

内閣府食品安全委員会
平成15年度食品安全確保総合調査

食品のリスク管理の実施状況等に関する調査報告書

(食品中の残留農薬のモニタリング調査分)

平成 16 年 3 月

財団法人 日本食品分析センター

目 次

1	調査の目的	1
2	調査の実施場所	1
3	調査の内容	1
4	調査方法	
(1)	検体の購入	1
(2)	検体の調製	3
(3)	分析方法	94
5	試験結果	
(1)	札幌市（北海道）	143
(2)	仙台市（東北）	145
(3)	横浜市（関東Ⅰ）	147
(4)	長野市（関東Ⅱ）	149
(5)	新潟市（北陸）	151
(6)	名古屋市（東海）	153
(7)	大阪市（近畿Ⅰ）	155
(8)	津市（近畿Ⅱ）	157
(9)	山口市（中国）	159
(10)	高松市（四国）	161
(11)	福岡市（北九州）	163
(12)	那覇市（南九州）	165
6	考察	
(1)	EPN	167
(2)	オキサジクロメホン	167
(3)	クロルピリホス	167
(4)	ジクロシメット	167
(5)	ファモキサドン	167
(6)	フェノキサニル	167
(7)	フェノキサプロップエチルクロルピリホス	167
(8)	フェンピロキシメート	168
(9)	フルミオキサジン	168

7 別添資料

- (1) 検量線
- (2) 標準溶液のクロマトグラム
- (3) 試料のクロマトグラム
- (4) 精度管理結果

食品のリスク管理の実施状況に関する調査

(食品中の残留農薬のモニタリング調査)

1 調査の目的

本調査は、食品に含まれる人の健康に影響を及ぼす恐れのある要因のうち、農薬に関し、実態調査を実施するものである。

2 調査の実施場所

財団法人 日本食品分析センター 多摩研究所

東京都多摩市永山 6 丁目 11 番 10 号

3 調査の内容

食品安全委員会で食品健康影響調査を行った農薬について、実際に市場に流通している食品を通常行われている調理方法で調理を行った後、各食品に含まれる農薬の一日当たりの量を計算する、いわゆるマーケットバスケット調査により、国民が日常の食事を介して食品に残留する農薬をどの程度摂取しているのかを把握する。なお、調査を行う農薬は、EPN、オキサジクロメホン、クロルピリホス、ジクロシメット、ファモキサドン、フェノキサニル、フェノキサプロップエチル、フェンピロキシメート及びフルミオキサジンである。

4 調査方法

(1) 検体の購入

表-1 に掲げる都市ごとに表-2 に掲げる食品を購入した。なお、購入が困難な食品については「国民栄養の現状 平成 13 年厚生労働省国民栄養調査結果」中の国民栄養調査食品群別表において同分類の食品を代替品として購入した。各都市における実際に購入した検体の品名、数量、産地、メーカー名等は表-3～14 の食品原料簿に示した。

表-1 対象都市及び地域名

	対象都市	地域名*
1	札幌市	北海道
2	仙台市	東北
3	横浜市	関東Ⅰ
4	長野市	関東Ⅱ
5	新潟市	北陸
6	名古屋市	東海
7	大阪市	近畿Ⅰ
8	大津市	近畿Ⅱ
9	山口市	中国
10	高松市	四国
11	福岡市	北九州
12	那覇市	南九州

