶詰・水煮・フレーク・ホワイト100 gの原材料をびんながx(g)、食塩y(g)とすると、缶詰・水煮・フレーク・ホワイト100 gのたんぱく質18.3 g、食塩相当量0.7 gであり、びんなが100 gのたんぱく質26.0 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから、

が成り立ち、x=70.4, y=0.6を得る。

## 10262まぐろ・缶詰・味付け・フレーク

缶詰・味付け・フレークの主な原材料は、きはだ、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。缶詰・味付け・フレーク100 gの原材料をきはだx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、缶詰・味付け・フレーク100 gのたんぱく質19.0 g、炭水化物9.9 g、食塩相当量1.9 gであり、きはだ100 gのたんぱく質24.3 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.1 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=74.2, y=12.6, z=9.0 gを得る。

## 10263まぐろ・缶詰・油漬・フレーク・ライト

缶詰・油漬・フレーク・ライトの主な原材料は、きはだ、なたね油、食塩である。缶詰・油漬・フレーク・ライト100 gの原材料をきはだx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、缶詰・油漬・フレーク・ライト100 gのたんぱく質17.7 g、脂質21.7 g、食塩相当量0.9 gであり、きはだ100 gのたんぱく質24.3 g、脂質1.0 g、食塩相当量0.1 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=72.8, y=21.0, z=0.8 gを得る。

## 10264まぐろ・缶詰・油漬・フレーク・ホワイト

缶詰・油漬・フレーク・ホワイトの主な原材料は、びんなが、なたね油、食塩である。缶詰・油漬・フレーク・ホワイト100 gの原材料をびんながx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、缶詰・油漬・フレーク・ホワイト100 gのたんぱく質18.8 g、脂質23.6 g、食塩相当量0.9 gであり、びんなが100 gのたんぱく質26.0 g、脂質0.7 g、食塩相当量0.1 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=72.3, y=23.1, z=0.8 gを得る。

## 10274やつめうなぎ・干しやつめ

干しやつめの主な原材料は、やつめうなぎである。やつめうなぎの水分61.5%、干しやつめの水分14.3%であるから、干しやつめ100 gを作るのに必要なやつめうなぎは222.6 gである。

## 10277わかさぎ・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料はわかさぎ、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料をわかさぎx(g)、こいくちしょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、つくだ煮100 gのたんぱく質28.7 g、炭水化物38.2 g、食塩相当量4.8 gであり、わかさぎ100 gのたんぱく質14.4 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=185.0, y=26.7, z=36.2 gを得る。

## 10278わかさぎ・あめ煮

あめ煮の主な原材料はわかさぎ、こいくちしょうゆ、水あめ（酸糖化）である。あめ煮100 gの原材料をわかさぎx(g)、しょうゆy(g)、水あめz(g)とすると、あめ煮100 gのたんぱく質26.3 g、炭水化物40.4 g、食塩相当量4.1 g、わかさぎ100 gのたんぱく質14.4 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=170.7, y=22.4, z=38.7 gを得る。

## 10282あさり・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料はあさり、こいくちしょうゆ、本みりんである。つくだ煮100 gの原材料はあさり300 g、しょうゆ6 g、みりん65 gである。（方程式で求めると、醤油の量が負の値となるため、たんぱく質、炭水化物、食塩相当量近い値になるようにした。計算値（成分値）は、たんぱく質18.7 g/100 g（成分値20.8 g/100 g）、炭水化物29.9 g（成分値30.1 g/100 g）、食塩相当量7.5 g（成分値7.4 g/100 g）である。）

## 10283あさり・缶詰・水煮

缶詰・水煮の主な原材料は、あさりである。缶詰・水煮100 gのたんぱく質20.3 g、あさり100 gのたんぱく質6.0 gであるから、缶詰・水煮100 gを作るのに必要なあさりは

である。

## 10284あさり・缶詰・味付け

缶詰・味付けの主な原材料はあさり、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。缶詰・味付け100 gの原材料はあさり70 g、しょうゆ1 g、砂糖11 gである。（方程式で求めると、醤油の量が負の値となるため、たんぱく質、炭水化物、食塩相当量近い値になるようにした。計算値（成分値）は、たんぱく質4.2 g/100 g（成分値16.6 g/100 g）、炭水化物11.3 g（成分値11.5 g/100 g）、食塩相当量1.7 g（成分値1.6 g/100 g）である。）

## 10286あわび・干し

あわび・干しの主な原材料は、くろあわびである。くろあわびの水分79.5%、干しの水分27.9%であるから、干し100 gを作るのに必要なあわびは351.7 gである。

## 10288あわび・水煮缶詰

水煮缶詰の主な原材料は、くろあわびである。水煮缶詰100 gのたんぱく質19.4 g、くろあわび100 gのたんぱく質14.3 gであるから、水煮缶詰100 gを作るのに必要なくろあわびは

である。

## 10294かき・くん製油漬缶詰

くん製油漬缶詰の主な原材料は、かき、なたね油である。くん製油漬缶詰100 gの原材料をかきx(g)、油y(g)とすると、くん製油漬缶詰100 gのたんぱく質12.5 g、脂質22.6 g、かき100 gのたんぱく質6.9 g、脂質2.2 g、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 gであるから、

が成り立ち、x=181.2, y=18.6 gを得る。

## 10309はまぐり・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料ははまぐり、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料は、はまぐり210 g、しょうゆ20 g、砂糖16 gである。（方程式で求めると、醤油の量が負の値となるため、たんぱく質、炭水化物、食塩相当量近い値になるようにした。計算値（成分値）は、たんぱく質14.4 g/100 g（成分値27.0 g/100 g）、炭水化物21.7 g（成分値21.4 g/100 g）、食塩相当量7.1 g（成分値7.1 g/100 g）である。）

## 10314ほたてがい・貝柱・煮干し

煮干しの主な原材料は、貝柱、食塩である。貝柱の水分78.4%、煮干しの水分17.1%であるから、煮干し100 gを作るのに必要な貝柱は383.8 gである。煮干し100 gの食塩相当量6.4 g、貝柱100 gの食塩相当量0.3 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、煮干しで増加した食塩相当量食塩に由来したとすると、煮干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10315ほたてがい・貝柱・水煮缶詰

水煮缶詰の主な原材料は、ほたてがい・貝柱、食塩である。水煮缶詰100 gの原材料を貝柱x(g)、食塩y(g)とすると、水煮缶詰100 gのたんぱく質19.5 g、食塩1.0 g、貝柱100 gのたんぱく質16.9 g、食塩相当量0.3 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=115.4, y=0.7 gを得る。

## 10325さくらえび・素干し

さくらえびの水分78.9%、素干しの水分19.4%から、素干し100 gを作るのに必要なさくらえびは382.0 gである。

## 10326さくらえび・煮干し

煮干しの主な原材料は、さくらえび、食塩である。さくらえびの水分78.9%、煮干しの水分23.2%であるから、煮干し100 gを作るのに必要なさくらえびは364.0 gである。煮干し100 gの食塩相当量8.6 g、さくらえび100 gの食塩相当量0.7 g、食塩100 gの食塩相当量99.5 gであるから、煮干しで増加した食塩相当量食塩に由来とすると、煮干し100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10331干しえび・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料は干しえび、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料を干しえびx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、つくだ煮100 gのたんぱく質25.9 g、炭水化物30.1 g、食塩相当量4.8 g、干しえび100 gのたんぱく質48.6 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量3.8 g、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=50.1, y=20.0, z=28.6 gを得る。

## 10337ずわいがに・水煮缶詰

水煮缶詰の主な原材料は、ずわいがに、食塩である。水煮缶詰100 gの原材料を貝柱x(g)、食塩y(g)とすると、水煮缶詰100 gのたんぱく質16.3 g、食塩1.7 g、ずわいがに100 gのたんぱく質13.9 g、食塩相当量0.8 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=117.3, y=0.8 gを得る。

## 10340たらばがに・水煮缶詰

水煮缶詰の主な原材料は、たらばがに、食塩である。水煮缶詰100 gの原材料を貝柱x(g)、食塩y(g)とすると、水煮缶詰100 gのたんぱく質20.6 g、食塩1.5 g、たらばがに100 gのたんぱく質13.0 g、食塩相当量0.9 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=158.5, y=0.1 gを得る。

## 10350ほたるいか・くん製

くん製の主な原材料は、ほたるいか、食塩である。ほたるいかの水分83.0%、くん製の水分26.4%であるから、くん製100 gを作るのに必要なほたるいかは、432.9 gである。くん製で増加した食塩相当量が食塩に由来とすると、くん製100 gの食塩相当量3.8 g、するめいか100 gの食塩相当量0.7 g、食塩100 gの食塩相当量から、くん製100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10351ほたるいか・つくだ煮

つくだ煮の主な原材料はほたるいか、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。つくだ煮100 gの原材料をほたるいかx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、つくだ煮100 gのたんぱく質27.0 g、炭水化物22.9 g、食塩相当量3.0 g、ほたるいか100 gのたんぱく質11.8 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.7 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=222.3, y=10.0, z=21.8 gを得る。

## 10353いか・するめ

するめいかの水分80.2%、するめの水分20.2%であるから、するめ100 gを作るのに必要なするめいかは、403.0 gである。

## 10354いか・さきいか

さきいかの主な原材料は、するめいか、砂糖（上白糖）、食塩、穀物酢である。さきいか100 gの原材料をするめいかx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)、酢w(g)とすると、さきいか100 gのエネルギー279 kcal、たんぱく質45.5 g、炭水化物17.3 g、食塩相当量6.9 gであり、するめいか100 gのエネルギー83 kcal、たんぱく質17.9 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、たんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、穀物酢100 gのエネルギー25 kcal、たんぱく質0.1 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=254.1, y=16.8, z=5.7, w=13.8 gを得る。

## 10355いか・くん製

くん製の主な原材料は、するめいか、食塩である。するめいかの水分80.2%、くん製の水分43.5%であるから、くん製100 gを作るのに必要なするめいかは、285.4 gである。くん製で増加した食塩相当量が食塩に由来とすると、くん製100 gの食塩相当量6.1 g、するめいか100 gの食塩相当量0.5 g、食塩100 gの食塩相当量から、くん製100 gを作るのに必要な食塩は

である。

## 10356切りいかあめ煮

あめ煮の主な原材料はするめいか、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）、本みりんである。あめ煮100 gの原材料をするめいかx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)、みりんw(g)とすると、あめ煮100 gのエネルギー318 kcalたんぱく質22.7 g、炭水化物46.1 g、食塩相当量2.8 gであり、するめいか100 gのエネルギー83 kcal、たんぱく質17.9 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 gであり、しょうゆ100 gのエネルギー71 kcal、たんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのエネルギー384klcal、たんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、みりん241 kcal、たんぱく質0.3 g、炭水化物432 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=119.5, y=15.2, z=24.6, w=47.2 gを得る。

## 10357いか・いかあられ

いかあられの主な原材料するめいか、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。いかあられ100 gの原材料をするめいかx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、いかあられ100 gのたんぱく質20.0 g、炭水化物49.1 g、食塩相当量1.8 g、するめいか100 gのたんぱく質17.9 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 g、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=108.0, y=48.6, z=8.7 gを得る。

## 10359いか・味付け缶詰

味付け缶詰の主な原材料するめいか、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。味付け缶詰100 gの原材料をするめいかx(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、味付け缶詰100 gのたんぱく質21.4 g、炭水化物7.7 g、食塩相当量1.8 gであり、するめいか100 gのたんぱく質17.9 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.5 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=115.9, y=8.4, z=7.0 gを得る。

## 10366うに・粒うに

粒うにの主な原材料は、生うに、食塩である。粒うに100 gの原材料を生うにx(g)、食塩y(g)とすると、粒うに100 gのたんぱく質17.2 g、食塩相当量8.4 gであり、生うに100 gのたんぱく質16.0 g、食塩相当量0.6 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=107.5, y=7.8 gを得る。

## 10367うに・練りうに

練りうにの主な原材料は、生うに、食塩である。練りうに100 gの原材料を生うにx(g)、食塩y(g)とすると、練りうに100 gのたんぱく質13.5 g、食塩相当量7.1 gであり、生うに100 gのたんぱく質16.0 g、食塩相当量0.6 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=84.4, y=6.6 gを得る。

## 10376かに風味かまぼこ

かに風味かまぼこの主な原材料は、すけとうだら、小麦でん粉、鶏卵・卵白、食塩である。かに風味かまぼこ100 gの原材料をすけとうだらx(g)、でん粉y(g)、卵白z(g)、食塩w(g)とすると、かに風味かまぼこ100 gのたんぱく質12.1 g、脂質0.5 g、炭水化物9.2 g、食塩相当量2.2 gであり、すけとうだら100 gのたんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.3 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.2 g、脂質0.5 g、炭水化物86.0 g、食塩相当量0.0 gであり、卵白100 gのたんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=44.8, y=10.5, z=40.8, w=1.9 gを得る。

## 10377昆布巻きかまぼこ

昆布巻きかまぼこの主な原材料は、すけとうだら、小麦でん粉、鶏卵・卵白、食塩、まこんぶである。かに風味かまぼこ100 gの原材料をすけとうだらx(g)、でん粉y(g)、卵白z(g)、食塩w(g)、こんぶu(g)とすると、昆布巻きかまぼこ100 gのエネルギー84 kcal、たんぱく質12.1 g、脂質0.5 g、炭水化物9.2 g、食塩相当量2.2 gであり、すけとうだら100 gのエネルギー83 kcal、たんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.3 gであり、でん粉100 gのエネルギー351 kcal、たんぱく質0.2 g、脂質0.5 g、炭水化物86.0 g、食塩相当量0.0 gであり、卵白100 gのエネルギー47 kcal、たんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 g、こんぶ100 gのエネルギー145 kcal、たんぱく質8.2 g、脂質1.2 g、炭水化物61.5 g、食塩相当量7.1 gであるから

が成り立ち、x=42.2, y=11.5, z=13.2, w=2.1, u=1.7 gを得る。

## 10378す巻きかまぼこ

す巻きかまぼこの主な原材料は、すけとうだら、じゃがいもでん粉、鶏卵・卵白、食塩である。す巻きかまぼこ100 gの原材料をすけとうだらx(g)、でん粉y(g)、卵白z(g)、食塩w(g)とすると、す巻きかまぼこ100 gのたんぱく質12.0 g、脂質0.8 g、炭水化物8.7 g、食塩相当量2.2 gであり、すけとうだら100 gのたんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.3 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.1 g、炭水化物81.6 g、食塩相当量0.0 gであり、卵白100 gのたんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=68.3, y=10.0, z=0.9, w=2.0 gを得る。

## 10379蒸しかまぼこ

蒸しかまぼこの主な原材料は、ぐち、じゃがいもでん粉、鶏卵・卵白、食塩である。蒸しかまぼこ100 gの原材料をぐちx(g)、でん粉y(g)、卵白z(g)、食塩w(g)とすると、蒸しかまぼこ100 gのたんぱく質12.0 g、脂質0.9 g、炭水化物9.7 g、食塩相当量2.5 gであり、ぐち100 gのたんぱく質18.0 g、脂質0.8 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.2 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.1 g、炭水化物81.6 g、食塩相当量0.0 gであり、卵白100 gのたんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=68.3, y=11.3, z=0.4, w=2.4 gを得る。

## 10380焼き抜きかまぼこ

焼き抜きかまぼこの主な原材料は、ぐち、じゃがいもでん粉、鶏卵・卵白、食塩である。焼き抜きかまぼこ100 gの原材料をぐちx(g)、でん粉y(g)、卵白z(g)、食塩w(g)とすると、焼き抜きかまぼこ100 gのたんぱく質16.2 g、脂質1.0 g、炭水化物7.4 g、食塩相当量2.4 gであり、ぐち100 gのたんぱく質18.0 g、脂質0.8 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.2 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.1 g、炭水化物81.6 g、食塩相当量0.0 gであり、卵白100 gのたんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=89.7, y=8.6, z=0.3, w=2.2 gを得る。

## 10381焼き竹輪

焼き竹輪の主な原材料は、ぐち、じゃがいもでん粉、鶏卵・卵白、食塩である。焼き竹輪100 gの原材料をぐちx(g)、でん粉y(g)、卵白z(g)、食塩w(g)とすると、焼き竹輪100 gのたんぱく質12.2 g、脂質2.0 g、炭水化物13.5 g、食塩相当量2.1 gであり、ぐち100 gのたんぱく質18.0 g、脂質0.8 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.2 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.1 g、炭水化物81.6 g、食塩相当量0.0 gであり、卵白100 gのたんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=66.6, y=15.7, z=1.8, w=2.0 gを得る。

## 10382だて巻

だて巻きの主な原材料は、ぐち、鶏卵・全卵、砂糖（上白糖）、食塩である。だて巻き100 gの原材料をぐちx(g)、卵y(g)、砂糖z(g)、食塩w(g)とすると、だて巻き100 gのたんぱく質14.6 g、脂質7.5 g、炭水化物17.6 g、食塩相当量0.9 gであり、ぐち100 gのたんぱく質18.0 g、脂質0.8 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.2 gであり、卵100 gのたんぱく質12.3 g、脂質10.3 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.4 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=33.1, y=70.2, z=17.5, w=0.6 gを得る。

## 10383つみれ

つみれの主な原材料は、まいわし、鶏卵・卵白、小麦粉・1等・薄力粉、食塩である。つみれ100 gの原材料をまいわしx(g)、卵白y(g)、小麦粉z(g)、食塩w(g)とすると、つみれ100 gのたんぱく質12.0 g、脂質4.3 g、炭水化物6.5 g、食塩相当量1.4 gであり、いわし100 gのたんぱく質19.2 g、脂質9.2 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.2 gであり、卵白100 gのたんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=45.4, y=24.7, z=8.3, w=1.2 gを得る。

## 10384なると

なるとの主な原材料は、すけとうだら、小麦粉・1等・薄力粉、鶏卵・卵白、食塩である。なると100 gの原材料をすけとうだらx(g)、でん粉y(g)、卵白z(g)、食塩w(g)とするである。と100 gのたんぱく質7.6 g、脂質0.4 g、炭水化物11.6 g、食塩相当量2.0 gであり、すけとうだら100 gのたんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.3 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、卵白100 gのたんぱく質10.5 g、脂質0.0 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=17.3, y=15.1, z=31.7, w=1.8 gを得る。

## 10385はんぺん

はんぺんの主な原材料は、よしきりざめ、鶏卵・卵白、やまのいも・ながいも、砂糖（上白糖）、食塩である。はんぺん100 gの原材料は、よしきりざめ48 g、卵白5 g、やまのいも10 g、砂糖10 g、食塩1.2 gである。（方程式では負の値が出るため、はんぺん100 gの栄養価に近い値として原材料を決めた。この原材料割合では、たんぱく質9.8 g/100 g、炭水化物11.3 g/100 g、食塩1.5 g/100 gとなった。）

## 10423黒はんぺん

黒はんぺんの原材料配合比は、まいわし200、ごまさば200、食塩8、砂糖（上白糖）40、じゃがいもでん粉60であるから、黒はんぺん100 gを作るのに必要ないわしは25 g、ごまさば25 g、食塩1 g、砂糖5 g、でん粉7.5 gである。

## 10386さつま揚げ

さつま揚げの主な原材料は、すけとうだら、食塩、なたね油である。さつま揚げ100 gの原材料をすけとうだらx(g)、食塩y(g)、油z(g)とすると、すけとうだら100 gのたんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、食塩相当量0.3 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=71.8, y=1.7, z=3.0 gを得る。

## 10387魚肉ハム

魚肉ハムの主な原材料は、すけとうだら、大型種肉・豚もも肉・脂身つき、とうもろこしでん粉、食塩である。魚肉ハム100 gの原材料をすけとうだらx(g)、豚肉y(g)、でん粉z(g)、食塩w(g)とすると、魚肉ハム100 gのたんぱく質13.4 g、脂質6.7 g、炭水化物11.1 g、食塩相当量2.3 gであり、すけとうだら100 gのたんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.3 gであり、豚肉100 gのたんぱく質20.5 g、脂質10.2 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.1 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.7 g、炭水化物86.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=0.7, y=84.7, z=12.7, w=2.2 gを得る。

10388魚肉ソーセージ魚肉ソーセージの主な原材料は、すけとうだら、とうもろこしでん粉、なたね油、食塩である。魚肉ソーセージ100 gの原材料をすけとうだらx(g)、でん粉y(g)、油z(g)。食塩w(g)とすると、魚肉ソーセージ100 gのたんぱく質11.5 g、脂質7.2 g、炭水化物12.6 g、食塩相当量2.1 gであり、すけとうだら100 gのたんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.3 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.7 g、炭水化物86.3 g、食塩相当量0.0 gであり、なたね油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=66.0, y=14.5, z=6.4, w=1.9 gを得る。

## 肉類

## 11104牛肉・ローストビーフ

ローストビーフの主な原材料は、乳用肥育牛・もも・脂身つき、食塩である。ローストビーフ100 gの原材料を牛肉x(g)、食塩y(g)とすると、ローストビーフ100 gのたんぱく質21.7 g、食塩相当量0.8 gであり、牛肉100 gのたんぱく質19.5 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=111.3, y=0.7 gを得る。

## 11105牛肉・コンビーフ缶詰

コンビーフ缶詰の主な原材料は、乳用肥育牛・もも・脂身つき、食塩である。コンビーフ缶詰100 gの原材料を牛肉x(g)、食塩y(g)とすると、コンビーフ缶詰100 gのたんぱく質21.7 g、食塩相当量0.8 gであり、牛肉100 gのたんぱく質19.5 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=101.5, y=1.7 gを得る。

## 11106牛肉・味付け缶詰

味付け缶詰の主な原材料は乳用肥育牛・かた・脂身つき、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。味付け缶詰100 gの原材料を牛肉x(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、味付け缶詰100 gのたんぱく質19.2 g、炭水化物9.9 g、食塩相当量1.8 gであり、牛肉100 gのたんぱく質16.8 g、炭水化物0.4 g、食塩相当量0.1 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=108.9,　y=11.7, z=8.6 gを得る。

## 11107ビーフジャーキー

ビーフジャーキーの主な原材料は、乳用肥育牛・もも・脂身つき、食塩である。ビーフジャーキー100 gの原材料を牛肉x(g)、食塩y(g)とすると、ビーフジャーキー100 gのたんぱく質54.8 g、食塩相当量4.8 gであり、牛肉100 gのたんぱく質19.5 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=281.0, y=4.5 gを得る。

## 11108スモークタン

スモークタンの主な原材料は、牛肉・舌、食塩である。ローストビーフ100 gの原材料を牛肉x(g)、食塩y(g)とすると、スモークタン100 gのたんぱく質18.1 g、食塩相当量1.6 gであり、牛肉100 gのたんぱく質13.3 g、食塩相当量0.2 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=136.1, y=1.3 gを得る。

## 11174 骨つきハム

骨付きハムの主な原材料は、大型種肉・豚もも・脂身つき、水あめ（酸糖化）、食塩である。骨付きハム100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、骨付きハム100 gのたんぱく質16.7 g、炭水化物0.8 g、食塩相当量2.5 gであり、豚肉100 gのたんぱく質20.5 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.1 gであり、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=81.5, y=0.7, z=2.4 gを得る。

## 11175豚肉・ボンレスハム

ボンレスハムの主な原材料は、大型種肉・豚もも・脂身つき、水あめ（酸糖化）、食塩である。骨付きハム100 gの原材料を豚肉x(g)、水あめy(g)、食塩z(g)とすると、ボンレスハム100 gのたんぱく質18.7 g、炭水化物1.8 g、食塩相当量2.8 gであり、豚肉100 gのたんぱく質20.5 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.1 gであり、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=91.2, y=1.9, z=2.7 gを得る。

## 11176豚肉・ロースハム

ロースハムの主な原材料は、大型種肉・豚ロース・脂身つき、水あめ（酸糖化）、食塩である。ロースハム100 gの原材料を豚肉x(g)、水あめy(g)、食塩z(g)とすると、ロースハム100 gのたんぱく質18.6 g、炭水化物2.0 g、食塩相当量2.3 gであり、豚肉100 gのたんぱく質19.3 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.1 gであり、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=96.4, y=2.1, z=2.2 gを得る。

