

新しい『食品番号表』とその使い方

国民栄養調査のための新しい『食品番号表』は、平成 12 年に改訂された五訂日本標準食品成分表(以下『五訂成分表』)を活用し、食品、栄養素の摂取量を把握する方法を標準化するために作られました。

『五訂成分表』では、従来用いられてきた『四訂成分表』に加えて、大幅な掲載食品数の拡大が図られただけでなく、食品の加工調理による重量や栄養素量の変化等について、より多くのデータが利用できるようになりました。よって本年度の国民栄養調査でも、栄養・健康状態をより適切に把握するための基礎データを得るために、調理による重量及び栄養素量の変化を考慮しようとしています。また、平成 12 年までの国民栄養調査では、国民栄養調査独自の食品番号体系を使用していましたが、今回からは『五訂成分表』の番号体系をほぼそのまま用いることとしています。しかし、1800 以上もある食品番号を使いわけるとは難しいことも多いと思われますので、より適切な食品番号を選択できるような工夫を加えました。

さらに、『食品番号表』においては、食品等のコード化に係わる作業の効率化を図るために国民栄養調査で摂取食品重量の把握に重要な、「目安量・重量換算表」「廃棄率一覧表」「調味料の割合・吸油率表」も同時に収載されました。

国民栄養調査を実施する上で、『食品番号表』の目的や内容を十分に理解していただくことが、国民栄養調査の精度を向上させるために重要といえます。

食品番号表の構成について

食品番号表には、調査票に食品番号や重量等を記入（コード化）する際に必要な情報として、以下に示したものを収載しています。

1. 食品番号表について
2. 調理コードについて
3. 給食番号(20000～)
4. 食品番号(01001～17084)
5. 外食番号(30001～)
6. 総菜番号(40001～)
7. 水 (90001)
8. 食品の廃棄率一覧表
9. 調味料の割合・給油率表
10. 調理による重量変化率一覧表
11. ごはんの目安量
12. 食品の収載方法等の解説
13. 参考文献
14. さいごに
15. 食品名検索

1. 『食品番号表』の「食品番号(01001～17984)」の構成食品について

国民栄養調査用『食品番号表』では、五訂日本食品標準成分表（「五訂成分表」）に収載されている 1882 食品のうち、一般家庭で使用されない食品等、153 食品を除外した 1729 食品が収載されています。

○除外食品（→除外食品一覧 表1）

- ①主に学校給食の材料として使用される食品
- ②主に食品加工の原料として使用される食品
- ③その他、通常市販されておらず、家庭では使用されない食品
- ④新設された調理コードを使用することにより成分および重量変化に対応することとした"調理後"の食品
- ⑤「五訂成分表」18 群（加工食品群）に収載されている食品

表1. 「食品番号表」における非収載食品一覧

分類名 (食品番号表上)	食品数	食品名	食品 番号	非収載理由
穀類	18	学校給食用食パン	01027	学校給食用なので非収載
		学校給食用コッペパン (ロールパン)	01029	学校給食用なので非収載
		学校給食用ゆでめん	01040	学校給食用なので非収載
		国産小麦	01012	主に加工食品用なので非収載
		輸入軟質小麦	01013	主に加工食品用なので非収載
		輸入硬質小麦	01014	主に加工食品用なので非収載
		2等薄力粉	01016	主に加工食品用なので非収載
		学校給食用薄力粉	01017	学校給食用なので非収載
		2等中力粉	01019	主に加工食品用なので非収載
		2等強力粉	01021	主に加工食品用なので非収載
		学校給食用強力粉	01022	学校給食用なので非収載
		粉末状小麦たんぱく	01071	主に加工食品用なので非収載
		粒状小麦たんぱく	01072	主に加工食品用なので非収載
		ペースト状小麦たんぱく	01073	主に加工食品用なので非収載
		コーンミール	01132	主に加工食品用なので非収載
		コーングリッツ	01133	主に加工食品用なので非収載
		コーンフラワー	01134	主に加工食品用なので非収載
		もちこし玄穀	01140	主に加工食品用なので非収載
いも及び でん粉類	2	フライドポテト(塩なし)	02020	油が固定量なのと惣菜にあるため非収載
		サゴでん粉	02032	主に加工食品用なので非収載
砂糖及び甘味類	9	しょ糖型液糖	03012	主に加工食品用なので非収載
		転化型液糖	03013	主に加工食品用なので非収載
		冰糖みつ	03014	主に加工食品用なので非収載
		粉あめ	03015	主に加工食品用なので非収載
		粉末ぶどう糖	03017	主に加工食品用なので非収載
		含水結晶ぶどう糖	03018	主に加工食品用なので非収載
		無水結晶ぶどう糖	03019	主に加工食品用なので非収載
		果糖	03020	主に加工食品用なので非収載
		異性化液糖(ぶどう糖一部果糖)	03021	主に加工食品用なので非収載
豆類	5	粒状大豆たんぱく	04055	主に加工食品用なので非収載
		濃縮大豆たんぱく	04056	主に加工食品用なので非収載