* 「国民栄養の現状 平成 13 年厚生労働省国民栄養調査結果」における地域ブロック名

表-2 購入品目

食品群			食品
1	穀類	米・加工品	精白米，もち，赤飯
		小麦・加工品	小麦粉，食パン，フランスパン，あんパン，生うどん，生そば，生中華めん，スパゲティ，インスタントラーメン，麩
		その他の穀類・加工品	大麦，コーンフレーク
2	いも類		さつまいも，じゃがいも，さといも，やまといも，こんにゃく，しらたき，はるさめ
3	砂糖・甘味料類		上白糖
4	豆類		大豆，豆腐，油揚げ，がんもどき，納豆，おから，凍り豆腐，いんげんまめ
5	種実類		ごま，バターピーナッツ
6	野菜類	緑黄色野菜	にんじん，ほうれん草，ピーマン，トマト，ブロッコリー，アスパラガス，かぼちゃ
		その他の野菜	大根，たまねぎ，キャベツ，きゅうり，はくさい，たけのこ，もやし，なす，ごぼう，レタス
		野菜ジュース	トマトジュース
		漬け物	野沢菜漬，はくさい漬，たくあん，福神漬
7	果実類		マーマレード，イチゴジャム，みかん，グレープフルーツ，レモン，りんご，バナナ，いちご，キウイフルーツ，メロン，パインアップル，うめ，オレンジジュース，リンゴジュース，ぶどうジュース
8	きのこ類		しいたけ，えのきたけ，しめじ
9	藻類		のり，こんぶ，わかめ，ひじき
10	魚介類		さけ，かじき，かつお，まぐろ，かれい，たら，まあじ，いわし，さば，さんま，ぶり，はまち，うなぎ，いか，たこ，えび，あさり，ほたてがい，塩さけ，たらこ，しらす干し，干しあじ，ししゃも，さば水煮缶詰，まぐろ油漬缶詰，いかなご佃煮，あみ佃煮，かもぼこ，ちくわ，はんぺん，さつまあげ，魚肉ソーセージ
11	肉類		牛肉（もも），牛肉（ひき肉），豚肉（もも），豚肉（ロース），鶏肉，鯨肉，ひつじの肉，あいがもの肉，牛肝臓，ロースハム，ベーコン，ウィンナー
12	卵類		鶏卵
13	乳類		牛乳，プロセスチーズ，ヨーグルト，乳酸菌飲料，クリーム
14	油脂類		バター，マーガリン，植物性油脂，動物性油脂
15	菓子類		キャンデー，せんべい，カステラ，ショートケーキ，ビスケット，チョコレート，ドーナツ，ようかん，ポテトチップス
16	嗜好飲料類		日本酒，ビール，ワイン，緑茶，コーヒー，紅茶，コーラ，サイダー
17	調味料・香辛料類		マヨネーズ，みそ，しょうゆ，トンカツソース，トマトケチャップ，塩，めんつゆ，こしょう，とうがらし，かつお昆布だし，からし，カレーウ，ハヤシルウ，ドレッシング

(2) 検体の調製

各都市で購入した検体について表-15 に示した調製を行った後、食品群（穀類、いも類、砂糖・甘味料類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類、乳類、油脂類、菓子類、嗜好飲料類、調味料・香辛料類）ごとに混合して分析用試料を作成した。ただし、穀類については調製時、試料と同量の水を加えて分析用試料を作成した。なお、調製量は「国民栄養の現状 平成 13 年厚生労働省国民栄養調査結果」における食品群別摂取量から算出した。また、調製前及び調製後の重量については表-16～27 に示した。

表-3-1 食料原料簿（北海道：札幌市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1380	1380	企業名	住所	企業名	2月25日
		米2			2000	1袋	1480	1480				2月25日
	米加工品	赤飯			170	1P	100	100				2月25日
		もち			500	1袋	438	438				2月25日
	小麦粉類				1000	1袋	168	168				2月25日
	パン類(菓子パンを除く)	薄力粉			420	1袋	148	148				2月25日
		食パン			230	1本	96	96				2月25日
	菓子パン類	フランスパン			100	1個	98	98				2月25日
		あんぱん			130	1袋	58	58				2月25日
	うどん、中華めん類	生うどん			130	1袋	58	58				2月25日
いも類	即席中華めん	生中華めん			96	1袋	48	48	企業名	住所	企業名	2月25日
		インスタントラーメン			500	1袋	148	148				2月25日
	パスタ類	スパゲッティ			30	2袋	98	196				2月25日
	その他の小麦加工品	蕎麦			130	1袋	29	29				2月25日
		生そば			180	1箱	198	198				2月25日
	そば・加工品	コーンフ레이크			1000	1袋	288	288				2月25日
	その他の穀類	押麦			760	2個×1袋	498	498				2月25日
		さつまいも			1470	5個1袋6個1袋	178	356				2月25日
	さつまいも・加工品	じゃがいも			340	2袋	98	196				2月25日
		こんにゃく			240	2袋	98	196				2月25日
砂糖・甘味料類	その他のいも・加工品	しらたき		商品名	446	1個	303	303	企業名	住所	企業名	2月25日
		やまいも			520	6個×1袋	198	198				2月25日
	でんぷん・加工品	さといも			80	1袋	168	168				2月25日
		はるさめ	緑豆はるさめ		1000	1袋	138	138				2月25日
	大豆(全粒)・加工品	上白糖			160	1袋	298	298				2月25日
		煮豆(大豆)			2100	6P	78	468				2月25日
	豆腐	絹ごし豆腐			246	5個×3袋	148	444				2月25日
		凍り豆腐			400	5枚×3袋	118	354				2月25日
	油揚げ類	油揚げ			240	15個×1袋	100	100				2月25日
		がんもどき			450	3P×3	78	234				2月25日
豆類	納豆	納豆			250	1袋	98	98	企業名	住所	企業名	2月25日
		おから			170	1袋	148	148				2月25日
	その他の大豆加工品	煮豆(いんげんまめ)			1200	16袋	100	1600				2月25日
		煮豆(いんげんまめ)			1000	5袋	198	990				2月25日
種実類		すりごま		商品名	1000	5袋	198	990	企業名	住所	企業名	2月25日
		バターピーナッツ			1000	5袋	198	990				2月25日