## 11177豚肉・ショルダーハム

ショルダーハムの主な原材料は、大型種肉・豚かた・脂身つき、水あめ（酸糖化）、食塩である。ショルダーハム100 gの原材料を豚肉x(g)、水あめy(g)、食塩z(g)とすると、ショルダースハム100 gのたんぱく質16.1 g、炭水化物0.6 g、食塩相当量1.6 gであり、豚肉100 gのたんぱく質18.5 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.1 gであり、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=87.0, y=0.5, z=1.5 gを得る。

## 11181豚肉・生ハム・促成

生ハム・促成の主な原材料は、大型種肉・豚ロース・脂身つき、食塩である。生ハム100 gの原材料を豚肉x(g)、食塩y(g)とすると、生ハム100 gのたんぱく質24.0 g、食塩相当量2.8 gであり、豚肉100 gのたんぱく質19.3 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=124.4, y=2.7 gを得る。

## 11182豚肉・生ハム・長期熟成

生ハム・長期熟成の主な原材料は、大型種肉・豚ロース・脂身つき、食塩である。生ハム100 gの原材料を豚肉x(g)、食塩y(g)とすると、生ハム100 gのたんぱく質25.7 g、食塩相当量5.6 gであり、豚肉100 gのたんぱく質19.3 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=133.2, y=5.5 gを得る。

## 11178豚肉・プレスハム

プレスハムの主な原材料は、大型種肉・豚もも・脂身つき、砂糖、食塩である（明方ハム）。プレスハム100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、プレススハム100 gのたんぱく質15.4 g、炭水化物3.9 g、食塩相当量2.4 gであり、豚肉100 gのたんぱく質20.5 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=75.1, y=3.8, z=2.3 gを得る。

## 11180豚肉・チョップドハム

チョップドハムの主な原材料は、大型種肉・豚もも・脂身つき、とうもろこしでん粉、食塩である（伊藤ハム）。チョップドハム100 gの原材料を豚肉x(g)、でん粉y(g)、食塩z(g)とすると、チョップドスハム100 gのたんぱく質11.7 g、炭水化物12.7 g、食塩相当量2.5 gであり、豚肉100 gのたんぱく質20.5 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.1 gであり、でん粉100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物86.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=57.0, y=14.6, z=2.5 gを得る。

## 11183豚肉・ベーコン

ベーコンの主な原材料は、大型種肉・豚ばら・脂身つき、水あめ（酸糖化）、食塩である。ベーコン100 gの原材料を豚肉x(g)、水あめy(g)、食塩z(g)とすると、ベーコン100 gのたんぱく質12.9 g、炭水化物0.3 g、食塩2.0 gであり、豚肉100 gのたんぱく質14.4 g、炭水化物0.1 g、食塩0.1 gであり、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩99.5 gであるから

が成り立ち、x=89.6, y=0.2, z=1.9 gを得る。

## 11184豚肉・ロースベーコン

ロースベーコンの主な原材料は、大型種肉・豚ロース・脂身つき、水あめ（酸糖化）・食塩である。ロースベーコン100 gの原材料を豚肉x(g)、水あめy(g)、食塩z(g)とすると、ロースベーコン100 gのたんぱく質16.8 g、炭水化物3.2 g、食塩2.2 gであり、豚肉100 gのたんぱく質19.3 g、炭水化物0.2 g、食塩0.1 gであり、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩99.5 gであるから

が成り立ち、x=87.0, y=3.6, z=2.1 gを得る。

## 11185豚肉・ショルダーベーコン

ショルダーベーコンの主な原材料は、大型種肉・豚かた・脂身つき、水あめ（酸糖化）・食塩である。ショルダーベーコン100 gの原材料を豚肉x(g)、水あめy(g)、食塩z(g)とすると、ショルダーベーコン100 gのたんぱく質17.2 g、炭水化物2.5 g、食塩2.4 gであり、豚肉100 gのたんぱく質18.5 g、炭水化物0.2 g、食塩0.1 gであり、水あめ100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩99.5 gであるから

が成り立ち、x=93.0, y=2.7, z=2.3 gを得る。

## 11186豚肉・ウインナーソーセージ

ウインナーソーセージの主な原材料は、豚ひき肉、砂糖（上白糖）、食塩である。ウインナーソーセージ100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、ウインナーソーセージ100 gのたんぱく質11.5 g、炭水化物2.3 g、食塩相当量1.9 gであり、豚肉100 gのたんぱく質17.7 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=65.0, y=2.6, z=1.8 gを得る。

## 11187豚肉・セミドライソーセージ

セミドライソーセージの主な原材料は、豚ひき肉、砂糖（上白糖）、食塩である。セミドライソーセージ100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、セミドライソーセージ100 gのたんぱく質16.9 g、炭水化物2.9 g、食塩相当量2.9 gであり、豚肉100 gのたんぱく質17.7 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=95.5, y=3.3, z=2.8 gを得る。

## 11188豚肉・ドライソーセージ

ドライソーセージの主な原材料は、豚ひき肉、砂糖（上白糖）、食塩である。ドライソーセージ100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、ドライソーセージ100 gのたんぱく質26.7 g、炭水化物2.6 g、食塩相当量4.4 gであり、豚肉100 gのたんぱく質17.7 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=150.8, y=2.9, z=4.3 gを得る。

## 11189豚肉・フランクフルトソーセージ

フランクフルトソーセージの主な原材料は、豚ひき肉、砂糖（上白糖）、食塩である。フランクフルトソーセージ100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、フランクフルトソーセージ100 gのたんぱく質12.7 g、炭水化物6.2 g、食塩相当量1.9 gであり、豚肉100 gのたんぱく質17.7 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=71.8, y=7.2, z=1.8 gを得る。

## 11190豚肉・ボロニアソーセージ

ボロニアソーセージの主な原材料は、豚ひき肉、砂糖（上白糖）、食塩である。ボロニアソーセージ100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、ボロニアソーセージ100 gのたんぱく質12.5 g、炭水化物2.9 g、食塩相当量2.1 gであり、豚肉100 gのたんぱく質17.7 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=70.6, y=3.3, z=2.0 gを得る。

## 11191豚肉・リオナソーセージ

リオナソーセージの主な原材料は、豚ひき肉、砂糖（上白糖）、食塩である。リオナソーセージ100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、リオナソーセージ100 gのたんぱく質14.9 g、炭水化物3.7 g、食塩相当量2.3 gであり、豚肉100 gのたんぱく質17.7 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=84.2, y=3.6, z=2.2 gを得る。

## 11192豚肉・レバーソーセージ

レバーソーセージの主な原材料は、大型種肉・豚もも肉・脂身つき、豚肉・肝臓、ラード、食塩である。レバーソーセージ100 gの原材料を、豚肉x(g)、肝臓y(g)、ラードz(g)、食塩w(g)とすると、レバーソーセージ100 gのたんぱく質14.7 g、脂質33.5 g、レチノール活性当量2800μ g、食塩相当量1.7 gであり、豚肉100 gのたんぱく質20.5 g、脂質10.2 g、レチノール活性当量4μ g、食塩相当量0.1 gであり、肝臓100 gのたんぱく質20.4 g、脂質3.4 g、レチノール活性当量13000μ g、食塩相当量0.2 gであり、ラード100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、レチノール活性当量0.0μ g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、レチノール活性当量0.0μ g、食塩相当量99.5 gであるから、

が成り立ち、x=50.3, y=21.5, z=27.6, w=1.6 gを得る。

## 11193豚肉・混合ソーセージ

混合ソーセージの主な原材料は、大型種肉・豚もも肉・脂身つき、すけとだら、ラード、食塩、とうもろこしでん粉である。混合ソーセージ100 gを作るのに必要な豚肉は40 g、すけとだら20 g、ラード18 g、食塩2 g、でん粉5 gである。（方程式では負の値が出るため、混合ソーセージ100 gの栄養価に近い値として原材料を決めた。この原材料割合では、たんぱく質11.7 g/100 g、脂質22.3 g/100 g、炭水化物4.4 g/100 g、食塩2.1 g/100 gとなった。）

## 11194豚肉・生ソーセージ

生ソーセージの主な原材料は、豚ひき肉、砂糖（上白糖）、食塩である。生ソーセージ100 gの原材料を豚肉x(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、生ソーセージ100 gのたんぱく質14.0 g、炭水化物0.8 g、食塩相当量1.7 gであり、豚肉100 gのたんぱく質17.7 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=79.1, y=0.8, z=1.6 gを得る。

## 11195豚肉・焼き豚

焼き豚の主な原材料は豚肉（大型種・肩ロース・脂身つき）、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。焼き豚100 gの原材料を豚肉x(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、焼き豚100 gのたんぱく質19.4 g、炭水化物5.1 g、食塩相当量2.4 g、豚肉100 gのたんぱく質17.1 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=106.3, y=15.8, z=3.8 gを得る。

## 11196豚肉・レバーペースト

レバーペーストの主な原材料は、大型種肉・豚もも肉・脂身つき、豚肉・肝臓、たまねぎ、食塩である。レバーペースト100 gの原材料を、豚肉x(g)、肝臓y(g)、たまねぎz(g)、食塩w(g)とすると、レバーペースト100 gのたんぱく質12.9 g、炭水化物3.6 g、レチノール活性当量4300μ g、食塩相当量2.2 gであり、豚肉100 gのたんぱく質20.5 g、炭水化物0.2 g、レチノール活性当量4μ g、食塩相当量0.1 gであり、肝臓100 gのたんぱく質20.4 g、炭水化物2.5 g、レチノール活性当量13000μ g、食塩相当量0.1 gであり、たまねぎ100 gのたんぱく質1.0 g、炭水化物8.8 g、レチノール活性当量0μ g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、レチノール活性当量0μ g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=28.5, y=33.1, z=30.9, w=2.1 gを得る。

## 11197豚肉・スモークレバー

スモークレバーの主な原材料は、豚肉・肝臓、食塩である。スモークレバー100 gの原材料を肝臓x(g)、食塩y(g)とすると、スモークレバー100 gのたんぱく質29.6 g、食塩相当量1.8 gであり、肝臓100 gのたんぱく質20.5 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=145.1, y=1.7 gを得る。

## 11198豚肉・ゼラチンゼラチンの主な原材料は、豚皮である。ゼラチン100 gのたんぱく質87.6 gであり、豚皮100 gのたんぱく質25.0 gであるから（鈴木啓仁. ゼラチンの原料と製造およびその特性. 日本写真学会誌, 2004, 67.4: 379-385.）、ゼラチン100 gを作るのに必要な豚皮は

である。

## 11179ラム・混合プレスハム

混合プレスハムの主な原材料は、マトン・もも・脂身つき、すけとうだら、食塩である。混合プレスハム100 gの原材料をマトンx(g)、すけとうだらy(g)、食塩z(g)とすると、混合プレスハム100 gのたんぱく質14.4 g、脂質4.1 g、食塩相当量2.2 gであり、マトン100 gのたんぱく質18.8 g、脂質15.3 g、食塩相当量0.1 gであり、すけとうだら100 gのたんぱく質17.4 g、脂質1.0 g、食塩相当量0.3 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=23.0, y=57.9., z=2.0 gを得る。

## 11237鶏肉・焼き鳥缶詰

焼き鳥缶詰の主な原材料は若鶏・もも・皮つき、こいくちしょうゆ、砂糖（上白糖）である。焼き鳥缶詰100 gの原材料を鶏肉x(g)、しょうゆy(g)、砂糖z(g)とすると、焼き鳥缶詰100 gのたんぱく質18.4 g、炭水化物8.2 g、食塩相当量2.2 g、鶏肉100 gのたんぱく質16.6 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.2 g、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=104.5, y=13.7, z=7.2 g

## 11292鶏肉・チキンナゲット

原材料配合比（鶏むね肉・皮なし65.8、食塩0.4、乾燥パン粉8.2、薄力粉2.5、鶏卵16.5、なたね油9）から、RF値は、鶏むね肉・皮なし65.8/(65.8+0.4+8.2+2.5+16.5+9)=0.658、食塩0.4/(65.8+0.4+8.2+2.5+16.5+9)、乾燥パン粉8.2/(65.8+0.4+8.2+2.5+16.5+9)=0.082、薄力粉2.5/(65.8+0.4+8.2+2.5+16.5+9)=0.025、鶏卵16.5/(65.8+0.4+8.2+2.5+16.5+9)=0.165、なたね油9/(65.8+0.4+8.2+2.5+16.5+9)=0.090となる。

## 11293鶏肉・つくね

原材料配合比（鶏ひき肉59、たまねぎ18.1、砂糖（上白糖）3、食塩0.2、こいくちしょうゆ6、本みりん5）から、RF値は、鶏ひき肉59/(59+18.1+3+0.2+6+5)=0.590、たまねぎ18.1/(59+18.1+3+0.2+6+5)=0.181、砂糖（上白糖）3/(59+18.1+3+0.2+6+5)=0.030、食塩0.2/(59+18.1+3+0.2+6+5)=0.002、こいくちしょうゆ6/(59+18.1+3+0.2+6+5)=0.060、本みりん5/(59+18.1+3+0.2+6+5)=0.050となる。

# 卵類

## 12017たまご豆腐

原材料配合比（鶏卵50、かつお・昆布だし50、食塩0.7、うすくちしょうゆ0.5、本みりん4）から、RF値は、鶏卵50/(50+50+0.7+0.5+4)、かつお・昆布だし50/(50+50+0.7+0.5+4)、食塩0.7/(50+50+0.7+0.5+4)、うすくちしょうゆ0.5/(50+50+0.7+0.5+4)、本みりん4/(50+50+0.7+0.5+4)となる。

## 12018厚焼きたまご

原材料配合比（鶏卵65、かつお・昆布だし27.3、砂糖（上白糖）4.8、うすくちしょうゆ1、食塩0.5、なたね油0.5）から、RF値は、鶏卵65/(65+27.3+4.8+1+0.5+0.5)、かつお・昆布だし27.3/(65+27.3+4.8+1+0.5+0.5)、砂糖（上白糖）4.8/(65+27.3+4.8+1+0.5+0.5)、うすくちしょうゆ1/(65+27.3+4.8+1+0.5+0.5)、食塩0.5/(65+27.3+4.8+1+0.5+0.5)、なたね油0.5/(65+27.3+4.8+1+0.5+0.5)となる。

## 12019だし巻きたまご

原材料配合比（鶏卵73.4、かつお・昆布だし24.5、うすくちしょうゆ1.5、食塩0.5、なたね油0.2）から、RF値は、鶏卵73.4/(73.4+24.5+1.5+0.5+0.2)、かつお・昆布だし24.5/(73.4+24.5+1.5+0.5+0.2)、うすくちしょうゆ1.5/(73.4+24.5+1.5+0.5+0.2)、食塩0.5/(73.4+24.5+1.5+0.5+0.2)、なたね油0.2/(73.4+24.5+1.5+0.5+0.2)となる。

# 乳類

## 13007乳飲料・コーヒー

乳飲料・コーヒーの主な原材料は、普通牛乳、インスタントコーヒー、砂糖（上白糖）である（雪印メグミルク）。乳飲料・コーヒー100 gの原材料を普通牛乳x(g)、インスタントコーヒーy(g)、砂糖z(g)とすると、乳飲料・コーヒー100 gのたんぱく質2.2 g、脂質2.0 g、炭水化物7.2 gであり、牛乳100 gのたんぱく質3.3 g、脂質3.8 g、炭水化物4.8 gであり、インスタントコーヒー100 gのたんぱく質14.7 g、脂質0.3 g、炭水化物56.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=52.4, y=3.2, z=2.9を得る。

## 13008乳飲料・フルーツ

乳飲料・フルーツの主な原材料は、普通牛乳、砂糖（上白糖）である。乳飲料・フルーツ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、砂糖y(g)とすると、乳飲料・フルーツ100 gのたんぱく質1.2 g、炭水化物9.9 gであり、牛乳100 gのたんぱく質3.3 g、炭水化物4.8 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=36.4, y=8.2を得る。

## 13009全粉乳

全粉乳の主な原材料は、普通牛乳である。全粉乳100 gのたんぱく質25.5 gであり、普通牛乳100 gのたんぱく質3.3 gであるから、全粉乳100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13010脱脂粉乳

脱脂粉乳の主な原材料は、普通牛乳である。脱脂粉乳100 gのたんぱく質34.0 gであり、普通牛乳100 gのたんぱく質3.3 gであるから、脱脂粉乳100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13011乳児用調製粉乳

乳児用調製粉乳の主な原材料は、普通牛乳である。乳児用調製粉乳100 gのたんぱく質12.4 gであり、普通牛乳100 gのたんぱく質3.3 gであるから、乳児用調製粉乳100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13012無糖練乳

無糖練乳の主な原材料は、普通牛乳である。無糖練乳100 gのたんぱく質6.8 gであり、普通牛乳100 gのたんぱく質3.3 gであるから、無糖練乳100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13013加糖練乳

加糖練乳の主な原材料は、普通牛乳、砂糖（上白糖）である。加糖練乳100 gの原材料を普通牛乳x(g)、砂糖y(g)とすると、加糖練乳100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物56.0 gであり、牛乳100 gのたんぱく質3.3 g、炭水化物4.8 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから、

が成り立ち、x=233.3, y=45.1を得る。

## 13014クリーム・乳脂肪

クリーム・乳脂肪の主な原材料は、普通牛乳である。クリーム100 gのたんぱく質1.9 gであり、普通牛乳100 gのたんぱく質3.3 gであるから、クリーム100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13015クリーム・乳脂肪・植物性脂肪

クリーム・乳脂肪・植物性脂肪の100 g原材料は、クリーム・乳脂肪50 g、クリーム・植物性脂肪50 gである。

## 13016クリーム・植物性脂肪

クリーム・植物性脂肪の主な原材料は、パーム油、脱脂粉乳である。クリーム100 gの原材料を油x(g)、脱脂粉乳y(g)とすると、クリーム100 gのたんぱく質6.8 g、脂質39.2 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 gであり、脱脂粉乳100 gのたんぱく質34.0 g、脂質1.0 gであるから

が成り立ち、x=39.0, y=20.0 gを得る。

## 13017ホイップクリーム・乳脂肪

ホイップクリーム・乳脂肪の主な原材料は、普通牛乳、砂糖（グラニュー糖）である。ホイップクリーム100 gの原材料を普通牛乳x(g)、グラニュー糖y(g)とすると、ホイップクリーム100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物56.0 gであり、牛乳100 gのたんぱく質3.3 g、炭水化物4.8 gであり、グラニュー糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物100.0 gであるから

が成り立ち、x=54.5, y=10.3を得る。

## 13018ホイップクリーム・乳脂肪・植物性脂肪

ホイップクリーム・乳脂肪・植物性脂肪100 gの主な原材料は、ホイップクリーム・乳脂肪50 g、ホイップクリーム・植物性脂肪50 gである。

## 13019ホイップクリーム・植物性脂肪

ホイップクリーム・植物性脂肪100 gの主な原材料は、パーム油、脱脂粉乳、砂糖（グラニュー糖）である。ホイップクリーム100 gの原材料を油ｘ(g)、脱脂粉乳y(g)、砂糖z(g)とすると、ホイップクリーム100 gのたんぱく質6.3 g、脂質36.1 g、炭水化物12.9 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 gであり、脱脂粉乳100 gのたんぱく質34.0 g、脂質1.0 g、炭水化物53.3 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物100.0 gであるから

が成り立ち、x=35.9, y=18.5, z=3.0 gを得る。

## 13020コーヒーホワイトナー・液状・乳脂肪

コーヒーホワイトナー・液状・乳脂肪の主な原材料は、普通牛乳である。コーヒーホワイトナー100 gのたんぱく質5.2 gであり、普通牛乳100 gのたんぱく質3.3 gであるから、コーヒーホワイトナー100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13021コーヒーホワイトナー・液状・乳脂肪・植物性脂肪

コーヒーホワイトナー・乳脂肪・植物性脂肪100 gの主な原材料は、コーヒーホワイトナー・乳脂肪50 g、コーヒーホワイトナー・植物性脂肪50 gである。

## 13022コーヒーホワイトナー・液状・植物性脂肪

コーヒーホワイトナー・植物性脂肪の主な原材料は、パーム油、脱脂粉乳である。コーヒーホワイトナー100 gの原材料を油x(g)、脱脂粉乳y(g)とすると、コーヒーホワイトナー100 gのたんぱく質4.3 g、脂質24.8 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 gであり、脱脂粉乳100 gのたんぱく質34.0 g、脂質1.0 gであるから

が成り立ち、x=24.7, y=12.6 gを得る。

## 13023コーヒーホワイトナー・粉末状・乳脂肪

コーヒーホワイトナー・粉末状・乳脂肪の主な原材料は、普通牛乳である。コーヒーホワイトナー100 gのたんぱく質7.6 gであり、普通牛乳100 gのたんぱく質3.3 gであるから、コーヒーホワイトナー100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13024コーヒーホワイトナー・粉末状・植物性脂肪

コーヒーホワイトナー・植物性脂肪の主な原材料は、パーム油、脱脂粉乳である。コーヒーホワイトナー100 gの原材料を油x(g)、脱脂粉乳y(g)とすると、コーヒーホワイトナー100 gのたんぱく質2.1 g、脂質36.2 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 gであり、脱脂粉乳100 gのたんぱく質34.0 g、脂質1.0 gであるから

が成り立ち、x=36.1, y=6.2 gを得る。

## 13025ヨーグルト・全脂無糖

ヨーグルト・全脂無糖の主な原材料は、普通牛乳である。ヨーグルト100 gのカルシウム120 mgであり、普通牛乳100 gのカルシウム110 mgであるから、ヨーグルト100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13053ヨーグルト・低脂肪無糖

ヨーグルト・全脂無糖の主な原材料は、普通牛乳である。ヨーグルト100 gのカルシウム130 mgであり、普通牛乳100 gのカルシウム110 mgであるから、ヨーグルト100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13054ヨーグルト・無脂肪無糖

ヨーグルト・全脂無糖の主な原材料は、普通牛乳である。ヨーグルト100 gのカルシウム140 mgであり、普通牛乳100 gのカルシウム110 mgであるから、ヨーグルト100 gを作るのに必要な牛乳は

である。

## 13026ヨーグルト・脱脂加糖

ヨーグルト・脱脂加糖の主な原材料は、普通牛乳、砂糖（上白糖）である。ヨーグルト100 gの原材料を普通牛乳x(g)、砂糖y(g)とすると、ヨーグルト100 gの炭水化物11.9 g、カルシウム120 mg、であり、牛乳100 gの炭水化物4.8 g、カルシウム110 mgであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、カルシウム0 mgであるから、

が成り立ち、x=109.1, y=6.7を得る。

## 13027ヨーグルト・ドリンクタイプ・加糖

ヨーグルト・ドリンクタイプ・加糖の主な原材料は、普通牛乳、砂糖（上白糖）である。ヨーグルト100 gの原材料を普通牛乳x(g)、砂糖y(g)とすると、ヨーグルト100 gの炭水化物12.2 g、カルシウム110 mg、であり、牛乳100 gの炭水化物4.8 g、カルシウム110 mgであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、カルシウム0 mgであるから

が成り立ち、x=100.0, y=7.5を得る。

## 13028乳酸菌飲料・乳製品

乳酸菌飲料・乳製品の主な原材料は、普通牛乳、砂糖（上白糖）である。乳酸菌飲料100 gの原材料を普通牛乳x(g)、砂糖y(g)とすると、乳酸菌飲料100 gの炭水化物16.4 g、カルシウム43 mg、であり、牛乳100 gの炭水化物4.8 g、カルシウム110 mgであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、カルシウム0 mgであるから

が成り立ち、x=39.1, y=14.6を得る。

## 13029乳酸菌飲料・殺菌乳製品

乳酸菌飲料・殺菌乳製品の主な原材料は、普通牛乳、砂糖（上白糖）である。乳酸菌飲料100 gの原材料を普通牛乳x(g)、砂糖y(g)とすると、乳酸菌飲料100 gの炭水化物52.6 g、カルシウム55 mg、であり、牛乳100 gの炭水化物4.8 g、カルシウム110 mgであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、カルシウム0 mgであるから、