		分離大豆たんぱく	04057	主に加工食品用なので非収載
		繊維状大豆たんぱく	04058	主に加工食品用なので非収載
		テンペ	04063	インドネシアの味噌
野菜類	15	水さらしうど	06013	調理状態が増え煩雑になるので非収載
		かぶ(ゆで)	06037	調理損失、選択判断難から皮むきのみ収載
		(皮むき) かぶ塩漬	06042	調理損失、選択判断難から皮むきのみ収載
		(皮むき) かぶぬかみそ漬	06045	調理状態が増え煩雑になるので非収載
		ししとうがらし油炒め	06094	油が固定量なので非収載
		大根 (ゆで)	06133	調理損失、選択判断難から皮むきのみ収載
		水さらし玉ねぎ	06154	調理状態が増え煩雑になるので非収載
		葉とうがらし油炒め	06170	油が固定量なので非収載
		べいなす油揚げ	06194	油が固定量なので非収載
		にがうり油炒め	06206	油が固定量なので非収載
		人参(ゆで)	06213	調理損失、選択判断難から皮むきのみ収載
		金時(ゆで)	06219	調理損失、選択判断難から皮むきのみ収載
		青ピーマン油炒め	06246	油が固定量なので非収載
		赤ピーマン油炒め	06248	油が固定量なので非収載
		黄ピーマン油炒め	06250	油が固定量なので非収載
藻類	2	干してんぐさ	09025	寒天、ところてんの原料
		干しえごり	09008	おきうとの原料
魚介類	17	水煮まあじ	10004	調理コードで対応するので非収載
		水煮まいわし	10048	調理コードで対応するので非収載
		水煮あまだい	10019	調理コードで対応するので非収載
		水煮かじか	10081	調理コードで対応するので非収載
		水煮まがれい	10101	調理コードで対応するので非収載
		水煮子持ちがれい	10105	調理コードで対応するので非収載
		水煮養殖こい	10120	調理コードで対応するので非収載
		水煮しろさけ	10135	調理コードで対応するので非収載
		水煮まさば	10155	調理コードで対応するので非収載
		水煮たいせいようさば	10159	調理コードで対応するので非収載
		水煮養殖まだい	10194	調理コードで対応するので非収載
		水煮どじょう	10214	調理コードで対応するので非収載
		水煮ふな	10239	調理コードで対応するので非収載
		水煮むつ	10269	調理コードで対応するので非収載
		水煮養殖かき	10293	調理コードで対応するので非収載
		水煮はまぐり	10307	調理コードで対応するので非収載