表-3-2 食料原料簿（北海道：札幌市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	野菜類	トマト		商品名	390	2個	98	196	企業名	住所	企業名	2月25日
		にんじん			820	4本×1袋	198	198				2月25日
		ほうれん草			660	3把	158	474				2月25日
		ピーマン			200	5個×1袋	178	178				2月25日
		その他の緑黄色野菜			360	1株	128	128				2月25日
		キャベツ			120	6本×1袋	128	128				2月25日
		きゅうり			469	1/4個	131	131				2月25日
		大根			2780	1個	198	198				2月25日
		たまねぎ			380	4本	48	192				2月25日
		はくさい			1260	1本	198	198				2月25日
		その他の淡色野菜			550	3個	38	114				2月25日
		いちご			1500	1/4個×2	158	316				2月25日
		野菜ジュース			200	1袋	28	28				2月25日
		葉類漬け物			330	5本×1袋	198	198				2月25日
		たくあん・その他の漬 け物			290	1個	198	198				2月25日
果実類	果実類	いちご			280	1袋	198	198				2月25日
		柑橘類			220	4本×1袋	298	298				2月25日
		バナナ			190	1本	68	68				2月25日
		りんご			200	1袋	178	178				2月25日
		その他の生果			300	1袋	99	99				2月25日
		ジャム			144	1袋	108	108				2月25日
		フルーツ			300	1P	464	464				2月25日
		フルーツ			780	7個×1袋	498	498				2月25日
		フルーツ			770	2個	128	256				2月25日
		フルーツ			380	2個	198	396				2月25日
		フルーツ			700	4本×1	198	198				2月25日
		フルーツ			1140	4個	128	512				2月25日
		フルーツ			1070	1個	580	580				2月25日
		フルーツ			360	2個	99	198				2月25日
		フルーツ			600	6個×1袋	398	398				2月25日
		フルーツ			1830	1個	398	398				2月25日
きのこ類	きのこ類	フルーツ			150	1個	100	100				2月25日
		フルーツ			165	1瓶	148	148				2月25日
		フルーツ			200	1P	78	78				2月25日
		フルーツ			200	1P	78	78				2月25日
藻類	藻類	フルーツ			200	1P	78	78				2月25日
		フルーツ			1100	10P	128	1280				2月25日
		フルーツ			2000	10袋	128	1280				2月25日
		フルーツ			1400	10袋	99	990				2月25日
藻類	藻類	フルーツ			1100	10枚×16袋	198	3168				2月25日
		フルーツ			420	7袋	198	1386				2月25日
		フルーツ			500	1袋	148	148				2月25日
		フルーツ			440	4袋	98	392				2月25日