が成り立ち、x=50.0, y=50.6を得る。

## 13030乳酸菌飲料・非乳製品

乳酸菌飲料・非乳製品の主な原材料は、普通牛乳、砂糖（上白糖）である。乳酸菌飲料100 gの原材料を普通牛乳x(g)、砂糖y(g)とすると、乳酸菌飲料100 gの炭水化物10.0 g、カルシウム44 mg、であり、牛乳100 gの炭水化物4.8 g、カルシウム110 mgであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、カルシウム0 mgであるから

が成り立ち、x=40.0, y=8.1を得る。

## 13031チーズ・エダム

チーズ・エダムの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム660 mg、食塩相当量2.0 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=599.7, y=1.4を得る。

## 13032チーズ・エメンタール

チーズ・エメンタールの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム1200 mg、食塩相当量1.3 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=1090.9, y=0.2を得る。

## 13033チーズ・カテージ

チーズ・カッテージの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム55 mg、食塩相当量1.0 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=49.8, y=1.0を得る。

## 13034チーズ・カマンベール

チーズ・カマンベールの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム460 mg、食塩相当量2.0 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=417.9, y=1.6を得る。

## 13035チーズ・クリーム

チーズ・クリームの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム70 mg、食塩相当量0.7 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=63.5, y=0.6を得る。

## 13036チーズ・ゴーダ

チーズ・ゴーダの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム680 mg、食塩相当量2.0 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=617.9, y=1.4を得る。

## 13037チーズ・チェダー

チーズ・チェダーの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム740 mg、食塩相当量2.0 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=672.5, y=1.3を得る。

## 13038チーズ・パルメザン

チーズ・パルメザンの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム1300 mg、食塩相当量3.8 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=1181.3, y=2.6を得る。

## 13039チーズ・ブルー

チーズ・ブルーの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。チーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム590 mg、食塩相当量3.8 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=535.7, y=3.3を得る。

## 13055チーズ・マスカルポーネ

チーズ・マスカルポーネの主な原材料は、普通牛乳である。チーズ100 gのカルシウム150 mgであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、であるから、チーズ100 gを作るのに必要な普通牛乳は、

である。

## 13056チーズ・モッツァレラ

チーズ・モッツアレラの主な原材料は、普通牛乳である。チーズ100 gのカルシウム330 mgであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、であるから、チーズ100 gを作るのに必要な普通牛乳は、

である。

## 13057チーズ・やぎ

チーズ・やぎの主な原材料は、やぎ乳、食塩である。チーズ100 gの原材料をやぎ乳x(g)、食塩y(g)とすると、チーズ100 gのカルシウム130 mg、食塩相当量1.2 gであり、やぎ乳100 gのカルシウム120 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=108.1, y=1.1

## 13058チーズ・リコッタ

チーズ・リコッタの主な原材料は、普通牛乳である。チーズ100 gのカルシウム340 mgであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、であるから、チーズ100 gを作るのに必要な普通牛乳は、

である。

## 13040チーズ・プロセスチーズ

プロセスチーズの主な原材料は、普通牛乳、食塩である。プロセスチーズ100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)とすると、プロセスチーズ100 gのカルシウム630 mg、食塩相当量2.8 gであり、牛乳100 gのカルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのカルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=524.6, y=2.3を得る。

## 13041チーズ・チーズスプレッド

チーズスプレッドの主な原材料は、普通牛乳、食塩、食塩不使用バターである。チーズスプレッド100 gの原材料を普通牛乳x(g)、食塩y(g)、バターz(g)とすると、チーズスプレッド100 gの脂質25.7 g、カルシウム460 mg、食塩相当量2.5 gであり、普通牛乳100 gの脂質3.8 g、カルシウム110 mg、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、カルシウム22 mg、食塩相当量99.5 gであり、バター100 gの脂質83.0 g、カルシウム14 mg、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=416.2, y=2.1, z=11.9 gを得る。

## 13042アイスクリーム・高脂肪

アイスクリーム・高脂肪の主な原材料は、普通牛乳、クリーム・乳脂肪、鶏卵・卵黄、砂糖（上白糖）である。アイスクリーム100 gの原材料を牛乳x(g)、クリームy(g)、卵黄z(g)、砂糖w(g)とすると、アイスクリーム100 gのエネルギー212 kcal、たんぱく質3.5 g、脂質12.0 g、炭水化物22.4 gであり、牛乳100 gのエネルギー67 kcal、たんぱく質3.3 g、脂質3.8 g、炭水化物4.8 gであり、クリーム100 gのエネルギー433 kcal、たんぱく質2.0 g、脂質45.0 g、炭水化物3.1 gであり、卵黄100 gのエネルギー387 kcal、たんぱく質16.5 g、脂質33.5 g、炭水化物0.1 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=57.0, y=16.0, z=7.9, w=19.3 gを得る。

## 13043アイスクリーム・普通脂肪

アイスクリーム・普通脂肪の主な原材料は、普通牛乳、クリーム・乳脂肪、鶏卵・卵黄、砂糖（上白糖）である。アイスクリーム100 gの原材料を牛乳x(g)、クリームy(g)、卵黄z(g)、砂糖w(g)とすると、アイスクリーム100 gのエネルギー180 kcal、たんぱく質3.9 g、脂質8.0 g、炭水化物23.2 gであり、牛乳100 gのエネルギー67 kcal、たんぱく質3.3 g、脂質3.8 g、炭水化物4.8 gであり、クリーム100 gのエネルギー433 kcal、たんぱく質2.0 g、脂質45.0 g、炭水化物3.1 gであり、卵黄100 gのエネルギー387 kcal、たんぱく質16.5 g、脂質33.5 g、炭水化物0.1 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=77.5, y=5.7, z=7.4, w=19.4 gを得る。

## 13044アイスミルク

アイスミルクの主な原材料は、普通牛乳、クリーム・乳脂肪、鶏卵・卵黄、砂糖（上白糖）である。アイスミルク100 gの原材料を牛乳x(g)、クリームy(g)、卵黄z(g)、砂糖w(g)とすると、アイスミルク100 gのエネルギー167 kcal、たんぱく質3.4 g、脂質6.4 g、炭水化物23.9 gであり、牛乳100 gのエネルギー67 kcal、たんぱく質3.3 g、脂質3.8 g、炭水化物4.8 gであり、クリーム100 gのエネルギー433 kcal、たんぱく質2.0 g、脂質45.0 g、炭水化物3.1 gであり、卵黄100 gのエネルギー387 kcal、たんぱく質16.5 g、脂質33.5 g、炭水化物0.1 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=20.6, y=0.2, z=16.4, w=23.0 gを得る。

## 13045ラクトアイス・普通脂肪

ラクトアイス・普通脂肪の主な原材料は、クリーム・乳脂肪、クリーム・植物性脂肪、砂糖（上白糖）、鶏卵・卵黄である。ラクトアイス100 gの原材料をクリーム・乳脂肪(g)、クリーム・植物性脂肪y(g)、砂糖z(g)、卵黄w(g)とすると、ラクトアイス100 gのエネルギー224 kcal、たんぱく質3.1 g、脂質13.6 g、炭水化物22.2 gであり、クリーム・乳脂肪100 gのエネルギー433 kcal、たんぱく質2.0 g、脂質45.0 g、炭水化物3.1 gであり、クリーム・植物性脂肪100 gのエネルギー392 kcal、たんぱく質6.8 g、脂質39.2 g、炭水化物2.9 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g,であり、卵黄100 gのエネルギー387 kcal、たんぱく質16.5 g、脂質33.5 g、炭水化物0.1 gであるから

が成り立ち、x=10.5, y=11.8, z=21.7, w=12.6 gを得る。

## 13046ラクトアイス・低脂肪

ラクトアイス・低脂肪の主な原材料は、普通牛乳、クリーム・植物性脂肪、砂糖（上白糖）である。ラクトアイス100 gの原材料は、牛乳30 g、クリーム12 g、砂糖19 gである。（方程式で求めると、負の値となるため、たんぱく質、炭水化物、食塩相当量近い値になるようにした。計算値（成分値）は、たんぱく質1.8 g/100 g（成分値1.8 g/100 g）、炭水化物20.7 g（成分値20.6 g/100 g）、食塩相当量0.1 g/100 g（成分値0.1 g/100 g））

## 13047ソフトクリーム

ソフトクリームの主な原材料は、普通牛乳、クリーム・乳脂肪、砂糖（上白糖）である。ソフトクリーム100 gの原材料を牛乳x(g)、クリームy(g)、砂糖z(g)とすると、ソフトクリーム100 gのたんぱく質3.8 g、脂質5.6 g、炭水化物20.1 gであり、牛乳100 gのたんぱく質3.3 g、脂質3.8 g、炭水化物4.8 gであり、クリーム100 gのたんぱく質2.0 g、脂質45.0 g、炭水化物3.1 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=113.4, y=2.9, z=14.7 gを得る。

## 13049シャーベット

シャーベットの主な原材料は砂糖（上白糖）である。シャーベット100 gの炭水化物28.7 gであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、であるから、シャーベット100 gを作るのに必要な砂糖は、

である。

# 油脂類

## 14023あまに油

あまに油の主な原材料は、あまにである。あまに油100 gの脂質は100.0 gであり、あまに100 gの脂質は43.3 gであるから、あまに油100 gを作るのに必要なあまには

となる。

## 14024えごま油

えごま油の主な原材料は、えごまである。えごま油100 gの脂質は100.0 gであり、えごま100 gの脂質は43.4 gであるから、えごま油100 gを作るのに必要なえごまは

となる。

## 14001オリーブ油

オリーブ油の主な原材料は、ブラックオリーブである。オリーブ油100 gの脂質は100.0 gであり、オリーブ100 gの脂質は12.3 gであるから、オリーブ油100 gを作るのに必要なオリーブは

となる。

## 14002ごま油

ごま油の主な原材料は、ごま・乾である。ごま油100 gの脂質は100.0 gであり、ごま100 gの脂質は53.8 gであるから、ごま油100 gを作るのに必要なごまは

となる。

## 14003米ぬか油

米ぬか油の主な原材料は、米ぬかである。米ぬか油100 gの脂質は100.0 gであり、米ぬか100 gの脂質は19.6 gであるから、米ぬか油100 gを作るのに必要な米ぬかは

となる。

## 14004サフラワー油・ハイオレイック

サフラー油の主な原材料は、紅花の種子である。サフラー油100 gの脂質は100.0 gであり、紅花100 gの脂質は38.5 gであるから（USDA Food Data Central）、サフラー油100 gを作るのに必要な紅花は

となる。

## 14025サフラワー油・ハイリノール

サフラー油の主な原材料は、紅花の種子である。サフラー油100 gの脂質は100.0 gであり、紅花100 gの脂質は38.5 gであるから（USDA Food Data Central）、サフラー油100 gを作るのに必要な紅花は

となる。

## 14005大豆油

大豆油の主な原材料は、大豆である。大豆油100 gの脂質は100.0 gであり、大豆100 gの脂質は19.7 gであるから、大豆油100 gを作るのに必要な大豆は

となる。

## 14006調合油

原材料配合比：なたね油1、大豆油1からなたね油100 gを作るのに必要ななたね油は50 g、大豆油は50 gとなる。

## 14007とうもろこし油

とうもろこし油の主な原材料は、とうもろこし・玄穀・黄色種である。とうもろこし油100 gの脂質は100.0 gであり、とうもろこし100 gの脂質は5.0 gであるから、とうもろこし油100 gを作るのに必要なとうもろこしは

となる。

## 14008なたね油

なたね油の主な原材料は、なたねである。なたね油100 gの脂質は100.0 gであり、なたね100 gの脂質は37.2 gである（梶本五郎： 長谷部暁子. 各種油糧種子の各部位中の脂肪酸およびトコフェロール組成について. 栄養と食糧, 1982, 35.4: 291-296.）から、なたね油100 gを作るのに必要ななたねは

となる。

## 14011ひまわり油・ハイリノール

ひまわり油の主な原材料は、ひまわりである。ひまわり油100 gの脂質は100.0 gであり、ひまわり100 gの脂質は49.8 gであるから、ひまわり油100 gを作るのに必要なひまわりは

となる。

## 14026ひまわり油・ミッドオレイック

ひまわり油の主な原材料は、ひまわりである。ひまわり油100 gの脂質は100.0 gであり、ひまわり100 gの脂質は49.8 gであるから、ひまわり油100 gを作るのに必要なひまわりは

となる。

## 14027ひまわり油・ハイオレイック

ひまわり油の主な原材料は、ひまわりである。ひまわり油100 gの脂質は100.0 gであり、ひまわり100 gの脂質は49.8 gであるから、ひまわり油100 gを作るのに必要なひまわりは

となる。

## 14028ぶどう油

ぶどう油の主な原材料は、ぶどうの種子である。ぶどう油100 gの脂質は100.0 gであり、ぶどう100 gの脂質は14.1 gである（広瀬裕子： 岩間文男. 日本産 5 品種のぶどう種子油の組成. 油化学, 1986, 35.9: 768-770.）から、ひまわり油100 gを作るのに必要なひまわりは

となる。

## 14012綿実油

綿実油の主な原材料は、綿実である。綿実油100 gの脂質は100.0 gであり、綿実100 gの脂質は20.3 gである（梶本五郎： 長谷部暁子. 各種油糧種子の各部位中の脂肪酸およびトコフェロール組成について. 栄養と食糧, 1982, 35.4: 291-296）から、綿実油100 gを作るのに必要な綿実は

となる。

## 14013やし油

やし油の主な原材料は、やしである。やし油100 gの脂質は100.0 gであり、やし100 gの脂質は33.5 gであるから（USDA Food Data Central）、やし油100 gを作るのに必要なやしは

となる。

## 14014落花生油

らっかせい油の主な原材料は、らっかせい・大粒種である。らっかせい油100 gの脂質は100.0 gであり、らっかせい100 gの脂質は47.0 gであるから、らっかせい油100 gを作るのに必要ならっかせいは

となる。

## 14017 有塩バター

有塩バターの主な原材料は、生乳・ホルスタイン種、食塩である。バター100 gの原材料を生乳x(g)、食塩y(g)とすると、バター100 gの脂質81.0 g、食塩相当量1.9 gであり、生乳100 gの脂質3.7 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=2531.3, y=0.3 gを得る。

## 14018 食塩不使用バター

食塩不使用バターの主な原材料は、生乳・ホルスタイン種である。バター100 gの脂質は83.0 gであり、生乳100 gの脂質は3.7 gであるから、バター100 gを作るのに必要な生乳は

となる。

## 14019 発酵バター

発酵バターの主な原材料は、生乳・ホルスタイン種である。バター100 gの脂質は80.0 gであり、生乳100 gの脂質は3.7 gであるから、バター100 gを作るのに必要な生乳は

となる。

## 14020ソフトマーガリン・家庭用

ソフトマーガリンの主な原材料は、大豆油、食塩である。100 gの原材料を大豆油x(g)、食塩y(g)とすると、ソフトマーガリン100 gの脂質83.1 g、食塩相当量1.3 gであり、大豆油100 gの脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=83.1, y=1.3 gを得る。

## 14029ソフトマーガリン・業務用

ソフトマーガリンの主な原材料は、大豆油、食塩である。100 gの原材料を大豆油x(g)、食塩y(g)とすると、ソフトマーガリン100 gの脂質84.3 g、食塩相当量1.3 gであり、大豆油100 gの脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=84.3, y=1.3 gを得る。

## 14021ファットスプレッド

ファットスプレッドの主な原材料は、大豆油、食塩である。100 gの原材料を大豆油x(g)、食塩y(g)とすると、ファットスプレッド100 gの脂質69.1 g、食塩相当量1.1 gであり、大豆油100 gの脂質100.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=69.1, y=1.3 gを得る。

## 14022ショートニング・家庭用

ショートニングの主な原材料は、大豆油である。ショートニング100 gの脂質は99.9 gであり、大豆油100 gの脂質は100.0 gであるから、ショートニング100 gを作るのに必要な大豆油は

となる。

## 14030ショートニング・業務用・製菓

ショートニングの主な原材料は、大豆油である。ショートニング100 gの脂質は99.9 gであり、大豆油100 gの脂質は100.0 gであるから、ショートニング100 gを作るのに必要な大豆油は

となる。

## 14031ショートニング・業務用・フライ

ショートニングの主な原材料は、大豆油である。ショートニング100 gの脂質は99.9 gであり、大豆油100 gの脂質は100.0 gであるから、ショートニング100 gを作るのに必要な大豆油は

となる。

# 菓子類

|  |
| --- |
| （菓子類の基本素材）  ＊小豆練りあん類   1. 並練りあん（並練り餡）：小豆生あん100、砂糖（上白糖）70、水あめ7 2. 中割あん（中割餡）：小豆生あん100、砂糖（上白糖）85、水あめ7 3. つぶしあん（潰し餡、小倉餡）：小豆つぶしあん100、砂糖（上白糖）75 4. もなかあん（最中餡）：小豆生あん100、砂糖（上白糖）100、水あめ7   ＊クリーム類   1. カスタードクリーム：生乳62.8、グラニュー糖16.5、鶏卵（卵黄）14.4、小麦粉（薄力1等）6.3 2. チョコクリーム：でん粉8.4、マーガリン7.4、加糖練乳4.9、ミルクチョコレート4.3、全粉乳2.2   ＊ホイップクリーム類   1. 乳脂肪ホイップクリーム（動物性ホイップクリームともいう）：クリーム乳脂肪90、砂糖（上白糖）10 2. 乳脂肪・植物性脂肪ホイップクリーム（混合ホイップクリームともいう）：クリーム乳脂肪・植物性脂肪90、砂糖（上白糖）10 3. 植物性脂肪ホイップクリーム（植物性ホイップクリームともいう）：クリーム植物性脂肪90、砂糖（上白糖）10   ＊黒蜜：黒砂糖50、水50  ＊砂糖入りきな粉類   1. 黄色きな粉：きな粉（黄大豆）1：砂糖（上白糖）1 2. うぐいす色きな粉：きな粉（青大豆）1：砂糖（上白糖）1 |

## 15001甘納豆・あずき

甘納豆・あずきの主な原材料は、あずきと砂糖（上白糖）である。甘納豆100 gの原材料をあずきx(g)、砂糖y(g)とすると、甘納豆100 gのたんぱく質5.6 g、炭水化物67.1 gであり、あずき100 gのたんぱく質20.3 g、炭水化物58.7 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=27.6, y=51.3 gを得る。

## 15002甘納豆・いんげんまめ

甘納豆・いんげんまめの主な原材料は、いんげんまめと砂糖（上白糖）である。甘納豆100 gの原材料をいんげんまめx(g)、砂糖y(g)とすると、甘納豆100 gのたんぱく質5.5 g、炭水化物67.6 gであり、いんげんまめ100 gのたんぱく質19.9 g、炭水化物57.8 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=27.6, y=52.0 gを得る。

## 15003甘納豆・えんどう

甘納豆・えんどうの主な原材料は、青えんどうと砂糖（上白糖）である。甘納豆100 gの原材料を青えんどうx(g)、砂糖y(g)とすると、甘納豆100 gのたんぱく質5.2 g、炭水化物70.1 gであり、青えんどう100 gのたんぱく質21.7 g、炭水化物60.4 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=24.0, y=56.0 gを得る。

## 15005今川焼き

製品部分比（皮2、あん1）および原料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）50、鶏卵（全卵）25、膨張剤1.5〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、

小麦粉（薄力1等）2/(2+1)\*100/(100+50+25+1.5)、砂糖（上白糖）2/(2+1)\*50/(100+50+25+1.5)、鶏卵（全卵）2/(2+1)\*25/(100+50+25+1.5)、膨張剤2/(2+1)\*1.5/(100+50+25+1.5)、並練りあん1/(2+1)\*100/(100+0.2)、食塩1/(2+1)\*0.2/(100+0.2)となる。

## 15006ういろう

原材料配合比（上新粉100、じゃがいもでん粉30、砂糖（上白糖）163）から、RF値は、上新粉100/(100+30+163)、じゃがいもでん粉30/(100+30+163)、砂糖（上白糖）163/(100+30+163)となる。

## 15007うぐいすもち

製品部分比（皮10、あん8、青きな粉0.05）および原材料配合比（皮生地〔もち粉100、砂糖（上白糖）100、水あめ10〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、もち粉10/(10+8+0.05)\*100/(100+100+10)、砂糖（上白糖）10/(10+8+0.05)\*100、水あめ10/(10+8+0.05)\*10〕、並練りあん8/(10+8+0.05)\*100/(100+0.2)、食塩8/(10+8+0.05)\*0.2/(100+0.2)、青きな粉0.05/(10+8+0.2)となる。

## 15008かしわもち

製品部分比（皮3、あん2）および原材料配合比（皮生地〔上新粉100、じゃがいもでん粉4、食塩0.2〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、上新粉3/(3+2)\*100/(100+4+0.2)、じゃがいもでん粉3/(3+2)\*4/(100+4+0.2)、食塩3/(3+2)\*0.2/(100+4+0.2)〕、並練りあん2/(3+2)\*100/(100+0.2)、食塩2/(3+2)\*0.2/(100+0.2)となる。

## 15009カステラ

カステラの主な原材料は、鶏卵・全卵、小麦粉・薄力粉・1等、砂糖（上白糖）である。カステラ100 gの原材料を卵x(g)、小麦粉y(g)、砂糖z(g)とすると、カステラ100 gのたんぱく質6.2 g、脂質4.6 g、炭水化物63.2 gであり、卵100 gのたんぱく質12.3 g、脂質10.3 g、炭水化物0.3 g、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=43.1, y=10.9, z=55.2 gを得る。

## 15010かのこ

原材料配合比（蜜漬小豆50、並練りあん30、練りようかん20、角寒天少々）から、RF値は、蜜漬小豆50/(50+30+20)=0.500、並練りあん30/(50+30+20)=0.300、練りようかん20/(50+30+20)=0.200となる。

## 15011かるかん

原材料配合比（上新粉100、砂糖（上白糖）160、やまのいも80）から、RF値は、上新粉100/(100+160+80)、砂糖（上白糖）160/(100+160+80)、やまのいも80/(100+160+80)となる。

## 15012きび団子

原材料配合比（もち粉100、砂糖（上白糖）200、水あめ20）から、RF値は、もち粉100/(100+200+20)、砂糖（上白糖）200/(100+200+20)、水あめ20/(100+200+20)となる。

## 15013ぎゅうひ

原材料配合比（白玉粉100、砂糖（上白糖）200、水あめ20）から、RF値は白玉粉100/(100+200+20)、砂糖（上白糖）200/(100+200+20)、水あめ20/(100+200+20)となる。

## 15014きりざんしょ

原材料配合比（上新粉100、砂糖（上白糖）100、食塩0.5、山椒油少々）から、RF値は、上新粉100/(100+100+0.5)、砂糖（上白糖）100/(100+100+0.5)、食塩0.5/(100+100+0.5)となる。

## 15015きんぎょく糖

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、水あめ7、角寒天1.5）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+7+1.5)、水あめ7/(100+7+1.5)、角寒天1.5/(100+7+1.5)となる。

## 15016きんつば

製品部分比（皮1、あん9）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）10〕、あん〔つぶしあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）1/(1+9)\*100/(100+10)、砂糖（上白糖）1/(1+9)\*10/(100+10)、つぶしあん9/(1+9)\*100/(100+0.2)、食塩9/(1+9)\*0.2/(100+0.2)となる。

## 15017草もち

製品部分比（皮6、あん4）および原材料配合比（皮生地〔上新粉100、砂糖（上白糖）20、ゆでよもぎ10〕、あん〔並練りあん100、食塩0.1〕から、RF値は、上新粉6/(6+4)\*100/(100+20+10)、砂糖（上白糖）6/(6+4)\*20/(100+20+10)、ゆでよもぎ6/(6+4)\*10/(100+20+10)、並練りあん6/(6+4)\*100/(100+0.1)、食塩6/(6+4)\*0.1/(100+0.1)となる。

## 15018くし団子・あん

製品部分比（団子8、あん3）および原材料配合比（団子〔上新粉100〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、上新粉8/(8+3)、並練りあん3/(8+3)\*100/(100+0.2)、食塩3/(8+3)\*0.2/(100+0.2)となる。