		水煮するめいか	10346	調理コードで対応するので非収載
肉類	57	和牛かた赤肉	11006	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		和牛かた脂身	11007	牛脂は別に収載しているので非収載
		和牛かたロース赤肉	11010	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		和牛リブロース赤肉	11013	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		和牛リブロース脂身	11014	牛脂は別に収載しているので非収載
		和牛サーロイン赤肉	11017	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		和牛もも赤肉	11021	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		和牛もも脂身	11022	牛脂は別に収載しているので非収載
		和牛そともも赤肉	11025	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		和牛ランプ赤肉	11028	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		牛かた赤肉	11032	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		牛かた脂身	11033	牛脂は別に収載しているので非収載
		牛かたロース赤肉	11036	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		牛リブロースゆで	11039	調理コードで対応するので非収載
		牛リブロース赤肉	11041	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		牛リブロース脂身	11042	牛脂は別に収載しているので非収載
		牛サーロイン赤肉	11045	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		牛もも皮下脂肪なしゆで	11050	調理コードで対応するので非収載
		牛もも赤肉	11051	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		牛もも脂身	11052	牛脂は別に収載しているので非収載
		牛そともも赤肉	11055	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		牛ランプ赤肉	11058	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		輸入牛かた赤肉	11062	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		輸入牛かた脂身	11063	牛脂は別に収載しているので非収載
		輸入牛かたロース赤肉	11066	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		輸入牛リブロース赤肉	11069	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		輸入牛リブロース脂身	11070	牛脂は別に収載しているので非収載
		輸入牛サーロイン赤肉	11073	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		輸入牛もも赤肉	11077	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		輸入牛もも脂身	11078	牛脂は別に収載しているので非収載
		輸入牛そともも赤肉	11081	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		輸入牛ランプ赤肉	11084	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚かた赤肉	11117	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚かた脂身	11118	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚かたロース赤肉	11121	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載

		豚かたロース脂身	11122	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚ロースゆで	11125	調理コードで対応するので非収載
		豚ロース赤肉	11127	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚ロース脂身	11128	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚もも皮下脂肪なしゆで	11133	調理コードで対応するので非収載
		豚もも赤肉	11134	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚もも脂身	11135	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚そともも赤肉	11138	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚そともも脂身	11139	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚中型かた赤肉	11143	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚中型かた脂身（黒ふた）	11144	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚中型かたロース赤肉	11147	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚中型かたロース脂身（黒ふた）	11148	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚中型ロース赤肉	11151	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚中型ロース脂身（黒ふた）	11152	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚中型もも赤肉	11156	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚中型もも脂身（黒ふた）	11157	豚脂は別に収載されているので非収載
		豚中型そともも赤肉	11160	牛豚「赤肉」はヒレ肉以外は市販されていないので非収載
		豚中型そともも脂身（黒ふた）	11161	豚脂は別に収載されているので非収載
		鶏ももゆで	11223	調理コードで対応するので非収載
		鶏もも（皮なし）ゆで	11226	調理コードで対応するので非収載
		鶏ささ身ゆで	11229	調理コードで対応するので非収載
卵類	8	ボーチドエッグ	12006	調理コードで対応するので非収載
		加糖全卵	12008	
		乾燥全卵	12009	
		ゆで卵黄	12011	調理コードで対応するので非収載
		加糖卵黄	12012	
		乾燥卵黄	12013	
		ゆで卵白	12015	調理コードで対応するので非収載
		乾燥卵白	12016	
乳類	2	カゼイン	13048	
		チーズホエーパウダー	13050	
油脂類	2	パーム油	14009	
		パーム核油	14010	
調理加工食品類	16	ビーフカレーレトルト	18001	
		ぎょうざ冷凍	18002	

	えびグラタン冷凍	18003	
	コーンクリームスープ粉末	18004	
	コーンクリームスープ レトルト	18005	
	クリームコロッケ冷凍	18006	
	ポテトコロッケ冷凍	18007	
	いかフライ冷凍	18008	
	えびフライ冷凍	18009	
	白身フライ冷凍	18010	
	ビーフンチューレトルト	18011	
	しゅうまい冷凍	18012	
	ハンバーグ冷凍	18013	
	ピラフ冷凍	18014	
	ミートボール冷凍	18015	
	メンチカツ冷凍	18016	

２．「食品番号(01001～17984)」の食品名の表記の仕方

食品の名称の記載方法は「五訂成分表」に収載されている食品の名称が基本的に用いられていますが、表現を簡略にしたり、見やすくするために、適宜、若干の変更が加えられています。また、市販されている商品の通称名称や地域での俗称などが《別名》として示されています。