表-3-3 食料原料簿（北海道：札幌市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	380	4切れ×1P	398	398	企業名	住所	企業名	2月25日
		まあじ	にしん		350	2尾×1P	198	198				2月25日
		いわし			220	3尾×1P	418	418				2月25日
		さんま			310	2尾	78	156				2月25日
		生さけ			199	2切れ×1P	195	195				2月25日
		たら			169	2切れ×1P	216	216				2月25日
		かれい			300	2尾×1P	398	398				2月25日
		かつお			175	1P	276	276				2月25日
		まぐろ			145	1P	287	287				2月25日
		かじき	めばちまぐろ		162	1P	806	806				2月25日
	その他の生魚	ぶり			162	2切れ×1P	482	482				2月25日
		はまち	しまほっけ		450	2切れ×1P	358	358				2月25日
		うなぎ(蒲焼)			150	1尾×1P	790	790				2月25日
	貝類	ほたて			161	1P	206	206				2月25日
		あさり			269	1P	270	270				2月25日
	いか、たこ類	いか			220	2杯×1P	358	358				2月25日
		まだこ			193	1P	343	343				2月25日
	えび、かに類	えび			456	10尾×2P	580	1160				2月25日
		塩さけ			114	3切れ×1P	259	259				2月25日
		たらこ			180	1P	980	980				2月25日
		しらす干し			150	3P	198	594				2月25日
		ししゃも			160	1P	498	498				2月25日
肉類	魚介(塩蔵生干し、乾物)	干しあじ			380	5枚×1P	398	398				2月25日
		まぐろ油漬缶詰			80	1缶	148	148				2月25日
		さば水煮缶詰			190	1缶	98	98				2月25日
		いかなご佃煮	わかさぎ佃煮		70	1P	258	258				2月25日
		あみ佃煮	えび紅梅煮		60	1P	158	158				2月25日
		かまぼこ			120	1本	99	99				2月25日
		ちくわ			150	5本×1袋	78	78				2月25日
		はんぺん			120	1枚×1袋	128	128				2月25日
		さつまあげ			325	5枚×1袋	148	148				2月25日
		魚肉ソーセージ			160	1本	158	158				2月25日
	牛肉	牛肉(もも)			246	1P	979	979				2月25日
		牛肉(ひき肉)			201	2P	196,201	397				2月25日
		豚肉(もも)			668	3P	318,328, 341	987				2月25日
	豚肉	豚肉(もも)			700	5P	241,279,285, 288,291	1385				2月25日
		豚肉(ロース)			150	3P×1	298	298				2月25日
		ロースハム			173	1P	298	298				2月25日
	ハム、ソーセージ類	ベーコン			160	1袋	278	278				2月25日
		ウィンナー			101	1P	139	139				2月25日
		ひつじの肉			999	3P	380,395,405	1180				2月25日
	鶏肉	鶏肉(もも)			110	1P	228	228				2月25日
		あいがもの肉			103	1P	203	203				2月25日
		肉類(内臓)			110	1缶	448	448				2月25日
	鯨肉	牛肝臓										
		鯨肉缶詰										

表-3-4 食料原料簿（北海道：札幌市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名					企業名	住所	企業名	
	牛乳	牛乳			2800	10個×4P	168	672				2月25日
乳類	チーズ	プロセスチーズ			2000	2本	158	316				2月25日
					236	1箱	248	248				2月25日
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			300	1P	138	138				2月25日
		乳酸菌飲料			500	1本	80	80				2月25日
	その他の乳製品	クリーム			900	4本	298	1192				2月25日
油脂類	バター	バター			400	2箱	248	496				2月25日
	マーガリン	マーガリン			360	2箱	178	356				2月25日
		ごま油			1000	3本	378	954				2月25日
	植物性油脂	サラダ油			1500	1本	358	358				2月25日
	動物性油脂	ラード			200	1本	138	138				2月25日
菓子類	和菓子類	せんべい			525	5袋	128	640				2月25日
		カステラ			452	2袋	223.229	452				2月25日
		ようかん			480	3袋	99	297				2月25日
	ケーキ・パストリー類	ショートケーキ			700	8個	200	1600				2月25日
		ドーナツ			270	3袋	99	297				2月25日
嗜好飲料類	ビスケット類	ビスケット			380	2箱	148	296				2月25日
	キャンデー類	キャンディー			30	1袋	98	98				2月25日
	その他の菓子類	チョコレート			350	5枚	78	390				2月25日
		ホテトチップス			360	4袋	98	392				2月25日
	日本酒	日本酒			180	1本	178	178				2月25日
	ビール	ビール		商品名	500	1本	257	257	企業名	住所	企業名	2月25日
	洋酒・その他	ワイン			750	1本	428	428				2月25日
	茶	緑茶飲料			1000	2本	88	176				2月25日
		紅茶飲料			1000	2本	88	176				2月25日
	コーヒ-・ココア	缶コーヒ-			500	2本	88	176				2月25日
	その他の嗜好飲料	コーラ			500	1本	98	98				2月25日
		サイダー			500	1本	88	88				2月25日
	ソース	トンカツソース			170	1本	138	138				2月25日
	しょうゆ	しょうゆ			1000	1本	128	128				2月25日
	塩	塩			100	1本	68	68				2月25日
調味料・ 香辛料類	マヨネーズ	マヨネーズ			200	1本	158	158				2月25日
	味噌	みそ			1000	1袋	198	198				2月25日
		トマトケチャップ			500	1本	158	158				2月25日
	その他の調味料	ドレッシング			400	2本	198	396				2月25日
		めんつゆ			600	1本	198	198				2月25日
香辛料・その他		カレールー		商品名	200	2箱	118	236	企業名	住所	企業名	2月25日
		ハヤシルー			200	1箱	198	198				2月25日
		かつお昆布だし			150	1箱	188	188				2月25日
		こしょう			28	1袋	100	100				2月25日
		とうがらし			30	1袋	100	100				2月25日
		からし			43	1本	128	128				2月25日