## 15019くし団子・みたらし

製品部分比（団子9、たれ2）および原材料配合比（団子〔上新粉100〕、たれ〔砂糖（上白糖）95、こいくちしょうゆ54、じゃがいもでん粉14〕から、RF値は、上新粉9/(9+2)、砂糖（上白糖）2/(9+2)\*95/(95+54+14)、こいくちしょうゆ2/(9+2)\*54/(95+54+14)、じゃがいもでん粉2/(9+2)\*14/(95+54+14)となる。

## 15121くずもち・くずでん粉製品

原材料配合比（くずでん粉55、水225）から、RF値は、くずでん粉55/(55+225)となる。

## 15122くずもち・小麦でん粉製品

原材料配合比（小麦でん粉55、水225）から、RF値は、小麦でん粉55/(55+225)となる。

## 15020げっぺい

製品部分比（皮5、あん4）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）54、ショートニング17.5、水あめ5、かんすい粉末1〕、あん〔生あん100、砂糖（上白糖）85、くるみ15、水あめ10、ごま7.5〕、かんすい粉末〔炭酸カリウム6.0、炭酸ナトリウム3.9、リン酸塩0.1〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）5/(5+4)\*100/(100+54+17.5+5+1)、砂糖（上白糖）5/(5+4)\*54/(100+54+17.5+5+1)、ショートニング5/(5+4)\*17.5/(100+54+17.5+5+1)、水あめ5/(5+4)\*5/(100+54+17.5+5+1)、かんすい粉末5/(5+4)\*1/(100+54+17.5+5+1)、生あん4/(5+4)\*100/(100+85+15+10+7.5)、砂糖（上白糖）4/(5+4)\*85/(100+85+15+10+7.5)、くるみ4/(5+4)\*15/(100+85+15+10+7.5)、水あめ4/(5+4)\*10/(100+85+15+10+7.5)、ごま4/(5+4)\*7.5/(100+85+15+10+7.5)、かんすい粉末〔炭酸カリウム4/(5+4)\*1/(100+54+17.5+5+1)\*6.0、炭酸ナトリウム5/(5+4)\* 1/(100+54+17.5+5+1)\*3.9、リン酸塩5/(5+4)\* 1/(100+54+17.5+5+1)\*0.1〕となる。

## 15123五平もち＜五平餅＞

製品部分比（うるち米生地50、たれ（練りみそ）10.6）から、RF値は、うるち米生地50/(50+10.6)、練りみそ10.6/(50+10.6)となる。

## 15021桜もち・関東風

製品部分比（皮4、あん5）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、白玉粉11、砂糖（上白糖）56〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）4/(4+5)\*100/(100+11+56)、白玉粉4/(4+5)\*11/(100+11+56)、砂糖（上白糖）4/(4+5)\*56/(100+11+56)、並練りあん5/(4+5)\*100/(100+0.2)、食塩5/(4+5)\*0.2となる。

## 15022桜もち・関西風

製品部分比（皮3、あん2）および原材料配合比（皮生地〔道明寺種100、砂糖（上白糖）50〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、道明寺種3/(3+2)\*100/(100+50)、砂糖（上白糖）3/(3+2)\*50/(100+50)、並練りあん2/(3+2)\*100/(100+0.2)、食塩2/(3+2)\*0.2/(100+0.2)となる。

## 15124笹だんご

製品部分比（皮34、あん20）および原材料配合比（皮生地〔もち米粉300、米粉200、砂糖（上白糖）50、小麦粉（薄力1等）50、湯350、白玉粉50、水40、よもぎ（ゆで）89、片栗粉1〕、あん〔小豆200、砂糖（上白糖）280、食塩1〕）から、RF値は、もち米粉34/(34+20)\*300/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、米粉34/(34+20)\*200/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、砂糖（上白糖）34/(34+20)\*50/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、小麦粉（薄力1等）34/(34+20)\*50/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、湯34/(34+20)\*350/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、白玉粉34/(34+20)\*50/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、水34/(34+20)\*40/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、よもぎ（ゆで）34/(34+20)\*89/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、片栗粉34/(34+20)\*1/(300+200+50+50+350+50+40+89+1)、小豆20/(34+20)\*200/(200+280+1)、砂糖（上白糖）20/(34+20)\*280/(200+280+1)、食塩20/(34+20)\*1/(200+280+1)となる。

## 15023大福もち

製品部分比（皮10、あん7）および原材料配合比（皮生地〔もち100〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、もち10/(10+7)、並練りあん7/(10+7)\*100/(100+0.2)、食塩7/(10+7)\*0.2/(100+0.2)となる。

## 15024タルト（和菓子）

製品部分比（皮2、あん1）および原材料配合比（皮生地〔砂糖（上白糖）200、鶏卵（全卵）200、小麦粉（薄力1等）100、水あめ50〕、あん〔中割あん100、ゆず果汁7.8）〕から、RF値は、砂糖（上白糖）2/(2+1)\*200/(200+200+100+50)、鶏卵（全卵）2/(2+1)\*200/(200+200+100+50)、小麦粉（薄力1等）2/(2+1)\*100/(200+200+100+50)、水あめ2/(2+1)\*50/(200+200+100+50)、中割あん1/(2+1)\*100/(100+7.8)、ゆず果汁1/(2+1)\*7.8/(100+7.8)となる。

## 15025ちまき

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、上新粉88、もち粉12）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+88+12)=0.500、上新粉88/(100+88+12)=0.440、もち粉12/(100+88+12)=0.060となる。

## 15026ちゃつう

製品部分比（皮1、あん9）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、鶏卵（卵白）38、じゃがいもでん粉10、ひき茶少々〕、あん〔中割あん100、黒ごま9〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）1/(1+9)\*100/(100+100+38+10)、砂糖（上白糖）1/(1+9)\*100/(100+100+38+10)、鶏卵（卵白）1/(1+9)\*38/(100+100+38+10)、じゃがいもでん粉1/(1+9)\*10/(100+100+38+10)、中割あん9/(1+9)\*100/(100+9)、黒ごま9/(1+9)\*9/(100+9)となる。

## 15027どら焼

製品部分比（皮5、あん4）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、鶏卵（全卵）100、食塩1.2〕、あん〔つぶしあん100〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）5/(5+4)\*100/(100+100+100+1.2)、砂糖（上白糖）5/(5+4)\*100/(100+100+100+1.2)、鶏卵（全卵）5/(5+4)\*100/(100+100+100+1.2)、食塩5/(5+4)\*1.2/(100+100+100+1.2)、つぶしあん4/(5+4)\*100/100=0.444となる。

## 15004生八つ橋、あん入り

製品部分比（皮4、あん6）および原材料配合比（皮生地〔米粉100、砂糖（上白糖）100〕、あん〔つぶしあん50、並練りあん50〕）から、RF値は、米粉4/(4+6)\*100/(100+100)、砂糖（上白糖）4/(4+6)\*100/(100+100)、つぶしあん6/(4+6)\*50/(50+50)、並練りあん6/(4+6)\*50/(50+50)となる。

## 15028ねりきり

原材料配合比（並練りあん100、練りぎゅうひ10）から、RF値は、並練りあん100/(100+10)、練りぎゅうひ10/(100+10)となる。

## 15029カステラまんじゅう

製品部分比（皮5、あん7）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）50、鶏卵（全卵）50、膨張剤2〕、あん〔並練りあん100〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）5/(5+7)\*100/(100+50+50+2)、砂糖（上白糖）5/(5+7)\*50/(100+50+50+2)、鶏卵（全卵）5/(5+7)\*50/(100+50+50+2)、膨張剤5/(5+7)\*2/(100+50+50+2)、並練りあん7/(5+7)\*100/100となる。

## 15030くずまんじゅう

製品部分比（皮2、あん3）および原材料配合比（皮生地〔砂糖（上白糖）200、じゃがいもでん粉100〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、砂糖（上白糖）2/(2+3)\*200/(200+100)、じゃがいもでん粉2/(2+3)\*100/(200+100)、並練りあん3/(2+3)\*100/(100+0.2)、食塩3/(2+3)\*0.2/(100+0.2)となる。

## 15031くりまんじゅう

製品部分比（皮1、あん2）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）60、鶏卵（全卵）45、膨張剤1〕、あん〔中割あん95、くり甘露煮5〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）1/(1+2)\*100/(100+60+45+1)、砂糖（上白糖）1/(1+2)\*60/(100+60+45+1)、鶏卵（全卵）1/(1+2)\*45/(100+60+45+1)、膨張剤1/(1+2)\*1/(100+60+45+1)、中割あん1/(1+2)\*95/(95+5)、くり甘露煮1/(1+2)\*5/(95+5)となる。

## 15032とうまんじゅう

製品部分比（皮4、あん5）および原材料配合比（皮生地〔鶏卵（全卵）110、小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、はちみつ10、みりん5〕、あん〔中割あん100〕）から、RF値は、鶏卵（全卵）4/(4+5)\*110/(100+100+10+5)、小麦粉（薄力1等）4/(4+5)\*100/(100+100+10+5)、砂糖（上白糖）4/(4+5)\*100/(100+100+10+5)、はちみつ4/(4+5)\*10/(100+100+10+5)、みりん4/(4+5)\*5/(100+100+10+5)、中割あん5/(4+5)\*100/100となる。

## 15033蒸しまんじゅう

製品部分比（皮1、あん2）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）60、膨張剤1〕、あん〔並練りあん100、食塩0.2〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）1/(1+2)\*100/(100+60+1)、砂糖（上白糖）1/(1+2)\*60/(100+60+1)、膨張剤1/(1+2)\*1/(100+60+1)、あん〔並練りあん2/(1+2)\*100/(100+0.2)、食塩2/(1+2)\*0.2\*(100+0.2)となる。

## 15034あんまん

製品部分比（皮10、あん7）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）200、小麦粉（強力1等）100、砂糖（上白糖）25、酵母0.7、食塩0.2〕、あん〔並練りあん250、ラード25、ごま25〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）10/(10+7)\*200/(200+100+25+0.7+0.2)、小麦粉（強力1等）10/(10+7)\*100/(200+100+25+0.7+0.2)、砂糖（上白糖）10/(10+7)\*25/(200+100+25+0.7+0.2)、酵母10/(10+7)\*0.7/(200+100+25+0.7+0.2)、食塩10/(10+7)\*0.2/(200+100+25+0.7+0.2)、並練りあん10/(10+7)\*250/(250+25+25)、ラード10/(10+7)\*25/(250+25+25)、ごま10/(10+7)\*25/(250+25+25)となる。

## 15035肉まん

製品部分比（皮10、具4.5）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）200、小麦粉（強力1等）100、砂糖（上白糖）25、酵母0.7、食塩0.2〕、具〔たまねぎ150、ぶたひき肉100、たけのこ100、長ねぎ70、キャベツ40、しいたけ15、しょうが6、砂糖（上白糖）5、しょうゆ4、食塩4、ごま油3〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）10/(10+4.5)\*200/(200+100+25+0.7+0.2)、小麦粉（強力1等）10/(10+4.5)\*100/(200+100+25+0.7+0.2)、砂糖（上白糖）10/(10+4.5)\*25/(200+100+25+0.7+0.2)、酵母10/(10+4.5)\*0.7/(200+100+25+0.7+0.2)、食塩10/(10+4.5)\*0.2/(200+100+25+0.7+0.2)、たまねぎ4.5/(10+4.5)\*150/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、ぶたひき肉4.5/(10+4.5)\*100/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、たけのこ4.5/(10+4.5)\*100/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、長ねぎ4.5/(10+4.5)\*70/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、キャベツ4.5/(10+4.5)\*40/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、しいたけ4.5/(10+4.5)\*15/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、しょうが4.5/(10+4.5)\*6/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、砂糖（上白糖）4.5/(10+4.5)\*5/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、しょうゆ4.5/(10+4.5)\*4/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、食塩4.5/(10+4.5)\*4/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)、ごま油4.5/(10+4.5)\*3/(150+100+100+70+40+15+6+5+4+4+3)となる。

## 15036もなか

製品部分比（皮1、あん9）および原材料配合比（皮生地〔もち粉100〕、あん〔もなかあん100〕）から、RF値は、もち米粉1/(1+9)\*100/100=0.100、もなかあん9/(1+9)\*100/100=0.900となる。

## 15037ゆべし

原材料配合比（砂糖（赤ざら糖）140、砂糖（白ざら糖）120、上新粉100、くるみ24、しょうゆ20、みじん粉10、ゆず皮5）から、RF値は、砂糖（赤ざら糖）140/(140+120+100+24+20+10+5)、砂糖（白ざら糖）120/(140+120+100+24+20+10+5)、上新粉100/(140+120+100+24+20+10+5)、くるみ24/(140+120+100+24+20+10+5)、しょうゆ20/(140+120+100+24+20+10+5)、みじん粉10/(140+120+100+24+20+10+5)、ゆず皮5/(140+120+100+24+20+10+5)となる。

## 15038練りようかん

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、こしあん65、水あめ6、角寒天1.5）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+65+6+1.5)、こしあん65/(100+65+6+1.5)、水あめ6/(100+65+6+1.5)、角寒天1.5/(100+65+6+1.5)となる。

## 15039水ようかん

原材料配合比（並練りあん400、砂糖（上白糖）100、水あめ6、角寒天4、食塩1.2）から、RF値は、並練りあん400/(400+100+6+4+1.2)、砂糖（上白糖）100/(400+100+6+4+1.2)、水あめ6/(400+100+6+4+1.2)、角寒天4/(400+100+6+4+1.2)、食塩1.2/(400+100+6+4+1.2)となる。

## 15040蒸しようかん

原材料配合比（並練りあん100、砂糖（上白糖）15、小麦粉（薄力1等）9.3、食塩0.3）から、RF値は、並練りあん100/(100+15+9.3+0.3)、砂糖（上白糖）15/(100+15+9.3+0.3)、小麦粉（薄力1等）9.3/(100+15+9.3+0.3)、食塩0.3/(100+15+9.3+0.3)となる。

## 15041あめ玉

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、水あめ20）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+20)、水あめ20/(100+20)となる。

## 15042芋かりんとう

原材料配合比（さつまいも126、砂糖（上白糖）38、吸着した揚げ油（植物油）22）から、RF値は、さつまいも126/(126+38+22)、砂糖（上白糖）38/(126+38+22)、植物油22/(126+38+22)となる。

## 15043おこし

原材料配合比（おこし種125、砂糖（上白糖）100、水あめ25、植物油0.9、食塩0.6）から、RF値は、おこし種125/(125+100+25+0.9+0.6)、砂糖（上白糖）100/(125+100+25+0.9+0.6)、水あめ25/(125+100+25+0.9+0.6)、植物油0.9/(125+100+25+0.9+0.6)、食塩0.6/(125+100+25+0.9+0.6)となる。

## 15044おのろけ豆

製品部分比（ころも100、いり落花生35）および原材料配合比（ころも〔米粉100、砂糖（上白糖）5、食塩1.3〕）から、RF値は、米粉100/(100+35)\*100/(100+5+1.3)、砂糖（上白糖）100/(100+35)\*5/(100+5+1.3)、食塩100/(100+35)\*1.3/(100+5+1.3)、いり落花生35/(100+35)となる。

## 15045かりんとう・黒

原材料配合比（小麦粉（強力2等）100、黒砂糖40、砂糖（上白糖）30、吸着した揚げ油（植物油）19、炭酸アンモニウム1.6、酵母1.2）から、RF値は、小麦粉（強力2等）100/(100+40+30+19+1.6+1.2)、黒砂糖40/(100+40+30+19+1.6+1.2)、砂糖（上白糖）30/(100+40+30+19+1.6+1.2)、植物油19/(100+40+30+19+1.6+1.2)、炭酸アンモニウム1.6/(100+40+30+19+1.6+1.2)、酵母1.2/(100+40+30+19+1.6+1.2)となる。

## 15046かりんとう・白

原材料配合比（小麦粉（強力2等）100、砂糖（上白糖）30、吸着した揚げ油（植物油）13、炭酸アンモニウム1.6、酵母1.2）から、RF値は、小麦粉（強力2等）100/(100+30+13+1.6+1.2)、砂糖（上白糖）30/(100+30+13+1.6+1.2)、植物油13/(100+30+13+1.6+1.2)、炭酸アンモニウム1.6/(100+30+13+1.6+1.2)、酵母1.2/(100+30+13+1.6+1.2)となる。

## 15047ごかぼう

原材料配合比（おこし種100、砂糖（上白糖）100、水あめ100、きな粉100）から、RF値は、おこし種100/(100+100+100)=0.333、砂糖（上白糖）100/(100+100+100)=0.333、水あめ100/(100+100+100)=0.333、きな粉100/(100+100+100)=0.333となる。

## 15048磯部せんべい

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、食塩2.5）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+100+2.5)、砂糖（上白糖）100/(100+100+2.5)、食塩2.5/(100+100+2.5)となる。

## 15049かわらせんべい

かわらせんべいの主な原材料は、鶏卵・全卵、小麦粉・薄力粉・1等、砂糖（上白糖）である。かわらせんべい100 gの原材料を卵x(g)、小麦粉y(g)、砂糖z(g)とすると、かわらせんべい100 gのたんぱく質7.5 g、脂質3.5 g、炭水化物84.0 gであり、卵100 gのたんぱく質12.3 g、脂質10.3 g、炭水化物0.3 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=26.6, y=51.0, z=45.6 gを得る。

## 15050巻きせんべい

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、有平糖50、鶏卵（全卵）20、膨張剤1）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+100+50+20+1)、砂糖（上白糖）100/(100+100+50+20+1)、有平糖50/(100+100+50+20+1)、鶏卵（全卵）20/(100+100+50+20+1)、膨張剤1/(100+100+50+20+1)となる。

## 15051南部せんべい・ごま入り

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、ごま20、食塩1.2）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+20+1.2)、ごま20/(100+20+1.2)、食塩1.2/(100+20+1.2)となる。

## 15052南部せんべい・落花生入り

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、落花生20、砂糖（上白糖）5、食塩1）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+20+5+1)、落花生20/(100+20+5+1)、砂糖（上白糖）5/(100+20+5+1)、食塩1/(100+20+5+1)となる。

## 15053しおがま

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、みじん粉60、水あめ3、食塩2.6、ゆかり1.3）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+60+3+2.6+1.3)、みじん粉60/(100+60+3+2.6+1.3)、水あめ3/(100+60+3+2.6+1.3)、食塩2.6/(100+60+3+2.6+1.3)、ゆかり1.3/(100+60+3+2.6+1.3)となる。

## 15055ひなあられ・関東風

原材料配合比（あられ88、甘納豆6、いり大豆6）から、RF値は、あられ88/(88+6+6)=0.880、甘納豆6/(88+6+6)=0.060、いり大豆6/(88+6+6)=0.060となる。

## 15056ひなあられ・関西風

原材料配合比（あられ100）から、RF値は、あられ1.000となる。

## 15057揚げせんべい

原材料配合比（上新粉（水分6%）100、吸着した揚げ油（植物油）20、食塩1.5）から、RF値は、上新粉100/(100+20+1.5)、吸着した揚げ油（植物油）20/(100+20+1.5)、食塩1.5/(100+20+1.5)となる。

## 15058甘辛せんべい

原材料配合比（上新粉（水分6%）100、砂糖（上白糖）10、しょうゆ9）から、RF値は、上新粉100/(100+10+9)、砂糖（上白糖）10/(100+10+9)、しょうゆ9/(100+10+9)となる。

## 15059あられ

原材料配合比（もち（水分6%）100、しょうゆ12）から、RF値は、もち100/(100+12)、しょうゆ12/(100+12)となる。

## 15060しょうゆせんべい

しょうゆせんべいの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米とこいくちしょうゆである。しょうゆせんべい100 gの原材料を米x(g)、しょうゆy(g)とすると、しょうゆせんべい100 gのたんぱく質7.8 g、炭水化物83.1 g、米100 gのたんぱく質6.1 g、炭水化物77.6 g、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物10.1 gであるから

が成り立ち、x=104.7, y=18.4 gを得る。

## 15061ボーロ・小粒

原材料配合比（じゃがいもでん粉100、砂糖（上白糖）100、鶏卵（全卵）40）から、RF値は、じゃがいもでん粉100/(100+100+40)、砂糖（上白糖）100/(100+100+40)、鶏卵（全卵）40/(100+100+40)となる。

## 15062そばボーロ

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）70、砂糖（上白糖）70、鶏卵（全卵）40、そば粉（全層粉）20、水あめ7、はちみつ5、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.6）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）70/(70+70+40+20+7+5+0.6)、砂糖（上白糖）70/(70+70+40+20+7+5+0.6)、鶏卵（全卵）40/(70+70+40+20+7+5+0.6)、そば粉（全層粉）20/(70+70+40+20+7+5+0.6)、水あめ7/(70+70+40+20+7+5+0.6)、はちみつ5/(70+70+40+20+7+5+0.6)、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.6/(70+70+40+20+7+5+0.6)となる。

## 15063松風

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）100、水あめ12、炭酸アンモニウム0.4、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.2）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+100+12+0.4+0.2)、砂糖（上白糖）100/(100+100+12+0.4+0.2)、水あめ12/(100+100+12+0.4+0.2)、炭酸アンモニウム0.4/(100+100+12+0.4+0.2)、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.2/(100+100+12+0.4+0.2)となる。

## 15064みしま豆

原材料配合比（砂糖（上白糖）200、いり大豆100）から、RF値は、砂糖（上白糖）200/(200+100)=0.667、いり大豆100/(200+100)=0.333となる。

## 15065八つ橋

原材料配合比（米粉100、砂糖（上白糖）100）から、RF値は、米粉100/(100+100)=0.500、砂糖（上白糖）100/(100+100)=0.500となる。

## 15066らくがん

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、みじん粉54、じゃがいもでん粉13、水あめ3）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+54+13+3)、みじん粉54/(100+54+13+3)、じゃがいもでん粉13/(100+54+13+3)、水あめ3/(100+54+13+3)となる。

## 15067麦らくがん

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、麦こがし60、みじん粉10、水あめ3）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+60+10+3)、麦こがし60/(100+60+10+3)、みじん粉10/(100+60+10+3)、水あめ3/(100+60+10+3)となる。

## 15068もろこしらくがん

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、小豆さらしあん40、もち粉10、水あめ3、食塩0.5）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+40+10+3+0.5)、小豆さらしあん40/(100+40+10+3+0.5)、もち粉10/(100+40+10+3+0.5)、水あめ3/(100+40+10+3+0.5)、食塩0.5/(100+40+10+3+0.5)となる。

## 15125揚げパン

揚げパンの主な原材料は、コッペパン、なたね油である。揚げパン100 gの原材料をコッペパンx(g)、油y(g)とすると、揚げパン100 gのエネルギー377 kcal、炭水化物43.5 g、コッペパン100 gのエネルギー265 kcal、炭水化物49.1 g、油100 gのエネルギー921 kcal、炭水化物0.0 gであるから

が成り立ち、x=88.615, y=15.4 gを得る。

## 15069あんパン

製品部分比（ロールパン10、並練りあん7）から、RF値は、ロールパン10/(10+7)、並練りあん7/(10+7)となる。

## 15126あんパン・薄皮タイプ

製品部分比（ロールパン22、つぶしあん（砂糖入り）7）から、RF値は、ロールパン22/(22+7)、つぶしあん（砂糖入り）7/(22+7)となる。

## 15127カレーパン・皮及び具

カレーパン100 gの皮をx(g)、具をy(g)とすると、カレーパン・皮及び具100 gのエネルギーが321 kcal、カレーパン・皮100 gのエネルギー384 kcal、カレーパン・具100 gのエネルギー180 kcalから、

が成り立ち、x=69.1, y=30.9 gを得る。

## 15070クリームパン

製品部分比（ロールパン5、カスタードクリーム3）から、RF値は、ロールパン5/(5+3)=0.625、カスタードクリーム3/(5+3)=0.375となる。

## 15130クリームパン・薄皮タイプ

製品部分比（ロールパン31、カスタードクリーム69）から、RF値は、ロールパン31/(31+69)=0.310、カスタードクリーム69/(31+69)=0.690となる。

## 15071ジャムパン

製品部分比（ロールパン5、いちごジャム（高糖度）3）から、RF値は、ロールパン5/(5+3)=0.625、いちごジャム（高糖度）3/(5+3)=0.375となる。

