

## 成分表のエネルギー計算に用いた式

エネルギー (kcal) =

アミノ酸組成によるたんぱく質(g) × 4.0 kcal/g +  
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量(g) × 9.0 kcal/g +  
利用可能炭水化物(単糖当量)(g) × 3.75 kcal/g +  
糖アルコール(g) × 2.4 kcal/g +  
食物繊維総量(g) × 2.0 kcal/g +  
有機酸(g) × 3.0 kcal/g + アルコール(g) × 7.0 kcal/g

- ✓ 糖アルコール及び有機酸のうち個別のエネルギー換算係数を適用する化合物等はその係数を用いる。
- ✓ 組成成分の成分値がない場合は、当該成分に対してのみ従来法の成分値による計算で代替する。
- ✓ 成分値の確からしさは、関係成分の合計が水分以外の想定分量(全乾物値)に合致する程度で評価する。(※[昨年の試算論文](#)では、水分込の100gとの合致度で評価)

# 人日当たりのエネルギー値の変動(単位:kcal)

コード	食品群	食品数	差の平均	最大	95th%TILE	5th%TILE	最小
01	穀類	98	-0.52	0.00	0.00	-1.17	-35.95
02	いも及びでん粉類	32	-0.19	0.08	0.05	-2.09	-5.14
03	砂糖及び甘味類	13	0.04	0.34	-	-	-0.01
04	豆類	56	-0.12	0.00	0.00	-0.82	-1.55
05	種実類	28	0.00	0.05	0.05	-0.04	-0.04
06	野菜類	248	-0.04	1.99	0.00	-0.17	-1.92
07	果実類	110	0.00	0.77	0.05	-0.10	-0.90
08	きのこ類	28	0.01	0.18	0.15	-0.08	-0.14
09	藻類	36	0.02	0.21	0.10	-0.04	-0.05
10	魚介類	274	-0.05	0.00	0.00	-0.22	-2.24
11	肉類	124	-0.19	0.00	0.00	-1.23	-2.60
12	卵類	11	-0.98	0.00	-	-	-9.68
13	乳類	47	-0.13	0.33	0.00	-0.63	-4.04
14	油脂類	20	-0.25	0.00	0.00	-2.91	-3.03
15	菓子類	108	-0.02	0.02	0.00	-0.13	-0.22
16	嗜好飲料類	46	-0.31	0.02	0.01	-2.68	-4.83
17	調味料及び香辛料類	83	-0.05	0.01	0.00	-0.42	-0.83
18	調理加工食品類	0	-	0.00	-	-	0.00
	計	1362	-0.11	1.99	0.00	-0.36	-35.95

## 試算結果(人日摂取量当たり)

### 【試算の結果】

#### 一日当たり摂取量ベースのかい離度上位

(H26国民健康栄養調査の摂取量より試算)

水稻めし	-36.0 kcal/day・人	(現行の人日量:470.2)
鶏卵	-9.7 kcal/day・人	(同上:48.4)
じゃがいも	-5.1 kcal/day・人	(同上:23.3)
発泡酒	-4.8 kcal/day・人	(同上:14.3)
普通牛乳	-4.0 kcal/day・人	(同上:44.8)