表 4-1 食料原料簿 (東北：仙台市)

分類		食品名	代替品	品名	重量(g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1100	1100	企業名	住所	企業名	2月27日
		米2			2000	1袋	1200	1200				2月27日
	米加工品	赤飯			160	1P	100	100				2月28日
		もち			450	1袋	498	498				2月27日
	小麦粉類	薄力粉			500	1袋	109	109				2月27日
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			408	1袋	100	100				2月28日
		フランスパン			257	1本	138	138				2月28日
	菓子パン類	あんぱん			296	7個×1袋	165	165				2月28日
		生うどん			300	2食×1袋	298	298				2月27日
	うどん、中華めん類	生中華めん			316	2食×1袋	298	298				2月27日
	即席中華めん	インスタントラーメン			100	1袋	78	78				2月27日
	パスタ類	スパゲッティ			450	1袋	198	198				2月27日
	その他の小麦加工品	蕎麦			70	1袋	118	118				2月27日
	そば・加工品	生そば			240	2食×1袋	580	580				2月27日
いも類	どうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1箱	298	298				2月27日
		押麦			600	1袋	295	295				2月28日
	さつまいも・加工品	さつまいも			561	2個×1袋	398	398				2月27日
		じゃがいも・加工品			1446	2袋	198	396				2月27日
	その他のいも・加工品	こんにゃく			500	1袋	95	95				2月28日
		しらたき			300	1袋	95	95				2月28日
		やまいも			412	1/2個	321	321				2月27日
		さといも			488	8個×1袋	298	298				2月27日
		はるさめ			100	1袋	128	128				2月27日
	でんぷん・加工品	上白糖			1000	1袋	168	168				2月27日
	砂糖・甘味料類	煮豆(大豆)			250	1袋	145	145				2月27日
		絹ごし豆腐			2400	2P×3	135	405				2月28日
豆類	豆腐	凍り豆腐			294	6個×3袋	168	504				2月27日
		油揚げ			400	5枚×4袋	90	360				2月27日
	油揚げ類	がんもどき			280	8個×2袋	120	240				2月28日
		納豆			450	3P×3	78	234				2月28日
	その他の大豆加工品	おから			250	1袋	65	65				2月27日
		煮豆(いんげんまめ)			170	1袋	188	188				2月28日
種実類		すりごま			1200	12袋	85	1020				2月27日
		バター・ピーナッツ			1000	2袋	290	580				2月28日

表 4-2 食料原料簿 (東北：仙台市)