## 15072チョココロネ

製品部分比（ロールパン5、チョコクリーム4）から、RF値は、ロールパン5/(5+4)=0.556、チョコクリーム4/(5+4)=0.444となる。

## 15131チョコパン・薄皮タイプ

製品部分比（ロールパン31、チョコクリーム69）から、RF値は、ロールパン31/(31+69)=0.310、チョコクリーム69/(31+69)=0.690となる。

## 15132メロンパン

原材料配合比（小麦粉・強力粉・1等150、小麦粉・薄力粉・1等50、食塩3、砂糖12、鶏卵30、ドライイースト3、食塩不使用バター10、食塩不使用バター50、砂糖70、鶏卵40、小麦粉・薄力粉・1等120、ベーキングパウダー2、普通牛乳30、食塩0.1）から、RF値は、小麦粉・強力粉・1等150/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、小麦粉・薄力粉・1等50/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、食塩3/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、砂糖12/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、鶏卵30/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、ドライイースト3/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、食塩不使用バター10/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、食塩不使用バター50/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、砂糖70/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、鶏卵40/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、小麦粉・薄力粉・1等120/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、ベーキングパウダー2/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、普通牛乳30/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)、食塩0.1/(150+50+3+12+30+3+10+50+70+40+120+2+30+0.1)となる。

## 15073シュークリーム

製品部分比（皮1、カスタードクリーム5）および原材料配合比（皮生地〔鶏卵（全卵）162、小麦粉（薄力1等）100、水100、有塩バター80、砂糖（上白糖）3.5、食塩0.7〕）から、RF値は、鶏卵（全卵）1/(1+5)\*162/(162+100+100+80+3.5+0.7)、小麦粉（薄力1等）1/(1+5)\*100/(162+100+100+80+3.5+0.7)、水1/(1+5)\*100/(162+100+100+80+3.5+0.7)、有塩バター1/(1+5)\*80/(162+100+100+80+3.5+0.7)、砂糖（上白糖）1/(1+5)\*3.5/(162+100+100+80+3.5+0.7)、食塩1/(1+5)\*0.7/(162+100+100+80+3.5+0.7)、カスタードクリーム5/(1+5)となる。

## 15074スポンジケーキ

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、鶏卵（全卵）150、砂糖（上白糖）100、無塩バター10、水10）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+150+100+10+10)、鶏卵（全卵）150/(100+150+100+10+10)、砂糖（上白糖）100/(100+150+100+10+10)、無塩バター10/(100+150+100+10+10)となる。

## 15075ショートケーキ、果実なし

製品部分比（スポンジケーキ3、ホイップクリーム（乳脂肪・植物性脂肪）1）から、RF値は、スポンジケーキ3/(3+1)=0.750、ホイップクリーム（乳脂肪・植物性脂肪）1/(3+1)=0.250となる。

## 15133タルト（洋菓子）

製品部分比（タルト22.5、スポンジケーキ19.6、その他（カスタードクリーム等）54.9および原材料配合比（タルト生地（ハードビスケット17、無塩バター8.5）その他（いちご31.9、ワインゼリー2.4、ホイップクリーム6.3、カスタードクリーム14.2））から、RF値は、ハードビスケット22.5/(22.5+19.6+54.9)\*17/(17+8.5)、無塩バター22.5/(22.5+19.6+54.9)\*8.5/(17+8.5)、いちご54.9/(22.5+19.6+54.9)\*31.9/(31.9+2.4+6.3+14.2)、ワインゼリー54.9/(22.5+19.6+54.9)\*2.4/(31.9+2.4+6.3+14.2)、ホイップクリーム54.9/(22.5+19.6+54.9)\*6.3/(31.9+2.4+6.3+14.2)、カスタードクリーム54.9/(22.5+19.6+54.9)\*14.2/(31.9+2.4+6.3+14.2)、スポンジケーキ19.6/(22.5+19.6+54.9)となる。

## 15134ベイクドチーズケーキ

原材料配合比（クリームチーズ200、鶏卵100、砂糖（上白糖）60、小麦粉（薄力1等）25、レモン果汁14）から、RF値は、クリームチーズ200/(200+100+60+25+14)、鶏卵100/(200+100+60+25+14)、砂糖（上白糖）60/(200+100+60+25+14)、小麦粉（薄力1等）25/(200+100+60+25+14)、レモン果汁14/(200+100+60+25+14)となる。

## 15135レアチーズケーキ

原材料配合比（クリームチーズ200、生クリーム130、プレーンヨーグルト（全脂無糖）100、ビスケット（ハード）85、砂糖（上白糖）55、有塩バター47.5、水47.5、レモン果汁19.5、鶏卵（卵白）12.5、粉ゼラチン6.5、キュラソー2.5）から、RF値は、クリームチーズ200/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、生クリーム130/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、プレーンヨーグルト（全脂無糖）100/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、ビスケット（ハード）85/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、砂糖（上白糖）55/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、有塩バター47.5/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、レモン果汁19.5/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、鶏卵（卵白）12.5/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、粉ゼラチン6.5/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)、キュラソー2.5/(200+130+100+85+55+47.5+19.5+12.5+6.5+2.5)となる。

## 15076デニッシュペストリー

原材料配合比（小麦粉（強力1等）80、マーガリン40、小麦粉（薄力1等）20、鶏卵（全卵）20、砂糖（上白糖）15、ショートニング15、生酵母7、食塩1.4）から、RF値は、小麦粉（強力1等）80/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)、マーガリン40/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)、小麦粉（薄力1等）20/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)、鶏卵（全卵）20/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)、砂糖（上白糖）15/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)、ショートニング15/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)、生酵母7/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)、食塩1.4/(80+40+20+20+15+15+7+1.4)となる。

## 15077イーストドーナッツ

原材料配合比（小麦粉（強力1等）75、吸着した揚げ油（植物油）29、小麦粉（薄力1等）25、砂糖（上白糖）14、ショートニング10、鶏卵（全卵）10、脱脂粉乳6、酵母3、食塩1.5）から、RF値は、小麦粉（強力1等）75/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、吸着した揚げ油（植物油）29/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、小麦粉（薄力1等）25/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、砂糖（上白糖）14/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、ショートニング10/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、鶏卵（全卵）10/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、脱脂粉乳6/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、酵母3/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)、食塩1.5/(75+29+25+14+10+10+6+3+1.5)となる。

## 15078ケーキドーナッツ

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、鶏卵（全卵）50、砂糖（上白糖）50、牛乳20、ショートニング10、吸着した揚げ油（植物油）7.3、膨張剤1、食塩0.5）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)、鶏卵（全卵）50/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)、砂糖（上白糖）50/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)、牛乳20/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)、ショートニング10/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)、吸着した揚げ油（植物油）7.3/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)、膨張剤1/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)、食塩0.5/(100+50+50+20+10+7.3+1+0.5)となる。

## 15079パイ皮

原材料配合比（水55、小麦粉（強力1等）50、小麦粉（薄力1等）50、ショートニング50、食塩2）から、RF値は、小麦粉（強力1等）50/(55+50+50+50+2)、小麦粉（薄力1等）50/(55+50+50+50+2)、ショートニング50/(55+50+50+50+2)、食塩2/(55+50+50+50+2)となる。

## 15080アップルパイ

製品部分比（パイ皮1、甘煮りんご1）および原材料配合比（甘煮りんご〔りんご100、砂糖（上白糖）80〕）から、RF値は、パイ皮1/(1+1)=0.500、りんご1/(1+1)\*100/(100+80)、砂糖（上白糖）1/(1+1)\*80(100+80)となる。

## 15081ミートパイ

製品部分比（パイ皮8、フィリング2）および原材料配合比（フィリング（ひき肉20、たまねぎ10、にんじん10、トマトソース5、食塩0.5））から、RF値は、パイ皮8/(8+2)=0.800、ひき肉2/(8+2)\*20/(20+10+10+5+0.5)、たまねぎ2/(8+2)\*10/(20+10+10+5+0.5)、にんじん2/(8+2)\*10/(20+10+10+5+0.5)、トマトソース2/(8+2)\*5/(20+10+10+5+0.5)、食塩2/(8+2)\*0.5/(20+10+10+5+0.5)となる。

## 15082バターケーキ

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）25、鶏卵（全卵）25、砂糖（上白糖）25、有塩バター25）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）25/(25+25+25+25)=0.25、鶏卵（全卵）25/(25+25+25+25)=0.25、砂糖（上白糖）25/(25+25+25+25)=0.25、有塩バター25/(25+25+25+25)=0.25となる。

## 15083ホットケーキ

原材料配合比（ホットケーキ用プレミックス粉200、牛乳145、鶏卵（全卵）50）から、RF値は、ホットケーキ用プレミックス粉200/(200+145+50)、牛乳145/(200+145+50)、鶏卵（全卵）50/(200+145+50)となる。

## 15084ワッフル・カスタードクリーム入り

製品部分比（皮1、カスタードクリーム1）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、牛乳100、鶏卵（全卵）50、砂糖（上白糖）15、ショートニング5、膨張剤1〕）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）1/(1+1)\*100/(100+100+50+15+5+1)、牛乳1/(1+1)\*100/(100+100+50+15+5+1)、鶏卵（全卵）1/(1+1)\*50/(100+100+50+15+5+1)、砂糖（上白糖）15/(100+100+50+15+5+1)、ショートニング1/(1+1)\*5/(100+100+50+15+5+1)、膨張剤1/(1+1)\*1/(100+100+50+15+5+1)、カスタードクリーム1/(1+1)=0.500となる。

## 15085ワッフル・ジャム入り

製品部分比（皮1、いちごジャム（高糖度）1）および原材料配合比（皮生地〔小麦粉（薄力1等）100、牛乳100、鶏卵（全卵）50、砂糖（上白糖）15、ショートニング5、膨張剤1〕）から、RF値は、麦粉（薄力1等）1/(1+1)\*100/(100+100+50+15+5+1)、牛乳1/(1+1)\*100/(100+100+50+15+5+1)、鶏卵（全卵）1/(1+1)\*50/(100+100+50+15+5+1)、砂糖（上白糖）15/(100+100+50+15+5+1)、ショートニング1/(1+1)\*5/(100+100+50+15+5+1)、膨張剤1/(1+1)\*1/(100+100+50+15+5+1)、いちごジャム（高糖度）1/(1+1)=0.500となる。

## 15086カスタードプリン

原材料配合比（牛乳250、鶏卵（全卵）125、砂糖（上白糖）45）から、RF値は、牛乳250/(250+125+45)、鶏卵（全卵）125/(250+125+45)、砂糖（上白糖）45/(250+125+45)となる。

## 15136牛乳寒天

原材料配合比（水200、牛乳100、砂糖（上白糖）30、粉寒天1.8）から、RF値は、牛乳100/(200+100+30+1.8)、砂糖（上白糖）30/(200+100+30+1.8)、粉寒天1.8/(200+100+30+1.8)となる。

## 15087ゼリー・オレンジ

原材料配合比（バレンシアオレンジジュース（濃縮還元）300、砂糖（上白糖）30、粉ゼラチン5）から、RF値は、バレンシアオレンジジュース（濃縮還元）300/(300+30+5)、砂糖（上白糖）30/(300+30+5)、粉ゼラチン5/(300+30+5)となる。

## 15088ゼリー・コーヒー

原材料配合比（水300、砂糖（上白糖）30、粉ゼラチン5、インスタントコーヒー4）から、RF値は、砂糖（上白糖）30/(300+30+5+4)、粉ゼラチン5/(300+30+5+4)、インスタントコーヒー4/(300+30+5+4)となる。

## 15089ゼリー・ミルク

原材料配合比（牛乳400、砂糖（上砂糖）40、粉ゼラチン5）から、RF値は、牛乳400/(400+40+5)、砂糖（上砂糖）40/(400+40+5)、粉ゼラチン5/(400+40+5)となる。

## 15090ゼリー・ワイン

原材料配合比（水115、砂糖（グラニュー糖）20、赤ぶどう酒15、粉ゼラチン3）から、RF値は、砂糖（グラニュー糖）20/(115+20+15+3)、赤ぶどう酒15/(115+20+15+3)、粉ゼラチン3/(115+20+15+3)となる。

## 15091ババロア

原材料配合比（牛乳150、生クリーム60、砂糖（グラニュー糖）60、鶏卵（卵黄）40、水30、粉ゼラチン6）から、RF値は、牛乳150/(150+60+60+40+30+6)、生クリーム60/(150+60+60+40+30+6)、砂糖（グラニュー糖）60/(150+60+60+40+30+6)、鶏卵（卵黄）40/(150+60+60+40+30+6)、水30/(150+60+60+40+30+6)、粉ゼラチン6/(150+60+60+40+30+6)となる。

## 15092ウエハース

原材料配合比（小麦粉・薄力粉・1等100、砂糖（上白糖）2、なたね油3、鶏卵3、脱脂粉乳2、重曹0.3、普通牛乳50、水100（Kashinojiten(ISBN 978-4254430639)in Japanese）から、RF値は、小麦粉・薄力粉・1等100/(100+2+3+3+2+0.3+50+100)、砂糖（上白糖）2/(100+2+3+3+2+0.3+50+100)、なたね油3/(100+2+3+3+2+0.3+50+100)、鶏卵3/(100+2+3+3+2+0.3+50+100)、脱脂粉乳2/(100+2+3+3+2+0.3+50+100)、重曹0.3/(100+2+3+3+2+0.3+50+100)、普通牛乳50/(100+2+3+3+2+0.3+50+100)となる。

## 15141ウエハース、クリーム入り

原材料配合比（ウエハース100、砂糖（上白糖）15、ショートニング15）から、RF値は、ウエハース100/(100+15+15)、砂糖（上白糖）15/(100+15+15)、ショートニング15/(100+15+15)となる。

## 15093オイルスプレークラッカー

オイルスプレークラッカーの主な原材料は、小麦粉、ショートニング、食塩である。オイルスプレークラッカー100 gの原材料を小麦粉x(g)、ショートニングy(g)、食塩z(g)とすると、オイルスプレークラッカー100 gの脂質22.5 g、炭水化物63.9 g、食塩相当量1.5 gであり、小麦粉100 gの脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、ショートニング100 gの脂質99.9 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=84.3, y=21.3, z=1.5 gを得る。

## 15094ソーダクラッカー

ソーダクラッカーの主な原材料は、小麦粉、ショートニング、食塩である。ソーダクラッカー100 gの原材料を小麦粉x(g)、ショートニングy(g)、食塩z(g)とすると、ソーダクラッカー100 gの脂質9.8 g、炭水化物74.4 g、食塩相当量1.9 gであり、小麦粉100 gの脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、ショートニング100 gの脂質99.9 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=98.2, y=8.3, z=1.9 gを得る。

## 15095サブレ

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）110、砂糖（上白糖）70、ショートニング30、鶏卵（全卵）30、膨張剤1.6）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）110/(110+70+30+1.6)、砂糖（上白糖）70/(110+70+30+1.6)、ショートニング30/(110+70+30+1.6)、鶏卵（全卵）30/(110+70+30+1.6)、膨張剤1.6/(110+70+30+1.6)となる。

## 15054中華風クッキー

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、砂糖（上白糖）70、ラード65、鶏卵（全卵）30、膨張剤1、食塩0.3）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+70+65+30+1+0.3)、砂糖（上白糖）70/(100+70+65+30+1+0.3)、ラード65/(100+70+65+30+1+0.3)、鶏卵（全卵）30/(100+70+65+30+1+0.3)、膨張剤1/(100+70+65+30+1+0.3)、食塩0.3/(100+70+65+30+1+0.3)となる。

## 15097ハードビスケット

ハードビスケットの主な原材料は、小麦粉、砂糖、油脂、食塩、全粉乳である。ハードビスケット100 gの原材料を小麦粉x(g)、砂糖y(g)、油z(g)、食塩w(g)、全粉乳u(g)とすると、ハードビスケット100 gのエネルギー432 kcal、たんぱく質7.6 g,、脂質10.0 g、炭水化物77.8 g,、食塩相当量0.8 gであり、小麦粉100 gのエネルギー367 kcal、たんぱく質8.3 g,、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g,、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g,、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g,、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのエネルギー921 kcal、たんぱく質0.0 g,、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g,、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、たんぱく質0.0 g,、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g,、食塩相当量99.5 gであり、全粉乳100 gのエネルギー500 kcal、たんぱく質25.5 g,、脂質26.2 g、炭水化物39.3 g,、食塩相当量1.1 gであるから

が成り立ち、x=28.6, y=48.4, z=4.2, w=0.6, u=20.5 gを得る。

## 15098ソフトビスケット

ソフトビスケットの主な原材料は、小麦粉、砂糖、油脂、食塩、鶏卵・全卵である。ソフトビスケット100 gの原材料を小麦粉x(g)、砂糖y(g)、油z(g)、食塩w(g)、全粉乳u(g)とすると、ソフトビスケット100 gのエネルギー522 kcal、たんぱく質5.7 g,、脂質27.6 g、炭水化物62.6 g,、食塩相当量0.6 gであり、小麦粉100 gのエネルギー367 kcal、たんぱく質8.3 g,、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g,、食塩相当量0.0 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g,、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g,、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのエネルギー921 kcal、たんぱく質0.0 g,、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g,、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、たんぱく質0.0 g,、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g,、食塩相当量99.5 gであり、卵100 gのエネルギー151 kcal、たんぱく質5.7 g,、脂質27.6 g、炭水化物62.6 g,、食塩相当量0.6 gであるから

が成り立ち、x=1.1, y=62.1, z=22.9 w=0.4, u=45.6 gを得る。

## 15099プレッツェル

プレッツェルの主な原材料は、強力粉、食塩、砂糖、食塩不使用バターである。プレッツェル100 gの原材料を小麦粉x(g)、食塩y(g)、砂糖z(g)、バターw(g)とすると、プレッツェル100 gのたんぱく質5.7 g、脂質27.6 g、炭水化物62.6 g、食塩相当量0.6 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質11.8 g、脂質1.5 g、炭水化物71.7 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、バター100 gのたんぱく質0.5 g、脂質83.0 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.0 gであるから

が成り立ち、x=46.9, y=0.6, z=29.1, w=32.4 gを得る。

## 15096リーフパイ

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、ショートニング50、砂糖（上白糖）5、食塩0.2）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+50+5+0.2)、ショートニング50/(100+50+5+0.2)、砂糖（上白糖）5/(100+50+5+0.2)、食塩0.2/(100+50+5+0.2)となる。

## 15100ロシアケーキ

製品部分比（ビスケット4、マカロン2、クリーム1）および原材料配合比（ビスケット〔小麦粉（薄力1等）60、砂糖（上白糖）20、ショートニング18.5、全粉乳1.2、食塩0.7、膨張剤0.3〕、マカロン〔砂糖（粉糖）90、鶏卵（卵白）45、アーモンド45〕、クリーム〔ショートニング100、砂糖（上白糖）100〕から、RF値は、小麦粉（薄力1等）4/(4+2+1)\*60/(60+20+18.5+1.2+0.7+0.3)、砂糖（上白糖）4/(4+2+1)\*20/(60+20+18.5+1.2+0.7+0.3)、ショートニング4/(4+2+1)\*18.5/(60+20+18.5+1.2+0.7+0.3)、全粉乳4/(4+2+1)\*1.2/(60+20+18.5+1.2+0.7+0.3)、食塩4/(4+2+1)\*0.7/(60+20+18.5+1.2+0.7+0.3)、膨張剤4/(4+2+1)\*0.3/(60+20+18.5+1.2+0.7+0.3)、砂糖（粉糖）2/(4+2+1)\*90/(90+45+45)、鶏卵（卵白）2/(4+2+1)\*45/(90+45+45)、アーモンド2/(4+2+1)\*45/(90+45+45)、ショートニング1/(4+2+1)\*100/(100+100)、砂糖（上白糖）1/(4+2+1)\*100/(100+100)となる。

## 15101小麦粉あられ

原材料配合比（小麦粉（薄力1等）100、ショートニング20、食塩2）から、RF値は、小麦粉（薄力1等）100/(100+20+2)、ショートニング20/(100+20+2)、食塩2/(100+20+2)となる。

## 15102コーンスナック

コーンスナックの主な原材料は、コーングリッツ・黄色種、なたね油、食塩である。コーンスナック100 gの原材料をコーングリッツx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、コーンスナック100 gの脂質27.1 g、炭水化物65.3 g、食塩相当量1.2 gであり、コーングリッツ100 gの脂質1.0 g、炭水化物76.4 g、食塩相当量0.0 gであり、なたね油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=65.3, y=34.6, z=1.2 gを得る。

## 15103ポテトチップス

ポテトチップスの主な原材料は、じゃがいも・皮なし、なたね油、食塩である。ポテトチップス100 gの原材料をじゃがいもx(g)、油y(g)、食塩z(g)とすると、ポテトチップス100 gの脂質35.2 g、炭水化物54.7 g、食塩相当量1.0 gであり、じゃがいも100 gの脂質0.1 g、炭水化物17.6 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=310.8, y=351.7, z=1.0 gを得る。

## 15104成形ポテトチップス

成形ポテトチップスの主な原材料は、乾燥マッシュポテト、ショートニング・業務用・フライ、なたね油、食塩である。成形ポテトチップス100 gの原材料を乾燥マッシュポテトx(g)、ショートニングy(g)、油z(g)、食塩w(g)とすると、成形ポテトチップス100 gの脂質32.0 g、飽和脂肪酸12.96 g、炭水化物54.7 g、食塩相当量1.0 gであり、乾燥マッシュポテト100 gの脂質0.6 g、飽和脂肪酸0.30 g、炭水化物17.6 g、食塩相当量0.0 gであり、ショートニング100 gの脂質99.9 g、飽和脂肪酸41.37 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gの脂質100.0 g、飽和脂肪酸10.97 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの脂質0.0 g、飽和脂肪酸0.00 g炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=69.2, y=30.5, z=1.1, w=0.8 gを得る。

## 15109かわり玉

原材料配合比（砂糖（上白糖）100）から、RF値は、砂糖（上白糖）1.000となる。

## 15105キャラメル

キャラメルの主な原材料は、砂糖（上白糖）、加糖練乳、小麦粉・薄力粉・1等、食塩不使用バター、食塩である。キャラメル100 gの原材料を砂糖x(g)、練乳y(g)、小麦粉z(g)、バターw(g)、食塩u(g)とすると、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、練乳100 gのエネルギー332 kcal、たんぱく質7.7 g、脂質8.5 g、炭水化物56.0 g、食塩相当量0.2 gであり、小麦粉100 gのエネルギー367 kcal、たんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、バター100 gのエネルギー763 kcal、たんぱく質0.5 g、脂質83.0 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのエネルギー0. kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=45.5, y=23.1, z=26.1, w=11.3, u=0.3 gを得る。

## 15107ゼリーキャンデー

原材料配合比（水あめ300、砂糖（上白糖）100、角寒天5）から、RF値は、水あめ300/(300+100+5)、砂糖（上白糖）100/(300+100+5)、角寒天5/(300+100+5)となる。

## 15108ゼリービーンズ

製品部分比（糖衣5、ゼリー6）および原材料配合比（糖衣部〔砂糖（上白糖）100、アラビアガム少々〕、ゼリー部〔水あめ200、砂糖（上白糖）100、じゃがいもでん粉90、角寒天9〕から、RF値は、砂糖（上白糖）5/(5+6)\*100/、水あめ6/(5+6)\*200/(200+100+90+9)、砂糖（上白糖）6/(5+6)\*100/(200+100+90+9)、じゃがいもでん粉6/(5+6)\*90/(200+100+90+9)、角寒天6/(5+6)\*9/(200+100+90+9)となる。

## 15110ドロップ

原材料配合比（砂糖（上白糖）55、水あめ45）から、RF値は、砂糖（上白糖）55/(55+45)=0.550、水あめ45/(55+45)=0.450となる。

## 15111バタースコッチ

原材料配合比（砂糖（上白糖）100、水あめ20、バター10、食塩0.5）から、RF値は、砂糖（上白糖）100/(100+20+10+0.5)、水あめ20/(100+20+10+0.5)、バター10/(100+20+10+0.5)、食塩0.5/(100+20+10+0.5)となる。