○食品グループ及び食品の表示順

各食品群（１～１７群）の中に、適宜、類似の食品による“グループ”が設けられています。“食品グループ”内では、使用頻度の高い食品（番号）を最初に示すなど食品検索の便が図られています。

○食品の階層化表示方式

過去の栄養調査（国民栄養調査、他）における食品番号の出現頻度や、各食品の流通状況などに関する資料をもとに、食品を３段階に階層化して表示しています。大きな文字で書かれている食品名および食品番号は、出現頻度の高い（１日の調査において概ね 0.5%以上）ものを原則的に示し、その他の食品については食品名および食品番号が小さく示されています。さらに、類似食品の“グループ”において、出現頻度がより高いものなどに「＊」がつけられ、これは、食事記録からの情報では、同じ大きさの文字で示した複数の食品のうち、

どれを当てはめるかの判断に迷う場合、「＊」のついているものを優先して選択できるようにするためのものです。

○調理後の食品番号

調理後の状態で五訂成分表食品に収載されている食品（例：「キャベツ（ゆで）」）のうち、
‘野菜’や‘魚介類’については、“生”の食品と区別するために、調理後の食品は斜体の小さな文字で示されています。また、“水戻し”をしている食品についても、斜体の小さな文字が用いられています。

○食品の備考情報

適切に食品を選択するため、各食品の解説などが[]内に示されています。

『食品番号表』の使い方

1. 食品等のコード(01001～17984)

○食品番号の優先順位表示の活用

調査票に記入された食品の詳細情報がわからなかった場合、調査対象者の記入に基づいて、**大きな文字**で記載されている食品を選択します。また、肉類のように「豚肉」等と、大きな分類で記入されていた場合は、類似食品の‘グループ’において優先順位の高いことを示す「*」のついた食品番号をつけます。これらの優先性は、調査者間の認識のちがいによるばらつきを小さくするために設定されており、過去の栄養調査（国民栄養調査、他）における食品の出現頻度や、各食品の流通状況についての資料に基づいて設定されました。

2. 外食、惣菜類のコード化(30001～、40001～)

外食、惣菜については、データベースの改変が行われました。

3. 給食のコード（20000～）

従来国民栄養調査では、保育所・学校給食については給食実施基準値などに基
づき加重平均的な食品の構成及び栄養成分値を作成し、単一の食品番号で、一律
に「1人前」食べたという整理でした。しかし、性・年齢階級グループ毎による
特徴が把握できるよう年齢階級別コードが設定され、ある程度、残食、おかわり
による個人差を把握できるよう整理されました。

性・年齢階級グループごとの把握

各年齢層の子供の栄養状態をなるべく正確に把握するため、従来の給食コードを改変し、
保育食給食を3歳未満と3歳以上、幼稚園給食、小学校給食1～2年、3～4年、5～6年、
中学校給食と7分類のコードが設定されました。ただし、高校生の給食及び職場給食は、摂
取重量及び食事内容の個人差が大きいことなどから、「外食番号」が用いられます。

学校給食コード	保育所給食(3才未満)	21000
	保育所給食(3才以上)	21003
	幼稚園給食	22000
	小学校給食 1-2 年	主食 23112
		おかず 23212
		牛乳 20000
	小学校給食 3-4 年	主食 23134
		おかず 23234
		牛乳 20000
	小学校給食 5-6 年	主食 23156
		おかず 23256
		牛乳 20000
	中学校給食	主食 24100
		おかず 24200
		牛乳 20000

3. 水のコード(90001)

飲み物等の‘水分’については、これまでは言及されておらず、食品重量の取り扱い等において、整合性がはかられない場合があります。よって今回の国民栄養調査から、希釈して飲む飲料や、インスタントコーヒー等の場合出来上がりの重量を把握できるように、対象者にお湯や、水の量を記入してもらいます。これをもとに水コードを用い、嗜好飲料の摂取量把握時の粉末重量と液体重量が混在しないようにします。ただし、ミネラルウォーターや料理に使用する水などは、煮詰め方が異なり、標準化が困難であるためコード化の必要はありません。