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売 者)、産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		商品名	537	3個×1袋	398	398	企業名	住所	企業名	2月27日
	にんじん			411	4本×1袋	99	99				2月27日
	ほうれん草			212	3束	97	291				2月27日
	ピーマン			164	5個×1袋	158	158				2月27日
	その他の緑黄色野菜			328	1株	198	198				2月27日
				203	5本×2束	138	276				2月27日
				289	1/4個	112	112				2月27日
				270	1個	198	198				2月27日
	キャベツ			325	3本×1袋	128	128				2月27日
	きゅうり			918	1本	178	178				2月27日
	大根			877	3個×1袋	248	248				2月27日
	たまねぎ			644	1/4個	98	98				2月27日
	はくさい			250	1袋	35	35				2月28日
	その他の淡色野菜			404	5個×1袋	258	258				2月27日
				439	1個	248	248				2月27日
				170	2個×1袋	198	198				2月27日
				243	3本×1袋	150	150				2月27日
	野菜ジュース			190	1本	95	95				2月28日
	葉類漬け物			300	1袋	198	198				2月28日
				300	1袋	198	198				2月28日
	たくあん・その他の漬 け物			450	1袋	198	198				2月27日
	いちご			120	1袋	160	160				2月27日
				338	1P	395	395				2月28日
果実類	柑橘類			754	7個×1袋	398	398				2月27日
				837	2個	148	296				2月27日
	バナナ			515	3個×2袋	198	396				2月27日
				882	5本×1	298	298				2月27日
	りんご			1455	5個×1袋	498	498				2月27日
				751	1個	680	680				2月27日
	その他の生果			629	1個	298	298				2月27日
		なし		615	4個	128	512				2月27日
				1875	1個	398	398				2月27日
				150	1個	100	100				2月27日
	ジャム			370	1瓶	395	395				2月28日
				200	1P	78	78				2月28日
きのこ類	果汁・果汁飲料			200	1P	78	78				2月28日
				250	1P	98	98				2月28日
				700	6袋	198	990				2月27日
				840	4袋	98	392				2月27日
藻類				650	5袋	128	640				2月27日
				650	20枚×10袋	348	3480				2月27日
				400	1袋	498	498				2月27日
				600	2袋	118	236				2月27日
				400	2袋	248	496				2月28日

表 4-3 食料原料簿 (東北：仙台市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	200	1切れ×1P	150	150	企業名	住所	企業名	2月28日
		まあじ			386	3本×1P	366	366				2月28日
		いわし			380	2本	100	200				2月28日
		さんま			150	1尾	68	68				2月28日
		生さけ			158	2切れ×1P	376	376				2月27日
		たら			121	3切れ×1P	253	253				3月3日
		かれい			265	2切れ×1P	339	339				2月27日
		かつお			314	1切れ×1P	298	298				2月28日
		まぐろ			181	1切れ×1P	687	687				2月28日
		かじき			220	2切れ×1P	295	295				2月28日
	その他の生魚	ぶり			280	4切れ×1P	450	450				2月28日
		はまち	いなだ		200	13切れ×1P	398	398				2月27日
		うなぎ(蒲焼)			180	1切れ×1P	798	798				2月27日
		ほたて			314	5個×1P	401	401				2月28日
	貝類	あさり			140	1P	158	158				2月28日
		いか			330	1杯×1P	198	198				2月28日
	いか、たこ類	まだこ			179	1P	461	461				2月27日
	えび、かに類	えび			300	14尾×1P	777	777				2月28日
		塩さけ			200	3切れ×1P	450	450				2月28日
		たらこ			120	1P	780	780				2月27日
		しらす干し			120	2P	298	596				2月27日
	魚介(塩蔵・生干し・乾物)	ししゃも			200	10尾×1P	298	298				2月27日
		干しあじ			180	2枚×1P	298	298				2月27日
		まぐろ油漬缶詰			80	1缶	128	128				2月27日
		さば水煮缶詰			190	1缶	138	138				2月27日
	魚介(缶詰)	いかなご佃煮			65	1P	298	298				2月27日
	魚介(佃煮)	あみ佃煮			70	1P	198	198				2月27日
		かまぼこ			180	1本	295	295				2月28日
		ちくわ			145	5本×1袋	85	85				2月28日
		はんぺん			120	1枚	120	120				2月28日
	魚介(練り製品)	さつまあげ			330	5枚×1袋	195	195				2月28日
		魚肉ソーセージ			380	4本×1	198	198				2月27日
		牛肉(もも)			257	1P	980	980				2月28日
		牛肉(ひき肉)			259	1P	210	210				2月28日
肉類	肉類	豚肉(もも)			683	3P	460,384, 418	1262				2月28日
		豚肉(ロース)			770	3P	490,427, 430	1347				2月28日
		ロースハム			150	3P×1	358	358				2月27日
		ベーコン			200	1P	378	378				2月27日
	ハム、ソーセージ類	ウィンナー			155	1袋	278	278				2月27日
		ひつじの肉			107	1P	246	246				2月27日
		鶏肉			868	2P	355,700	1055				2月28日
		鶏肉(もも)			129	1P	384	384				2月27日
	その他の畜肉	あいかもの肉			157	1P	219	219				2月27日
		肉類(内臓)										2月27日
		牛肝臓										2月27日
	鯨肉	鯨肉缶詰			55	1缶	348	348				2月27日