## 15112ブリットル

原材料配合比（いり落花生150、砂糖（上白糖）100、水あめ50、ショートニング5、食塩0.4、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.2）から、RF値は、いり落花生150/(150+100+50+5+0.4+0.2)、砂糖（上白糖）100/(150+100+50+5+0.4+0.2)、水あめ50/(150+100+50+5+0.4+0.2)、ショートニング5/(150+100+50+5+0.4+0.2)、食塩0.4/(150+100+50+5+0.4+0.2)、重曹（炭酸水素ナトリウム）0.2/(150+100+50+5+0.4+0.2)となる。

## 15113マシュマロ

原材料配合比（砂糖（上白糖）55、水あめ50、水20、粉ゼラチン3）から、RF値は、砂糖（上白糖）55/(55+50+20+3)、水あめ50/(55+50+20+3)、水20/(55+50+20+3)、粉ゼラチン3/(55+50+20+3)となる。

## 15106ラムネ

ラムネの主な原材料は、砂糖（上白糖）である。ラムネ100 gの原材料を砂糖x(g)とすると、ラムネ100 gのエネルギーが373 kcal、砂糖100 gのエネルギーが384 kcalであるから、

が成り立ち、x=97.1 g

## 15137アーモンドチョコレート

製品部分比（ミルクチョコレート27、アーモンド（いり）15）から、RF値は、ミルクチョコレート27/(27+15)、アーモンド（いり）15/(27+15)となる。

## 15114カバーリングチョコレート

製品部分比（ミルクチョコレート3、ビスケット2）および原材料配合比（ビスケット〔小麦粉（薄力1等）69、砂糖（粉糖）16、ショートニング10、全粉乳1.8、食塩0.5、膨張剤0.4〕）から、RF値は、ミルクチョコレート3/(3+2)小麦粉（薄力1等）2/(3+2)\*69/(69+16+10+1.8+0.5+0.4)、砂糖（粉糖）2/(3+2)\*16/(69+16+10+1.8+0.5+0.4)、ショートニング2/(3+2)\*10/(69+16+10+1.8+0.5+0.4)、全粉乳2/(3+2)\*1.8/(69+16+10+1.8+0.5+0.4)、食塩2/(3+2)\*0.5/(69+16+10+1.8+0.5+0.4)、膨張剤2/(3+2)\*0.4/(69+16+10+1.8+0.5+0.4)となる。

## 15115ホワイトチョコレート

ホワイトチョコレートの主な原材料は、カカオバター、砂糖、全粉乳である。ホワイトチョコレート100 gの原材料をカカオバターx(g)、砂糖y(g)、全粉乳z(g)とすると、ホワイトチョコレート100 gのたんぱく質7.2 g、脂質39.5 g、炭水化物50.9 gであり、カカオバター100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 gであり（USDA Food Central）、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 gであり、全粉乳100 gのたんぱく質25.5 g、脂質26.2 g、炭水化物39.3 gであるから

が成り立ち、x=32.1, y=40.1, z=28.2 gを得る。

## 15116ミルクチョコレート

ミルクチョコレートの主な原材料は、カカオマス、カカオバター、砂糖、全粉乳である。ミルクチョコレート100 gの原材料をカカオマスx(g)、カカオバターy(g)、砂糖z(g)、全粉乳w(g)とすると、カカオマス100 gのたんぱく質14.2 g。脂質54.6 g、炭水化物27.2 g、食物繊維20.3 gであり（大東カカオ；上脇達也; 辻啓介; 中川靖枝. カカオ豆食物繊維の高血圧自然発症ラットの血圧及び血清脂質への影響. 日本食品科学工学会誌, 1999, 46.9（ 581-586.）、カカオバター100 gのたんぱく質0.0 g。脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食物繊維0.0 gであり（USDA Food Central）、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g。脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食物繊維0.0 gであり、全粉乳100 gのたんぱく質25.5 g。脂質26.2 g、炭水化物39.3 g、食物繊維0.0 gであるから

が成り立ち、x=19.2, y=19.3, z=44.5, w=16.4 gを得る。

## 15117マロングラッセ

マロングラッセの主な原材料は、日本栗、砂糖である。マロングラッセ100 gの原材料を栗x(g)、砂糖y(g)とすると、マロングラッセ100 gのエネルギー317 kcal、炭水化物77.4 gであり、栗100 gのエネルギー164 kcal、炭水化物36.9 gであり、砂糖100 gのエネルギー384 kcal、炭水化物99.3 gであるから

が成り立ち、x=83.0, y=47.1 g

## 15118板ガム

原材料配合比（ガムベース25、砂糖60、ブドウ糖7.5、水あめ7.5、グリセリン1.5、香料0.75（Kashinojiten(ISBN 978-4254430639)in Japanese））から、RF値は、ガムベース25/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、砂糖60/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、ブドウ糖7.5/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、水あめ7.5/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、グリセリン1.5/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、香料0.75/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)となる。

## 15119糖衣ガム

原材料配合比（ガムベース25、砂糖60、ブドウ糖7.5、水あめ7.5、グリセリン1.5、香料0.75（Kashinojiten(ISBN 978-4254430639)in Japanese）から、RF値は、ガムベース25/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、砂糖60/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、ブドウ糖7.5/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、水あめ7.5/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、グリセリン1.5/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)、香料0.75/(25+60+7.5+7.5+1.5+0.75)となる。

## 15120風船ガム

原材料配合比（ガムベース25、砂糖50、ブドウ糖20、水あめ7.5、グリセリン4、香料0.75（Kashinojiten(ISBN 978-4254430639)in Japanese））から、RF値は、ガムベース25/(25+50+20+7.5+4+0.75)、砂糖50/(25+50+20+7.5+4+0.75)、ブドウ糖20/(25+50+20+7.5+4+0.75)、水あめ7.5/(25+50+20+7.5+4+0.75)、グリセリン4/(25+50+20+7.5+4+0.75)、香料0.75/(25+50+20+7.5+4+0.75)となる。

## 15138カスタードクリーム

原材料配合比（牛乳62.8、グラニュー糖16.5、鶏卵（卵黄）14.4、小麦粉（薄力1等）6.3）から、RF値は、牛乳62.8/(62.8+16.5+14.4+6.3)、グラニュー糖16.5/(62.8+16.5+14.4+6.3)、鶏卵（卵黄）14.4/(62.8+16.5+14.4+6.3)、小麦粉（薄力1等）6.3/(62.8+16.5+14.4+6.3)となる。

## 15139しるこ・こしあん

原材料配合比（こしあん30、砂糖（上白糖）21、水あめ21、水10）から、RF値は、こしあん30/(30+21+21+10)、 砂糖（上白糖）21/(30+21+21+10)、水あめ21/(30+21+21+10)となる。

## 15140しるこ・つぶしあん

原材料配合比（つぶしあん（砂糖入り）30、水10）から、RF値は、つぶしあん（砂糖入り）30/(30+10)となる。

# 嗜好飲料類

## 16001清酒・普通酒

普通酒の主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、酒100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、酒100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 16002清酒・純米酒

純米酒の主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、酒100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、酒100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 16003清酒・本醸造酒

本醸造酒の主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、酒100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、酒100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 16004清酒・吟醸酒

吟醸酒の主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、酒100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、酒100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 16005清酒・純米吟醸酒

純米吟醸酒の主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、酒100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、酒100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 16006ビール・淡色

ビールの主な原材料は、麦芽、ホップである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ビール100 g中の麦芽に由来する炭水化物は

となる。麦芽100 gの炭水化物は42.5 gであるので、ビール100 gを作るのに必要な麦芽は

となる。（熊田順一. 第2章 炭水化物. 日本釀造協會雜誌, 1976, 71.8: 611-612.；USDA Food Data Central）。

## 16007ビール・黒

ビールの主な原材料は、麦芽、ホップである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ビール100 g中の麦芽に由来する炭水化物は

となる。麦芽100 gの炭水化物は42.5 gであるので、ビール100 gを作るのに必要な麦芽は

となる（熊田順一. 第2章 炭水化物. 日本釀造協會雜誌, 1976, 71.8: 611-612.；USDA Food Data Central）。

## 16008ビール・スタウト

ビールの主な原材料は、麦芽、ホップである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ビール100 g中の麦芽に由来する炭水化物は

となる。麦芽100 gの炭水化物は42.5 gであるので、ビール100 gを作るのに必要な麦芽は

となる（熊田順一. 第2章 炭水化物. 日本釀造協會雜誌, 1976, 71.8: 611-612.；USDA Food Data Central）。

## 16009 発泡酒

発泡酒の主な原材料は、麦芽、ホップである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、発泡酒100 g中の麦芽に由来する炭水化物は

となる。麦芽100 gの炭水化物は42.5 gであるので、発泡酒100 gを作るのに必要な麦芽は

となる（熊田順一. 第2章 炭水化物. 日本釀造協會雜誌, 1976, 71.8: 611-612.；USDA Food Data Central）。

## 16010ぶどう酒・白

ぶどう酒の主な原材料はぶどう・皮つきである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ぶどう酒100 g中のぶどうに由来する炭水化物は

となる。ぶどう100 gの利用可能炭水化物は17.0 gであるので、ぶどう酒100 gを作るのに必要なぶどうは

となる。

## 16011ぶどう酒・赤

ぶどう酒の主な原材料はぶどう・皮つきである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ぶどう酒100 g中のぶどうに由来する炭水化物は

となる。ぶどう100 gの利用可能炭水化物は17.0 gであるので、ぶどう酒100 gを作るのに必要なぶどうは

となる。

## 16012ぶどう酒・ロゼ

ぶどう酒の主な原材料はぶどう・皮つきである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ぶどう酒100 g中のぶどうに由来する炭水化物は

となる。ぶどう100 gの利用可能炭水化物は17.0 gであるので、ぶどう酒100 gを作るのに必要なぶどうは

となる。

## 16013紹興酒

紹興酒の主な原材料は水稲穀粒・精白米・もち米である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、酒100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は77.6 gであるので、酒100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 16014連続式蒸留しょうちゅう

しょうちゅうの主な原材料は糖蜜である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、しょうちゅう100 g中の糖蜜に由来する炭水化物は

となる。

## 16015単式蒸留しょうちゅう

しょうちゅうの出荷量が最も多いのが、芋焼酎であるので、いも焼酎とする（日本酒造組合中央会）。しょうちゅうの主な原材料は、さつまいもで・皮むきある。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、しょうちゅう100 g中のさつまいもに由来する炭水化物は

となる。さつまいも100 gの利用可能炭水化物は30.9 gであるので、しょうちゅう100 gを作るのに必要なさつまいもは

となる。

## 16016ウイスキー

ウイスキーの主な原材料は、麦芽である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ウイスキー100 g中の麦芽に由来する炭水化物は

となる。麦芽100 gの炭水化物は42.5 gであるので、ウイスキー100 gを作るのに必要な麦芽は

となる。

## 16017ブランデー

ぶどう酒の主な原材料はぶどう・皮つきである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ブランデー100 g中のぶどうに由来する炭水化物は

となる。ぶどう100 gの利用可能炭水化物は17.0 gであるので、ブランデー100 gを作るのに必要なぶどうは

となる。

## 16018ウオッカ

ウオッカの主な原材料は、麦芽である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ウオッカ100 g中の麦芽に由来する炭水化物は

となる。麦芽100 gの炭水化物は42.5 gであるので、ウオッカ100 gを作るのに必要な麦芽は

## となる。

## 16019ジン

ジンの主な原材料は、糖蜜である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ジン100 g中の糖蜜に由来する炭水化物は

となる。

## 16020ラム

ラムの主な原材料は、糖蜜である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、しょうちゅう100 g中の糖蜜に由来する炭水化物は

となる。

## 16021マオタイ酒

マオタイ酒の主な原材料は、主な原材料は、モロコシである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、マオタイ酒100 g中のさとうきびに由来する炭水化物は

となる。モロコシ100 gの炭水化物は74.6 gであるので（USDA Food Data Central）、マオタイ酒100 gを作るのに必要なモロコシは

となる。

## 16022 梅酒

梅酒500mLの原材料は、梅260 g、氷砂糖260 g、ホワイトリカー（アルコール35%）350mLである。（クラシル）梅酒100mL=103.9 gであるから、梅酒100 gの原材料は、梅50.0 g、氷砂糖50.0 g、ホワイトリカー67.4mL=64.6 gとなる。

## 16023 合成清酒

合成清酒の主な原材料の主な原材料は、糖蜜である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、合成清酒100 g中の糖蜜に由来する炭水化物は

となる。

## 16024 白酒

白酒の主な原材料は、水稲穀粒・精白米・もち米、連続式蒸留しょうちゅうである。白酒100 gの炭水化物48.1 gであり、米100 gの利用可能炭水化物77.6 g、であるから、白酒100 gを作るのに必要な米は、

である。白酒100 gのアルコール4.9 gであり、しょうちゅう100 gのアルコール29.0 gであるから、本みりん100 gを作るのに必要なしょうちゅうは

である。

## 16025みりん・本みりん

本みりんの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・もち米、連続式蒸留しょうちゅうである。本みりん100 gの利用可能炭水化物26.8 gであり、米100 gの利用可能炭水化物77.6 g、であるから、本みりん100 gを作るのに必要な米は、

である。本みりん100 gのアルコール9.5 gであり、しょうちゅう100 gのアルコール29.0 gであるから、本みりん100 gを作るのに必要なしょうちゅうは

である。

## 16026みりん・本直し

本直しの主な原材料は、水稲穀粒・精白米・もち米、連続式蒸留しょうちゅうである。本直し100 gの炭水化物14.4 gであり、米100 gの利用可能炭水化物77.6 g、であるから、本直し100 gを作るのに必要な米は、

である。本直し100 gのアルコール17.3 gであり、しょうちゅう100 gのアルコール29.0 gであるから、本直し100 gを作るのに必要なしょうちゅうは

である。

## 16027 薬味酒

薬味酒の主な原材料は、ホワイトリカーである。ホワイトリカーのアルコール度数は35度であり、薬味酒のアルコール度数は14.6度であるので、薬味酒100 gを作るのに必要なホワイトリカーは

となる。

## 16028 キュラソー

薬味酒の主な原材料は、オレンジ・果皮、ホワイトリカーである。ホワイトリカーのアルコール度数は35度であり、薬味酒のアルコール度数は40.4度であるので、薬味酒100 gを作るのに必要なホワイトリカーは

となる。オレンジ100 gの炭水化物は25.0 gであるので（USDA Food Data Central）、キュラソー100 gを作るのに必要なオレンジは

となる。

## 16029 スイートワイン

ぶどう酒の主な原材料はぶどう・皮つきである。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ぶどう酒100 g中のぶどうに由来する炭水化物は

となる。ぶどう100 gの利用可能炭水化物は17.0 gであるので、ぶどう酒100 gを作るのに必要なぶどうは

となる。

## 16030 ペパーミント

薬味酒の主な原材料は、ペパーミント、ホワイトリカーである。ホワイトリカーのアルコール度数は35度であり、薬味酒のアルコール度数は30.2度であるので、薬味酒100 gを作るのに必要なホワイトリカーは

となる。ペパーミント100 gの炭水化物は14.9 gであるので（USDA Food Data Central）、ペパーミント100 gを作るのに必要なペパーミントは

となる。

## 16031ベルモット・甘口タイプ

ベルモットの主な原材料は、白ワインである。白ワイン100 gのアルコール9.1 gであり、ベルモット100 gのアルコール12.1 gであるので、ベルモット100 gを作るのに必要な白ワインは

となる。

## 16032ベルモット・辛口タイプ

ベルモットの主な原材料は、白ワインである。白ワイン100 gのアルコール9.1 gであり、ベルモット100 gのアルコール14.4 gであるので、ベルモット100 gを作るのに必要な白ワインは

となる。

## 16034玉露・浸出液

茶10 g/60mL　60℃2.5分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は10/60\*100gとなる。

## 16037せん茶・浸出液

茶10 g/430mL。90℃1分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は10/430\*100gとなる。

## 16038かまいり茶・浸出液

茶15 g/430mL。90℃1分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は15/430\*100gとなる。

## 16039番茶・浸出液

茶15 g/650mL。90℃0.5分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は15/650\*100gとなる。

## 16040ほうじ茶・浸出液

茶15 g/650mL。90℃0.5分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は15/650\*100gとなる。

## 16041玄米茶・浸出液

茶10 g/650mL。90℃0.5分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は10/650\*100gとなる。

## 16042ウーロン茶・浸出液

茶15 g/650mL。90℃0.5分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は15/650\*100gとなる。

## 16044紅茶・浸出液

茶5 g/360mL。熱湯1.5～4分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な茶葉は5/360\*100gとなる。

## 16045コーヒー・浸出液

コーヒー粉末10 g/150mL。熱湯1.5～4分で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要なコーヒー粉末は10/150\*100gとなる。

## 16047コーヒー・コーヒー飲料・乳成分入り・加糖

コーヒー飲料の主な原材料は、インスタントコーヒー、砂糖（上白糖）、全粉乳とすると、コーヒー飲料100 gの原材料をインスタントコーヒーx(g)、砂糖y(g)、全粉乳z(g)とすると、インスタントコーヒー100 gのたんぱく質、脂質、炭水化物であり、砂糖100 gのたんぱく質、脂質、炭水化物であり、全粉乳100 gのたんぱく質、脂質、炭水化物であるから

が成り立ち、x=2.8, y=6.2, z=1.1 gを得る。

## 16049ココア・ミルクココア

ミルクココアの主な原材料は、ピュアココア、砂糖（上白糖）、全粉乳、食塩である。ミルクココア100 gの原材料は、ピュアココア20 g、砂糖66.5 g、全粉乳10 g、食塩0.5 gである。（方程式で求めると負の値が出るため、たんぱく質、炭水化物、食塩相当量成分値に近い値になるようにした。）

## 16050甘酒

甘酒の主な原材料は、水稲穀粒・精白米・うるち米、米こうじである。甘酒100 gの原材料を米x(g)、米こうじy(g)とすると、甘酒100 gのたんぱく質1.7 g、炭水化物18.3 gであり、米100 gのたんぱく質6.1 g、炭水化物77.6 gであり、米こうじ100 gのたんぱく質5.8 g、炭水化物59.2 gであるから

が成り立ち、x=6.2, y=22.8 gを得る。

## 16051昆布茶

昆布茶の主な原材料は、食塩、砂糖（上白糖）、えながおこんぶである。昆布茶100 gの原材料を食塩x(g)、砂糖y(g)、こんぶz(g)とすると、昆布茶100 gの炭水化物42.0 g、食物繊維2.8 g、食塩相当量51.3 gであり、食塩100 gの炭水化物0.0 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、食物繊維0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、こんぶ100 gの炭水化物55.7 g、食物繊維24.9 g、食塩相当量6.1 gであるから

が成り立ち、x=50.9, y=36.0, z=11.2 gを得る。

## 16057スポーツドリンク

スポーツドリンクの主な原材料は、砂糖（上白糖）、食塩である。スポーツドリンク100 gの原材料を砂糖x(g)、食塩y(g)とすると、スポーツドリンク100 gの炭水化物5.1 g、食塩相当量0.1 gであり、砂糖100 gの炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=5.1, y=0.1 gを得る。

## 16052炭酸飲料類・果実色飲料

果実色飲料の主な原材料は、砂糖（上白糖）である。果実色飲料100 gの原材料を砂糖x(g)とすると、果実色飲料100 gのエネルギーが51 kcal、砂糖100 gのエネルギーが384 kcalであるから、

が成り立ち、x=13.3 g を得る。

## 16053コーラ

コーラ100 gの原材料を砂糖x(g)とすると、コーラ100 gのエネルギーが46 kcal、砂糖100 gのエネルギーが384 kcalであるから、

が成り立ち、x=12.0 g を得る。

## 16054サイダー

サイダーの主な原材料は、砂糖（上白糖）である。サイダー100 gの原材料を砂糖x(g)とすると、サイダー100 gのエネルギーが373 kcal、砂糖100 gのエネルギーが384 kcalであるから、

が成り立ち、x=10.7 gを得る。

## 16058ビール風味炭酸飲料

ビール風味炭酸飲料の主な原材料は、麦芽、ホップである。麦芽415 mgの利用可能炭水化物は267 mgであるので、ビール100 gを作るのに必要な麦芽は

となる（熊田順一. 第 2 章 炭水化物. 日本釀造協會雜誌, 1976, 71.8: 611-612.；桐渕滋雄; 中村道徳. 大麦の発芽に伴うデンプン分解酵素活性および炭水化物含量の変動. 日本農芸化学会誌, 1973, 47.5: 333-340.）。

## 16055麦茶

麦茶50 g/湯1500mL、沸騰後5分放置で浸出したものだから、浸出液100gを作るのに必要な麦茶は50/1500\*100gとなる。

# 調味料及び香辛料類

## 17001 ウスターソース

原材料配合比（トマト缶400、たまねぎ200、にんじん100、にんにく20、しょうが40、こしょう・黒10、ナツメグ10、さんしょう10、しょうゆ236、砂糖（上白糖）200、穀物酢100、塩100、りんご250）から、RF値は、トマト缶400/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、たまねぎ200/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、にんじん100/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、にんにく20/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、しょうが40/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、こしょう・黒10/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、ナツメグ10/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、さんしょう10/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、しょうゆ236/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、砂糖（上白糖）200/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、穀物酢100/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、塩100/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)、りんご250/(400+200+100+20+40+10+10+236+200+100+100+250)となる。

## 17002 中濃ソース

原材料配合比（トマト缶400、にんじん135、たまねぎ140、セロリ100、りんご・皮むき500、にんにく10、しょうが10、顆粒和風だし5、こいくちしょうゆ118、 砂糖150、食塩50、穀物酢100、シナモン2、ナツメグ2、とうがらし・粉2、クローブ2、オールスパイス5、セージ2、タイム1）から、RF値は、トマト缶400/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、にんじん135/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、たまねぎ140/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、セロリ100/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、りんご・皮むき500/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、にんにく10/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、しょうが10/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、顆粒和風だし5/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、こいくちしょうゆ118/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、 砂糖150/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、食塩50/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、穀物酢100、シナモン2/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、ナツメグ2、とうがらし・粉2/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、クローブ2、オールスパイス5/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、セージ2/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)、タイム1/(400+135+140+100+500+10+10+5+118+150+50+100+2+2+2+5+2+1)となる。

## 17003 濃厚ソース

原材料配合比（中濃ソース36、焼肉のたれ15、トマトケチャップ15、砂糖（上白糖）0.75）から、RF値は、中濃ソース36/(36+15+15+0.75)、焼肉のたれ15/(36+15+15+0.75)、トマトケチャップ15/(36+15+15+0.75)、砂糖（上白糖）0.75/(36+15+15+0.75)となる。

## 17085 お好み焼きソース

原材料配合比（トマトケチャップ35、中濃ソース21、ウスターソース19、砂糖（上白糖）11.5、りんご酢6、オイスターソース油5、こいくちしょうゆ2、顆粒和風だし0.5）から、RF値は、トマトケチャップ35/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)、中濃ソース21/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)、ウスターソース19/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)、砂糖（上白糖）11.5/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)、りんご酢6/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)、オイスターソース油5/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)、こいくちしょうゆ2/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)、顆粒和風だし0.5/(35+21+19+11.5+6+5+2+0.5)となる。

## 17004 トウバンジャン

トウバンジャンの主な原材料は、そらまめ・未熟豆、食塩、とうがらし・粉である。トウバンジャン100 gの原材料は、そらまめ42.5 g、食塩18 g、とうがらし2 gである。（負の値である。ため、炭水化物、食塩相当量近い値になるようにした。）

## 17005 チリペッパーソース

チリペッパーソースの主な原材料は、穀物酢、とうがらし・粉、食塩である。チリペッパーソース100 gの原材料を酢x(g)、とうがらしy(g)、食塩z(g)とすると、チリペッパーソース100 gのたんぱく質0.7 g、炭水化物5.2 g、食塩相当量1.6 gであり、酢100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 gであり、とうがらし100 gのたんぱく質16.2 g、炭水化物66.8 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質、炭水化物、食塩相当量であるから

が成り立ち、x=116.4, y=3.6, z=1.6 gを得る。

## 17006 ラー油

ラー油の主な原材料は、ごま油、とうがらし・粉である。ラー油100 gの原材料を油x(g)、とうがらしy(g)とすると、ラー油100 gの脂質99.8 g、レチノール活性当量59μ g、油100 gの脂質100.0 g、レチノール活性当量0μ g、とうがらし100 gの脂質0.0 g、レチノール活性当量720μ gであるから

が成り立ち、x=99.8, y=8.2 gを得る。

## 17007こいくちしょうゆ

しょうゆのたんぱく質量は、製造工程でほとんど変化せず、大豆と小麦の重量比は1：1であり、こいくちしょうゆ100 gを作るのに必要な大豆と小麦、玄穀の重量をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、小麦、玄穀100 gのたんぱく質は10.6 gであり、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質は7.7 gであるから、

から、x=17.34 gである。こいくちしょうゆ100 gの食塩相当量から、こいくちしょうゆ100 gを作るのに必要な食塩量は14.5 gである。

## 17008うすくちしょうゆ

しょうゆのたんぱく質量は、製造工程でほとんど変化せず、大豆と小麦の重量比は1：1であり、こいくちしょうゆ100 gを作るのに必要な大豆と小麦、玄穀の重量をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、小麦、玄穀100 gのたんぱく質は10.6 gであり、うすくちしょうゆ100 gのたんぱく質は5.7 gであるから、

から、x=12.84 gである。うすくちしょうゆ100 gの食塩相当量から、こいくちしょうゆ100 gを作るのに必要な食塩量は16.0 gである。

## 17086こいくちしょうゆ・減塩

しょうゆのたんぱく質量は、製造工程でほとんど変化せず、大豆と小麦の重量比は1：1であり、こいくちしょうゆ、減塩100 gを作るのに必要な大豆と小麦、玄穀の重量をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、小麦、玄穀100 gのたんぱく質は10.6 gであり、こいくちしょうゆ・減塩100 gのたんぱく質は8.1 gであるから

から、x=18.2 gである。こいくちしょうゆ・減塩100 gの食塩相当量から、こいくちしょうゆ・減塩100 gを作るのに必要な食塩量は8.3 gである。

## 17139うすくちしょうゆ・低塩

しょうゆのたんぱく質量は、製造工程でほとんど変化せず、大豆と小麦の重量比は1：1であり、うすくちしょうゆ、低塩100 gを作るのに必要な大豆と小麦、玄穀の重量をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、小麦、玄穀100 gのたんぱく質は10.6 gであり、うすくちしょうゆ・低塩100 gのたんぱく質は6.4 gであるから、

から、x=14.4 gである。うすくちしょうゆ、低塩100 gの食塩相当量から、うすくちしょうゆ、低塩100 gを作るのに必要な食塩量は12.8 gである。

## 17009たまりしょうゆ

しょうゆのたんぱく質量は、製造工程でほとんど変化せず、大豆と小麦の重量比は9：1であり、たまりしょうゆ100 gを作るのに必要な小麦、玄穀の重量をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、小麦、玄穀100 gのたんぱく質は10.6 gであり、たまりしょうゆ100 gのたんぱく質は11.8 gであるから、

から、x=3.7 gである。たまりしょうゆ100 gの食塩相当量から、たまりしょうゆ100 gを作るのに必要な食塩量は13.0 gである。

## 17010さいしこみしょうゆ

しょうゆのたんぱく質量は、製造工程でほとんど変化せず、大豆と小麦の重量比は1：1であり、さいしこみしょうゆ100 gを作るのに必要な大豆と小麦、玄穀の重量をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、小麦、玄穀100 gのたんぱく質は10.6 gであり、さいしこみしょうゆ100 gのたんぱく質は9.6 gであるから、

から、x=21.6 gである。さいしこみしょうゆ100 gの食塩相当量から、さいしこみしょうゆ100 gを作るのに必要な食塩量は12.4 gである。

## 17011しろしょうゆ

しょうゆのたんぱく質量は、製造工程でほとんど変化せず、大豆と小麦の重量比は1：9であり、しろしょうゆ100 gを作るのに必要な小大豆の重量をx(g)とすると、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、小麦、玄穀100 gのたんぱく質は10.6 gであり、たまりしょうゆ100 gのたんぱく質は2.5 gであるから、

から、x=1.9 gである。たまりしょうゆ100 gの食塩相当量から、たまりしょうゆ100 gを作るのに必要な食塩量は14.2 gである。

## 17087だししょうゆ

原材料配合比　こいくちしょうゆ10、かつお・昆布だし汁10）から、RF値は、となる。

## 17088照りしょうゆ

原材料配合比　本みりん126、こいくちしょうゆ45）から、RF値は、となる。

## 17090 黒酢

黒酢の主な原材料は水稲穀粒・玄米である。

C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH+2CO2, C2H5OH+O2→CH3COOH（分子量60.05）+H2Oから

酢酸60.05 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、黒酢100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。玄米100 gの利用可能炭水化物は78.4 gであるので、米酢100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 17015 穀物酢

穀物酢の主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。

C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH+2CO2, C2H5OH+O2→CH3COOH（分子量60.05）+H2Oから

酢酸60.05 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、穀物酢100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、穀物酢100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 17016 米酢

米酢の主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。

C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH+2CO2, C2H5OH+O2→CH3COOH（分子量60.05）+H2Oから

酢酸60.05 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、米酢100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、米酢100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 17091 バルサミコ酢

バルサミコ酢の主な原材料はぶどう・皮つきである。

C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH+2CO2, C2H5OH+O2→CH3COOH（分子量60.05）+H2Oから

酢酸60.05 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、バルサミコ酢100 g中のぶどうに由来する炭水化物は

となる。ぶどう100 gの利用可能炭水化物は17.0 gであるので、バルサミコ酢100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 17017 ぶどう酢

ぶどう酢の主な原材料はぶどう・皮つきである。

C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH+2CO2, C2H5OH+O2→CH3COOH（分子量60.05）+H2Oから

酢酸60.05 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、ぶどう酢100 g中のぶどうに由来する炭水化物は

となる。ぶどう100 gの利用可能炭水化物は17.0 gであるので、ぶどう酢100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 17018 りんご酢

りんご酢の主な原材料はりんご・皮つきである。

C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH+2CO2, C2H5OH+O2→CH3COOH（分子量60.05）+H2Oから

酢酸60.05 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、りんご酢100 g中のりんごに由来する炭水化物は

となる。りんご100 gの利用可能炭水化物は12.9 gであるので、りんご酢100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 17130あごだし

あごだし100 gを作るのに必要な干しあごは1×1/0.95=1.1 gであり、焼きあごは1×1/0.95=1.1 gである。

## 17019かつおだし・荒節

かつおだし100 gを作るのに必要なかつお節は3×1/0.86=3.5 gである。

## 17131かつおだし・本枯れ節

かつおだし100 gを作るのに必要なかつお節は3×1/0.86=3.5 gである。

## 17020昆布だし・水だし

昆布だし100 gを作るのに必要な昆布は3×1/0.88=3.4 gである。

## 17132昆布だし・煮だし

昆布だし100 gを作るのに必要な昆布は3×1/0.35=8.6 gである。

## 17021かつお・昆布だし・荒節・昆布だし

かつお・昆布だし100 gを作るのに必要なかつお節は2 g、昆布は1 gである。

## 17148かつお・昆布だし・本枯れ節・昆布だし

かつお・昆布だし100 gを作るのに必要なかつお節は2 g、昆布は3 gである。

## 17022しいたけだし

しいたけだし100 gを作るのに必要な乾しいたけは100/16×1/0.7==8.9 gである。

## 17023煮干しだし

煮干しだし100 gを作るのに必要なかたくちいわし・煮干しは3×1/0.9=3.3 gである。

## 17024鶏がらだし

鶏がらだし100 gを作るのに必要な鳥がらは100/3×1/0.66==5.1 gである。

## 17025中華だし

中華だし100 gを作るのに必要な骨付き鶏肉は10×1/0.66=15.2 g、豚もも肉は10×1/0.66=15.2 g、ねぎは1.5×1/0.66=2.3 g、しょうがは0.3×1/0.66=0.5 g、清酒は1×1/0.66=1.5 gである。

## 17026洋風だし

洋風だし100 gを作るのに必要な牛もも肉は17.5×1/0.5=35 g、にんじんは10×1/0.5=20 g、たまねぎは10×1/0.5=20 g、セロリは10×1/0.5=20 g、塩は0.25×1/0.5=0.5 gである。

## 17027固形ブイヨン

固形ブイヨンの主な原材料は、食塩、砂糖（上白糖）、洋風だしである。固形ブイヨン100 gの原材料を食塩x(g)、砂糖y(g)、油z(g)、洋風だしw(g)とすると、固形ブイヨン100 gのたんぱく質7.0 g、脂質4.3 g、炭水化物42.1 g、食塩相当量43.2 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、洋風だし100 gのたんぱく質1.3 g、脂質0.0 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.5 gであるから

が成り立ち、x=40.7, y=40.8, z=4.3, w=538.5 gを得る。

## 17092顆粒おでん用

原材料配合比（食塩4、こいくちしょうゆ3、顆粒和風だし3、砂糖（上白糖）2）から、RF値は、食塩4/(4+3+3+2)、こいくちしょうゆ3/(4+3+3+2)、顆粒和風だし3/(4+3+3+2)、砂糖（上白糖）2/(4+3+3+2)となる。

## 17093顆粒中華だし

原材料配合比（食塩4、こいくちしょうゆ3、顆粒和風だし3、砂糖（上白糖）2）から、RF値は、食塩4/(4+3+3+2)、こいくちしょうゆ3/(4+3+3+2)、顆粒和風だし3/(4+3+3+2)、砂糖（上白糖）2/(4+3+3+2)となる。

## 17028顆粒和風だし

顆粒和風だしの主な原材料は、食塩、砂糖（上白糖）、かつおだしである。顆粒和風だし100 gの原材料を食塩x(g)、砂糖y(g)、かつおだしz(g)とすると、顆粒和風だし100 gのたんぱく質24.2 g、炭水化物31.1 g、食塩相当量40.6 g、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 g、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99..3 g、食塩相当量0.0 g、かつおだし100 gのたんぱく質0.4 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.1 gであるから

が成り立ち、x=34.7, y=31.3, z=6050.0 gを得る。

## 17140なべつゆ・ストレート・しょうゆ味

原材料配合比（こいくちしょうゆ44、かつおだし42、砂糖（上白糖）9、本みりん5）から、RF値は、こいくちしょうゆ44/(44+42+9+5)=0.440、かつおだし42/(44+42+9+5)=0.420、砂糖（上白糖）9/(44+42+9+5)=0.090、本みりん5/(44+42+9+5)=0.050となる。

## 17029めんつゆ・ストレート

めんつゆ・ストレートの主な原材料は、こいくちしょうゆ、本みりん、かつおだしである。めんつゆ・ストレート100 gの原材料をこいくちしょうゆx(g)、本みりんy(g)、かつおだしz(g)とすると、めんつゆ・ストレート100 gのたんぱく質2.2 g、炭水化物8.7 g、食塩相当量3.3 g、こいくちしょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、本みりん100 gのたんぱく質0.3 g、炭水化物43.2 g、食塩相当量0.0 g、かつおだし100 gのたんぱく質0.4 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.1 gであるから

が成り立ち、x=22.0, y=16.1, z=115.1 gを得る。

## 17141めんつゆ・二倍濃厚

めんつゆ・2倍濃厚の原材料の重量は、めんつゆ、ストレートの2倍とした。

## 17030めんつゆ・三倍濃厚

めんつゆ・3倍濃厚の原材料の重量は、めんつゆ、ストレートの3倍とした。

## 17142ラーメンスープ・濃縮・しょうゆ味

原材料配合比（こいくちしょうゆ9.5、並塩3.5、ラード4、顆粒中華だし2、固形ブイヨン0.4、砂糖（上白糖）1、にんにく（ガーリックパウダー、食塩添加）0.5、オニオンパウダー0.5、水13.6）から、RF値は、こいくちしょうゆ9.5/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)、並塩3.5/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)、ラード4/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)、顆粒中華だし2/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)、固形ブイヨン0.4/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)、砂糖（上白糖）1/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)、にんにく（ガーリックパウダー、食塩添加）0.5/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)、オニオンパウダー0.5/(9.5+3.5+4+2+0.4+1+0.5+0.5+13.6)となる。

## 17143ラーメンスープ・濃縮・みそ味

原材料配合比（米みそ（赤色辛みそ）15、こいくちしょうゆ3、並塩3、ラード3.5、砂糖（上白糖）2、顆粒中華だし2、固形ブイヨン0.8、にんにく（おろし）0.4、しょうが（おろし）0.2、とうがらし粉0.1、水10）から、RF値は、米みそ（赤色辛みそ）15/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、こいくちしょうゆ3/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、並塩3/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、ラード3.5/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、砂糖（上白糖）2/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、顆粒中華だし2/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、固形ブイヨン0.8/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、にんにく（おろし）0.4/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、しょうが（おろし）0.2/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)、とうがらし粉0.1/(15+3+3+3.5+2+2+0.8+0.4+0.2+0.1+10)となる。

## 17094 甘酢

原材料配合比（穀物酢100、砂糖（上白糖）36、塩1.6）から、RF値は、穀物酢100/(100+36+1.6)、砂糖（上白糖）36/(100+36+1.6)、塩1.6/(100+36+1.6)となる。

## 17095 エビチリの素

原材料配合比（中華だし汁200、トマトケチャップ30、豆板醤15 、酒15、砂糖（上白糖）9、しょうがおろし8、水5、にんにく4、片栗粉3、油3、塩0.5、こしょう0.3）から、RF値は、中華だし汁200/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、トマトケチャップ30/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、豆板醤15/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3) 、酒15/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、砂糖（上白糖）9/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、しょうがおろし8/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、にんにく4/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、片栗粉3/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、油3/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、塩0.5/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)、こしょう0.3/(200+30+15+15+9+8+5+4+3+3+0.5+0.3)となる。

## 17031 オイスターソース

オイスターソースの主な原材料は、かき・養殖、砂糖（上白糖）、食塩である。オイスターソース100 gの原材料をかきx(g)、砂糖y(g)、食塩z(g)とすると、オイスターソース100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物18.3 g、食塩相当量11.4 gであり、かき100 gのたんぱく質6.9 g、炭水化物4.9 g、食塩相当量1.2 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=11.6, y=12.9, z=10.1 gを得る。

## 17096 黄身酢

原材料配合比（穀物酢18、鶏卵（卵黄）18、砂糖（上白糖）9、塩2.7）から、RF値は、穀物酢18/(18+18+9+2.7)、鶏卵（卵黄）18/(18+18+9+2.7)、砂糖（上白糖）9/(18+18+9+2.7)、塩2.7/(18+18+9+2.7)となる。

## 17097ごま酢

原材料配合比（穀物酢30、砂糖（上白糖）15、ごま10、こいくちしょうゆ8、本みりん8）から、RF値は、穀物酢30/(30+15+10+8+8)、砂糖（上白糖）15/(30+15+10+8+8)、ごま10/(30+15+10+8+8)、こいくちしょうゆ8/(30+15+10+8+8)、本みりん8/(30+15+10+8+8)となる。

## 17098ごまだれ

原材料配合比（こいくちしょうゆ4、練りごま3.5、ごま2、砂糖（上白糖）3、食塩0.1、りんご酢3、穀物酢1、本みりん3、顆粒和風だし0.4）から、RF値は、こいくちしょうゆ4/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、練りごま3.5/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、ごま2/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、砂糖（上白糖）3/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、食塩0.1/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、りんご酢3/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、穀物酢1/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、本みりん3/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)、顆粒和風だし0.4/(4+3.5+2+3+0.1+3+1+3+0.4)となる。

## 17099三杯酢

原材料配合比（米酢100、砂糖（上白糖）18、うすくちしょうゆ18、かつお・昆布だし汁15）から、RF値は、米酢100/(100+18+18+15)、砂糖（上白糖）18/(100+18+18+15)、うすくちしょうゆ18/(100+18+18+15)、かつお・昆布だし汁15/(100+18+18+15)となる。

## 17100二杯酢

原材料配合比（穀物酢10、こいくちしょうゆ8）から、RF値は、穀物酢10/(10+8)、こいくちしょうゆ8/(10+8)となる。

## 17101すし酢・ ちらし・稲荷用

原材料配合比（米酢15 、砂糖（上白糖）7 、食塩1.5）から、RF値は、米酢15/(15+7+1.5) 、砂糖（上白糖）7/(15+7+1.5) 、食塩1.5/(15+7+1.5)となる。

## 17102すし酢・ にぎり用

原材料配合比（米酢10 、砂糖（上白糖）1、食塩1.2）から、RF値は、米酢10/(10+1+1.2) 、砂糖（上白糖）1/(10+1+1.2)、食塩1.2/(10+1+1.2)となる。

## 17103すし酢・ 巻き寿司・箱寿司用

原材料配合比（米酢12、砂糖（上白糖）3、食塩1.4）から、RF値は、米酢12/(12+3+1.4)、砂糖（上白糖）3/(12+3+1.4)、食塩1.4/(12+3+1.4)となる。

## 17104中華合わせ酢

原材料配合比（こいくちしょうゆ45、米酢45、砂糖（上白糖）22.5、ごま油4、しょうが2）から、RF値は、こいくちしょうゆ45/(45+45+22.5+4+2)、米酢45/(45+45+22.5+4+2)、砂糖（上白糖）22.5/(45+45+22.5+4+2)、ごま油4/(45+45+22.5+4+2)、しょうが2/(45+45+22.5+4+2)となる。

## 17105 デミグラスソース

原材料配合比（赤ワイン60、トマトケチャップ30、中濃ソース36、こいくちしょうゆ36、固形コンソメ5、砂糖（上白糖）1.5、有塩バター10）から、RF値は、赤ワイン60/(60+30+36+36+5+1.5+10)、トマトケチャップ30/(60+30+36+36+5+1.5+10)、中濃ソース36/(60+30+36+36+5+1.5+10)、こいくちしょうゆ36/(60+30+36+36+5+1.5+10)、固形コンソメ5/(60+30+36+36+5+1.5+10)、砂糖（上白糖）1.5/(60+30+36+36+5+1.5+10)、有塩バター10/(60+30+36+36+5+1.5+10)となる。

## 17106 テンメンジャン

テンメンジャンの主な原材料は、豆みそ、砂糖（上白糖）、なたね油、こいくちしょうゆである。テンメンジャン100 gの原材料を豆みそx(g)、砂糖y(g)、油z(g）、しょうゆw(g)とすると、テンメンジャン100 gのたんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量であり、豆みそ100 gのたんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量であり、油100 gのたんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量であり、しょうゆ100 gのたんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量であるから

が成り立ち、x=0.405, y=0.304, z=0.199 gを得る。

## 17107 ナンプラー

ナンプラーの主な原材料は、かたくちいわし、食塩である。ナンプラー100 gの原材料をかたくちいわしx(g)、食塩y(g)とすると、ナンプラー100 gのたんぱく質、食塩相当量であり、かたくちいわし100 gのたんぱく質、食塩相当量であり、食塩100 gのたんぱく質、食塩相当量であるから

が成り立ち、x=50.0, y=22.9 gを得る。

## 17108冷やし中華のたれ

冷やし中華のたれの主な原材料は、米酢、砂糖（上白糖）、こいくちしょうゆ、ごま油、食塩である。（ミツカン冷やし中華のつゆしょうゆ）冷やし中華のたれ100 gの原材料を米酢x(g)、砂糖（上白糖）y(g)、こいくちしょうゆz(g)、ごま油w(g)、食塩u(g)とすると、冷やし中華のたれ100 gのエネルギーが114 kcal、たんぱく質2.1 g、脂質2.1 g、炭水化物23.1 g、食塩相当量5.8 gであり、米酢100 gのエネルギーが46 kcal、たんぱく質0.2 g、脂質0.0 g、炭水化物7.4 g、食塩相当量0.0 g、砂糖（上白糖）100 gのエネルギーが384 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 g、こいくちしょうゆ100 gのエネルギーが77 kcal、たんぱく質7.7 g、脂質0.0 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 g、食塩100 gのエネルギーが0 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、を得る。

## 17109ホワイトソース

ホワイトソースの主な原材料は、食塩不使用バター、小麦粉・1等・薄力、普通牛乳、食塩である。ホワイトソース100 gの原材料をバターx(g)、小麦粉y(g)、牛乳z(g)、食塩w(g)とすると、ホワイトソース100 gのたんぱく質1.8 g、脂質6.2 g、炭水化物9.2 g、食塩相当量1.0 gであり、バター100 gのたんぱく質0.5 g、脂質83.0 g、炭水化物0.2 g、食塩相当量0.0 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、牛乳100 gのたんぱく質3.3 g、脂質3.8 g、炭水化物4.8 g、食塩相当量0.1 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=6.0, y=10.4, z=27.5, w=1.0を得る。

## 17110ぽん酢しょうゆ

原材料配合比（ゆず果汁6、こいくちしょうゆ4）から、RF値は、ゆず果汁6/(6+4)=0.600、こいくちしょうゆ4/(6+4)=0.400となる。

## 17137ぽん酢しょうゆ・市販品

ぽん酢しょうゆ・市販品の主な原材料は、こいくちしょうゆ、かんきつ果汁、食塩である。ぽん酢しょうゆ、市販品100 gの原材料をしょうゆx(g)、ゆず果汁y(g)、食塩z(g)とすると、ぽん酢しょうゆ、市販品100 gのエネルギーが61 kcal、たんぱく質3.7 g、炭水化物10.8 g、食塩相当量7.8 gであり、しょうゆ100 gのたんぱく質7.7 g、炭水化物7.9 g、食塩相当量14.5 gであり、ゆず果汁100 gのたんぱく質0.5 g、炭水化物7.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=41.0, y=108.0, z=1.9 gを得る。

## 17032マーボー豆腐の素

原材料配合比（豚ひき肉30、食塩1.4、じゃがいもでん粉2、砂糖（上白糖）1、赤色辛みそ3、普通酒3.、こいくちしょうゆ10、顆粒和風だし0.3、トウバンジャン3、ラー油3）から、RF値は、豚ひき肉30/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、食塩1.4/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、じゃがいもでん粉2/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、砂糖（上白糖）1/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、赤色辛みそ3/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、普通酒3/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、こいくちしょうゆ10/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、顆粒和風だし0.3/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、トウバンジャン3/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)、ラー油3/(30+1.4+2+1+3+3+10+0.3+3+3)となる。

## 17111マリネ液

原材料配合比（ぶどう酒（白）280、水280、ぶどう酢240、砂糖（上白糖）90、食塩8.5、こしょう0.6）から、RF値は、ぶどう酒（白）280/(280+280+240+90+8.5+0.6)、ぶどう酢240/(280+280+240+90+8.5+0.6)、砂糖（上白糖）90/(280+280+240+90+8.5+0.6)、食塩8.5/(280+280+240+90+8.5+0.6)、こしょう0.6/(280+280+240+90+8.5+0.6)となる。

## 17033ミートソース

原材料配合比（牛ひき肉20、豚ひき肉20、たまねぎ45、にんじん3、にんにく2、小麦粉・1等・薄力粉1、有塩バター10、トマトケチャップ25、中濃ソース15、食塩2、固形コンソメ0.5）から、RF値は、牛ひき肉20/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、豚ひき肉20/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、たまねぎ45/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、にんじん3/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、にんにく2/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、小麦粉・1等・薄力粉1/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、有塩バター10/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、トマトケチャップ25/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、中濃ソース15/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、食塩2/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)、固形コンソメ0.5/(20+20+45+3+2+1+10+25+15+2+0.5)となる。

## 17112焼き鳥のたれ

原材料配合比（こいくちしょうゆ12、本みりん8、酒8、砂糖（上白糖）4）から、RF値は、こいくちしょうゆ12/(12+8+8+4)、本みりん8/(12+8+8+4)、酒8/(12+8+8+4)、砂糖（上白糖）4/(12+8+8+4)となる。

## 17113焼肉のたれ

原材料配合比（こいくちしょうゆ40、砂糖（上白糖）20、すりおろしりんご20、ごま油1.5、顆粒和風だし1.5、ごま（いり又はすりごま）0.5、食塩0.5）から、RF値は、こいくちしょうゆ40/(40+20+20+1.5+1.5+0.5+0.5)、砂糖（上白糖）20/(40+20+20+1.5+1.5+0.5+0.5)、すりおろしりんご20/(40+20+20+1.5+1.5+0.5+0.5)、ごま油1.5/(40+20+20+1.5+1.5+0.5+0.5)、顆粒和風だし1.5/(40+20+20+1.5+1.5+0.5+0.5)、ごま（いり又はすりごま）0.5/(40+20+20+1.5+1.5+0.5+0.5)、食塩0.5/(40+20+20+1.5+1.5+0.5+0.5)となる。

## 17114みたらしのたれ

原材料配合比（昆布だし46、砂糖（上白糖）23、こいくちしょうゆ10、酒10、片栗粉4）から、RF値は、昆布だし46/(46+23+10+10+4)、砂糖（上白糖）23/(46+23+10+10+4)、こいくちしょうゆ10/(46+23+10+10+4)、酒10/(46+23+10+10+4)、片栗粉4/(46+23+10+10+4)となる。

## 17115ゆずこしょう

ゆずこしょうの原材料は、とうがらし・粉、ゆず・皮、食塩である。ゆずこしょう100 gのたんぱく質1.3 g、炭水化物0.8 g、食塩相当量25.2 gであり、ゆず100 gのたんぱく質16.2 g、炭水化物66.8 g、食塩相当量0.0 gであり、ゆず100 gのたんぱく質1.2 g、炭水化物14.2 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=4.9, y=42.6, z=25.3 gを得る。

## 17133いかなごしょうゆ

いかなごしょうゆの主な原材料は、いかなご、食塩である。いかなごしょうゆ100 gの原材料をいかなごx(g)、食塩y(g)とすると、いかなごしょうゆ100 gのたんぱく質13.9 g、食塩相当量21.2 gであり、いかなご100 gのたんぱく質17.2 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=80.8, y=20.9 gを得る。

## 17134いしる

いしるの主な原材料は、いか、食塩である。いしる100 gの原材料をするめいかx(g)、食塩y(g)とすると、いしる100 gのたんぱく質 g、食塩相当量 gであり、いか100 gのたんぱく質17.9 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=71.5, y=21.5 gを得る。

## 17135しょっつる

しょっつるの主な原材料は、はたはた、食塩である。しょっつる100 gの原材料をはたはたx(g)、食塩y(g)とすると、しょっつる100 gのたんぱく質14.1 g、食塩相当量21.2 gであり、はたはた100 gのたんぱく質17.2 g、食塩相当量0.5 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=43.3, y=24.1 gを得る。

## 17107 ナンプラー

ナンプラーの主な原材料は、かたくちいわし、食塩である。ナンプラー100 gの原材料をかたくちいわしx(g)、食塩y(g)とすると、ナンプラー100 gのたんぱく質9.1 g、食塩相当量22.9 gであり、かたくちいわし100 gのたんぱく質、食塩相当量であり、食塩100 gのたんぱく質、食塩相当量であるから

が成り立ち、x=50.0, y=22.9 gを得る。

## 17034 トマトピューレー

トマトピューレーの主な原材料は、トマトである。トマトピューレー100 gのエネルギーが41 kcal、トマト100 gのエネルギーが19 kcalであるから、トマトピューレー100 gを作るのに必要なトマトは

となる。

## 17035 トマトペースト

トマトペーストの主な原材料は、トマトである。トマトピューレー100 gのエネルギーが89 kcal、トマト100 gのエネルギーが19 kcalであるから、トマトペースト100 gを作るのに必要なトマトは

となる。

## 17036 トマトケチャップ

トマトケチャップの主な原材料は、トマト、砂糖（上白糖）、穀物酢、食塩である。トマトケチャップ100 gの原材料をトマトx(g)、砂糖y(g)、酢z(g)、食塩w(g)とすると、トマトケチャップ100 gのたんぱく質1.6 g、炭水化物27.6 g、食塩相当量3.1 g、酢酸0.7 gであり、トマト100 gのたんぱく質0.7 g、炭水化物4.7 g、食塩相当量0.0 g、酢酸0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 g、酢酸0.0 gであり、酢100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 g、酢酸4.2 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 g、酢酸0.0 gであるから

が成り立ち、x=226.2, y=16.7, z=16.7, w=3.1 gを得る。

## 17037 トマトソース

トマトソースの主な原材料は、トマト、食塩である。トマトソース100 gの炭水化物8.5 g、食塩相当量0.6 gであり、トマト100 gの炭水化物4.7 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x180.9, y=0.6 gを得る。

## 17038 チリソース

チリソースの主な原材料は、トマト、砂糖（上白糖）、穀物酢、食塩である。チリソース100 gの原材料をトマトx(g)、砂糖y(g)、酢z(g)、食塩w(g)とすると、チリソース100 gのたんぱく質1.8 g、炭水化物26.3 g、食塩相当量3.0 g、酢酸0.6 gであり、トマト100 gのたんぱく質0.7 g、炭水化物4.7 g、食塩相当量0.0 g、酢酸0.0 gであり、砂糖100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物99.3 g、食塩相当量0.0 g、酢酸0.0 gであり、酢100 gのたんぱく質0.1 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 g、酢酸4.2 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 g、酢酸0.0 gであるから

が成り立ち、x=255.1, y=14.1, z=14.3, w=3.0 gを得る。

## 17039 和風ドレッシングタイプ調味料

和風ドレッシングタイプ調味料の主な原材料は、こいくちしょうゆ、穀物酢、砂糖（上白糖）、食塩である。和風ドレッシングタイプ調味料100 gの原材料をしょうゆx(g)、酢y(g)、砂糖z(g)、食塩w(g)とすると、和風ドレッシングタイプ調味料100 gのたんぱく質、炭水化物、食塩相当量、酢酸であり、しょうゆ100 gのたんぱく質、炭水化物、食塩相当量、酢酸であり、酢100 gのたんぱく質、炭水化物、食塩相当量、酢酸であり、砂糖100 gのたんぱく質、炭水化物、食塩相当量、酢酸であり、食塩100 gのたんぱく質、炭水化物、食塩相当量、酢酸であるから

が成り立ち、x=39.9, y=31.0, z=11.4, w=1.6 gを得る。

## 17040 フレンチドレッシング

原材料配合比（なたね油42、穀物酢30、砂糖（上白糖）5、食塩3、レモン果汁1、こしょう0.2、水18.8）から、RF値は、なたね油42/(42+30+5+3+1+0.2+18.8)、穀物酢30/(42+30+5+3+1+0.2+18.8)、砂糖（上白糖）5/(42+30+5+3+1+0.2+18.8)、食塩3/(42+30+5+3+1+0.2+18.8)、レモン果汁1/(42+30+5+3+1+0.2+18.8)、こしょう0.2/(42+30+5+3+1+0.2+18.8)となる。

## 17116和風ドレッシング

原材料配合比（こいくちしょうゆ18、米酢15、かつお・昆布だし15、なたね油13、おろししょうが10）から、RF値は、こいくちしょうゆ18/(18+15+15+13+10)、米酢15/(18+15+15+13+10)、かつお・昆布だし15/(18+15+15+13+10)、なたね油13/(18+15+15+13+10)、おろししょうが10/(18+15+15+13+10)となる。

## 17117ごまドレッシング

原材料配合比（練りごま36、米酢30、こいくちしょうゆ18、砂糖（上白糖）12、マヨネーズ12）から、RF値は、練りごま36/(36+30+18+12+12)、米酢30/(36+30+18+12+12)、こいくちしょうゆ18/(36+30+18+12+12)、砂糖（上白糖）12/(36+30+18+12+12)、マヨネーズ12/(36+30+18+12+12)となる。

## 17041 サウザンアイランドドレッシング

原材料配合比（なたね油40、穀物酢12、トマトケチャップ12、ピクルス5、卵黄4、砂糖（上白糖）4、食塩3、レモン果汁3、たまねぎ2、こしょう0.5、水14.5）から、RF値は、なたね油40/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、穀物酢12/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、トマトケチャップ12/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、ピクルス5/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、卵黄4/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、砂糖（上白糖）4/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、食塩3/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、レモン果汁3/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、たまねぎ2/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)、こしょう0.5/(40+12+5+4+4+3+3+2+0.5+14.5)となる。

## 17042 マヨネーズ・全卵型

マヨネーズ・全卵型の主な原材料は、なたね油、鶏卵・全卵、水あめ・酸糖化、穀物酢、食塩である。マヨネーズ100 gの原材料を油x(g)、卵y(g)、水あめz(g)、酢w(g)、食塩u(g)とすると、マヨネーズ100 gのエネルギー706 kcal、たんぱく質1.4 g、脂質76.0 g、炭水化物3.6 g、食塩相当量1.9 gであり、油100 gのエネルギー921 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、卵100 gのエネルギー151 kcal、たんぱく質12.3 g、脂質10.3 g、炭水化物0.3 g、食塩相当量0.4 gであり、水あめ100 gのエネルギー328 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物85.0 g、食塩相当量0.0 gであり、酢100 gのエネルギー25 kcal、たんぱく質0.1 g、脂質0.0 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、たんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=74.8, y=11.3, z=3.9, w=11.9, u=1.9 gを得る。

## 17043 マヨネーズ・卵黄型

マヨネーズ・卵黄型の主な原材料は、なたね油、鶏卵・卵黄、穀物酢、食塩である。マヨネーズ100 gの原材料を油x(g)、卵黄y(g)、酢z(g)、食塩w(g)とすると、マヨネーズ100 gのたんぱく質2.5 g、脂質74.7 g、炭水化物0.6 g、食塩相当量2.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.6 g、食塩相当量2.0 gであり、卵黄100 gのたんぱく質16.5 g、脂質33.5 g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 gであり、酢100 gのたんぱく質0.1 g、脂質0.0 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=69.7, y=15.0, z=24.4, w=2.0 gを得る。

## 17118マヨネーズタイプ調味料・低カロリータイプ

マヨネーズタイプ調味料・低カロリータイプ・の主な原材料は、なたね油、鶏卵・卵黄、穀物酢、食塩、砂糖（上白糖）である。マヨネーズタイプ調味料100 gの原材料を油x(g)、卵黄y(g)、酢z(g)、食塩w(g)、砂糖u(g)とすると、マヨネーズタイプ調味料100 gのたんぱく質2.9 g、脂質28.3 g、炭水化物3.3 g、食塩相当量3.9 g、酢酸0.6 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 g、酢酸0.0 gであり、卵黄100 gのたんぱく質16.5 g g、脂質33.5 g g、炭水化物0.1 g、食塩相当量0.1 g、酢酸0.0 gであり、酢100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物2.4 g、食塩相当量0.0 g、酢酸4. gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 g、酢酸0.0 gであるから

が成り立ち、x=22.4, y=17.5, z=14.3, w=3.9, u=3.0 gを得る。

## 17044米みそ・甘みそ

米みそ・甘みその主な原材料は、大豆（S）、精白米（R）、食塩（N）であり、それらの重量の間にS=(R+10N)/5が成り立つことが知られる（松本、原料配合曲線から外れた味噌－味噌の新商品開発のための一提案－醸協、93、167-175、1998）。大豆、精白米いずれも100 gの食塩相当量0.0 gであり、米みそ・甘みそ100 gの食塩相当量6.1 gであるから、米みそ・甘みそ100 gを作るのに必要な食塩は6.1 gである。米みそ・甘みそ100 gを作るのに必要な精白米の重量をx(g)とするとまた製造過程でたんぱく質の量はほとんど変化せず、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、精白米100 gのたんぱく質は6.1 gであり、米みそ・甘みその100 gのたんぱく質は9.7 gであるから、

から、x=43.36 gとなり、米みそ・甘みそ100 gを作るのに必要な大豆は gである。

## 17045米みそ・淡色辛みそ

米みそ・淡色辛みその主な原材料は、大豆（S）、精白米（R）、食塩（N）であり、それらの重量の間にS=(R+10N)/5が成り立つことが知られる（松本、原料配合曲線から外れた味噌－味噌の新商品開発のための一提案－醸協、93、167-175、1998）。大豆、精白米いずれも100 gの食塩相当量0.0 gであり、米みそ・淡色辛みそ100 gの食塩相当量12.4 gであるから、米みそ・淡色辛みそ100 gを作るのに必要な食塩は12.4 gである。米みそ・淡色辛みそ100 gを作るのに必要な精白米の重量をx(g)とするとまた製造過程でたんぱく質の量はほとんど変化せず、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、精白米100 gのたんぱく質は6.1 gであり、米みそ・淡色辛みその100 gのたんぱく質は12.5 gであるから、

から、x=32.01 gとなり、米みそ・淡色辛みそ100 gを作るのに必要な大豆は31.20 gである。

## 17046米みそ・赤色辛みそ

米みそ・赤色辛みその主な原材料は、大豆（S）、精白米（R）、食塩（N）であり、それらの重量の間にS=(R+10N)/5が成り立つことが知られる（松本、原料配合曲線から外れた味噌－味噌の新商品開発のための一提案－醸協、93、167-175、1998）。大豆、精白米いずれも100 gの食塩相当量0.0 gであり、米みそ・赤色辛みそ100 gの食塩相当量13.0 gであるから、米みそ・赤色辛みそ100 gを作るのに必要な食塩は13.0 gである。米みそ・赤色辛みそ100 gを作るのに必要な精白米の重量をx(g)とするとまた製造過程でたんぱく質の量はほとんど変化せず、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、精白米100 gのたんぱく質は6.1 gであり、米みそ・赤色辛みその100 gのたんぱく質は13.1 gであるから、

から、x=33.53 gとなり、米みそ・赤色辛みそ100 gを作るのに必要な大豆は32.71 gである。

## 17120だし入りみそ

原材料配合比；米みそ（淡色辛みそ）11、顆粒和風だし1

## 17145だし入りみそ・減塩

だし入りみそ・減塩の主な原材料は淡色辛みそ、かつおぶしである。（マルコメ料亭の味・減塩（だし入り））だし入りみそ・減塩100 gの主な原材料を淡色辛みそx(g)、かつおぶしy(g)とすると、淡色辛みそ100 gのたんぱく質12.5 g、食塩相当量12.4 g、かつおぶし100 gのたんぱく質75.7 g、食塩相当量1.2 g、だし入り味噌・減塩100 gのたんぱく質10.3 g、食塩相当量9.7 gであるから

が成り立ち、x=78.2 g、y=0.7 gである。

## 17047麦みそ

麦みその主な原材料は、大豆（S）、大麦（R）、食塩（N）であり、それらの重量の間にS=(R+10N)/5が成り立つことが知られる（松本、原料配合曲線から外れた味噌－味噌の新商品開発のための一提案－醸協、93、167-175、1998）。大豆、大麦いずれも100 gの食塩相当量0.0 gであり、麦みそ100 gの食塩相当量10.7 gであるから、麦みそ100 gを作るのに必要な食塩は10.7 gである。麦みそ100 gを作るのに必要な大麦の重量をx(g)とするとまた製造過程でたんぱく質の量はほとんど変化せず、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、大麦100 gのたんぱく質は6.7 gであり、麦みその100 gのたんぱく質は9.7 gであるから、

から、x=18.33 gとなり、麦みそ100 gを作るのに必要な大豆は gである。

## 17048豆みそ

豆みその主な原材料は大豆、食塩である。みそのたんぱく質量は、製造過程で変化しない。大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、、豆みその100 gのたんぱく質は17.2 gであるから、豆みそ100 gを作るのに必要な大豆をx(g)、精白米をy(g)とすると、

から、x=50.9 gである。大豆100 gの食塩相当量0.0 gであり、豆みそ100 gの食塩相当量から、豆みそ100 gを作るのに必要な食塩は10.9 gである。

## 17119減塩みそ

減塩みその主な原材料は、大豆（S）、精白米（R）、食塩（N）であり、それらの重量の間にS=(R+10N)/5が成り立つことが知られる（松本、原料配合曲線から外れた味噌－味噌の新商品開発のための一提案－醸協、93、167-175、1998）。大豆、精白米いずれも100 gの食塩相当量0.0 gであり、減塩みそ100 gの食塩相当量10.3 gであるから、減塩みそ100 gを作るのに必要な食塩は10.3 gである。減塩みそ100 gを作るのに必要な精白米の重量をx(g)とするとまた製造過程でたんぱく質の量はほとんど変化せず、大豆100 gのたんぱく質は33.8 g、精白米100 gのたんぱく質は6.1 gであり、減塩みその100 gのたんぱく質は10.8 gであるから、

から、x=29.84 gとなり、減塩みそ100 gを作るのに必要な大豆は gである。

## 17049即席みそ・粉末タイプ

即席みそ・粉末タイプの主な原材料は、淡色辛みそ、顆粒和風だしである。即席みそ・粉末タイプの主な原材料100 gの主な原材料を淡色辛みそx(g)、顆粒和風だしy(g)とすると、淡色辛みそ100 gのたんぱく質12.5 g、脂質6.0 g、顆粒和風だし100 gのたんぱく質24.2 g、脂質0.3 gであり、即席みそ・粉末タイプ100 gのたんぱく質21.9 g、脂質9.3 gであるから

が成り立ち、x=154.5 g、y=10.7 gである。

## 17050即席みそ・ペーストタイプ

即席みそ・ペーストタイプの主な原材料は、淡色辛みそ、顆粒和風だしである。即席みそ・ペーストタイプの主な原材料100 gの主な原材料を淡色辛みそx(g)、顆粒和風だしy(g)とすると、淡色辛みそ100 gのたんぱく質12.5 g、脂質6.0 g、顆粒和風だし100 gのたんぱく質24.2 g、脂質0.3 gであり、即席みそ・ペーストタイプ100 gのたんぱく質8.9 g、脂質3.7 gであるから

が成り立ち、x=61.4 g、y=5.1 gである。

## 17121辛子酢みそ

原材料配合比（米みそ（甘みそ）20、砂糖（上白糖）10、穀物酢10、からし（練り）2）から、RF値は、米みそ（甘みそ）20/(20+10+10+2)、砂糖（上白糖）10/(20+10+10+2)、穀物酢10/(20+10+10+2)、からし（練り）2/(20+10+10+2)となる。

## 17122ごまみそ

原材料配合比（米みそ（甘みそ）80、酒22、ごま（いり又はすりごま）18、砂糖（上白糖）6）から、RF値は、米みそ（甘みそ）80/(80+22+18+6)、酒22/(80+22+18+6)、ごま（いり又はすりごま）18/(80+22+18+6)、砂糖（上白糖）6/(80+22+18+6)となる。

## 17123酢みそ

原材料配合比（米みそ（甘みそ）20、砂糖（上白糖）10、穀物酢10）から、RF値は、米みそ（甘みそ）20/(20+10+10)=0.500、砂糖（上白糖）10/(20+10+10)=0.250、穀物酢10/(20+10+10)=0.250となる。

## 17124練りみそ

原材料配合比（米みそ（甘みそ）60、砂糖（上白糖）40、酒10）から、RF値は、米みそ（甘みそ）60/(60+40+10)、砂糖（上白糖）40/(60+40+10)、酒10/(60+40+10)となる。

## 17051カレールウ

カレールウの主な原材料は、カレー粉、小麦粉・1等・薄力、なたね油、食塩である。カレールウ100 gの原材料をカレー粉x(g)、小麦粉y(g)、油z(g)、食塩w(g)とすると、カレールウ100 gのたんぱく質6.5 g、脂質34.1 g、炭水化物44.7 g、食塩相当量10.7 gであり、カレー粉100 gのたんぱく質13.0 g、脂質12.2 g、炭水化物63.3 g、食塩相当量0.1 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=26.5, y=36.9, z=30.3, w=10.7 gを得る。

## 17052ハヤシルウ

ハヤシルウの主な原材料は、トマト、小麦粉・1等・薄力、なたね油、食塩である。ハヤシルウ100 gの原材料をトマトx(g)、小麦粉y(g)、油z(g)、食塩w(g)とすると、ハヤシルウ100 gのたんぱく質6.5 g、脂質34.1 g、炭水化物44.7 g、食塩相当量10.7 gであり、トマト100 gのたんぱく質0.7 g、脂質0.1 g、炭水化物4.7 g、食塩相当量0.0 gであり、小麦粉100 gのたんぱく質8.3 g、脂質1.5 g、炭水化物75.8 g、食塩相当量0.0 gであり、油100 gのたんぱく質0.0 g、脂質100.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのたんぱく質0.0 g、脂質0.0 g、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=323.1, y=42.6, z=32.2, w=10.8 gを得る。

## 17125お茶漬けの素・さけ

原材料配合比（新巻きさけ（焼き）34、食塩29、かわらせんべい23、顆粒和風だし17、砂糖（上白糖）11、焼きのり5、かつおぶし4、抹茶3、まこんぶ（干し）2）から、RF値は、新巻きさけ（焼き）34/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、食塩29/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、かわらせんべい23/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、顆粒和風だし17/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、砂糖（上白糖）11/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、焼きのり5/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、かつおぶし4/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、抹茶3/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)、まこんぶ（干し）2/(34+29+23+17+11+5+4+3+2)となる。

## 17136キムチの素

キムチの素の主な原材料は、とうがらし、にんにく、食塩である。キムチの素100 gの原材料をとうがらしx(g)、にんにくy(g)、食塩z(g)とすると、キムチの素100 gのエネルギー135 kcal、炭水化物26.0 g、食塩相当量9.3 gであり、とうがらし100 gのエネルギー96 kcal、炭水化物6.4 g、食塩相当量0.0 gであり、にんにく100 gのエネルギー136 kcal、炭水化物27.5 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gのエネルギー0 kcal、炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=10.0, y=92.2, z=9.3 gを得る。

## 17053酒かす

酒かすの主な原材料は水稲穀粒・精白米・うるち米である。C6H12O6（分子量180.16）→2C2H5OH（分子量46.07）+2CO2から、エタノール46.07 gを作るのに必要なブドウ糖は180.16÷2=90.08 gであるから、酒かす100 g中の米に由来する炭水化物は

となる。米100 gの利用可能炭水化物は83.1 gであるので、酒100 gを作るのに必要な米は

となる。

## 17126即席すまし汁

原材料配合比（食塩34、こいくちしょうゆ33、顆粒和風だし30、こねぎ30、砂糖（上白糖）11、焼きふ11、焼きのり7、かつおぶし5）から、RF値は、食塩34/(34+33+30+30+11+7+5)、こいくちしょうゆ33/(34+33+30+30+11+7+5)、顆粒和風だし30/(34+33+30+30+11+7+5)、こねぎ30/(34+33+30+30+11+7+5)、砂糖（上白糖）11/(34+33+30+30+11+7+5)、焼きふ11/(34+33+30+30+11+7+5)、焼きのり7/(34+33+30+30+11+7+5)、かつおぶし5/(34+33+30+30+11+7+5)となる。

## 17127ふりかけ・たまご

原材料配合比（砂糖（上白糖）23、ごま（いり又はすりごま）19.3、鶏卵（乾燥卵黄）16.5、顆粒和風だし12.4、さば節10.7、小麦粉（薄力粉１等）8.5、干しのり6.1、食塩4、抹茶1.5）から、RF値は、砂糖（上白糖）23/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、ごま（いり又はすりごま）19.3/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、鶏卵（乾燥卵黄）16.5/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、顆粒和風だし12.4/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、さば節10.7/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、小麦粉（薄力粉１等）8.5/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、干しのり6.1/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、食塩4/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)、抹茶1.5/(23+19.3+16.5+12.4+10.7+8.5+6.1+4+1.5)となる。

## 17054みりん風調味料

みりん風調味料の主な原材料は、水あめ・酸糖化である。みりん風調味料100 gの原材料を水あめx(g)とすると、みりん風調味料100 gの炭水化物55.7 g、水あめ100 gの炭水化物85.0 gであるから、

が成り立ち、x=65.5 gである。

## 17138料理酒

料理酒の主な原材料は、清酒・普通酒、食塩である。料理酒の100 gの原材料を清酒x(g)、食塩y(g)とすると、料理酒100 gの炭水化物4.7 g、食塩相当量2.2 g、清酒100 gの炭水化物4.9 g、食塩相当量0.0 gであり、食塩100 gの炭水化物0.0 g、食塩相当量99.5 gであるから

が成り立ち、x=95.9 g、y=2.2 gである。