表 4-4 食料原料簿 (東北：仙台市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名	2400	10個×4P	95	380	企業名	住所	企業名	2月28日
		牛乳			2000	2本	140	280				2月27日
乳類	牛乳				190	1袋	150	150				2月27日
	チーズ	プロセスチーズ			500	1P	150	150				2月27日
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			325	5本×1P	175	175				2月28日
		乳酸菌飲料			800	4本	155	620				2月28日
油脂類	その他の乳製品	クリーム			400	2箱	198	396				2月27日
	バター	バター			360	2箱	198	396				2月27日
	マーガリン	マーガリン			900	6本	198	1188				2月27日
	植物性油脂	ごま油			1500	1本	358	358				2月27日
菓子類	動物性油脂	サラダ油			200	1本	138	138				2月27日
		ラード			680	8枚×4袋	160	640				2月27日
	和菓子類	せんべい			660	2本	268	536				2月28日
		カステラ			600	4袋	100	400				2月28日
菓子類	ケーキ・パストリー類	ようかん			790	6個	280	1680				2月28日
		ショートケーキ			405	3袋	99	297				2月28日
	ビスケット類	ドーナツ			282	2箱	150	300				2月27日
	キャンデー類	ビスケット			155	1袋	165	165				2月27日
嗜好飲料類	その他の菓子類	キャンディー			300	4枚	78	312				2月27日
		チョコレート			360	4袋	138	552				2月27日
	日本酒	ポテトチップス			300	1本	360	360				2月28日
	ビール	日本酒			500	1本	257	257				2月27日
嗜好飲料類	洋酒・その他	ビール			250	1本	283	283				2月27日
	茶	ワイン			1000	2本	98	196				3月3日
		緑茶飲料			1000	2本	98	196				3月3日
	コーヒー・ココア	紅茶飲料			250	2本	88	176				2月27日
調味料・ 香辛料類	その他の嗜好飲料	缶コーヒー			500	1本	95	95				2月27日
	ソース	コーラ			500	1本	98	98				2月27日
	しょうゆ	サイダー			500	1本	198	198				2月27日
	塩	トンカツソース			1000	1本	298	298				2月27日
調味料・ 香辛料類	マヨネーズ	しょうゆ			100	1本	68	68				2月27日
	味噌	塩			200	1本	158	158				2月27日
		マヨネーズ			1000	1袋	398	398				2月27日
		みそ			300	1本	198	198				2月27日
調味料・ 香辛料類	その他の調味料	トマトケチャップ			380	1本	298	298				2月27日
		ドレッシング			500	1本	340	340				2月27日
		めんつゆ			400	2箱	190	380				2月28日
		カレールー			360	1本	248	248				2月27日
香辛料・その他		ハヤシルー			20	1本	153	153				2月27日
		かつお昆布だし			22	1袋	98	98				2月27日
		こしょう			43	1本	178	178				2月27日
		とうがらし										
		からし										

表-5-1 食料原料簿 (関東 I : 横浜市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1450	1450	企業名	住所	企業名	2月23日
		米2			2000	1袋	1400	1400				2月23日
		赤飯			170	1P	148	148				2月25日
	米加工品	もち			400	1袋	378	378				2月23日
		薄力粉			500	1袋	109	109				2月23日
	小麦粉類	パン類(菓子パンを除く)			420	1袋	168	168				2月23日
		フランスパン			258	1本	140	140				2月23日
	菓子パン類	あんぱん			99	1個	100	100				2月23日
		生うどん			350	1袋	198	198				2月23日
		うどん、中華めん類			120	1袋	78	78				2月23日
	即席中華めん	インスタントラーメン			90	1袋	78	78				2月23日
		スパゲッティ			300	1袋	163	163				2月23日
	その他の小麦加工品	麩			120	1袋	288	288				2月23日
		生そば			280	1袋	220	220				2月23日
いも類	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1箱	298	298				2月23日
		押麦			600	1袋	318	318				2月23日
	その他の穀類	さつまいも			764	3個×1袋	258	258				2月23日
		じゃがいも			1380	2袋	298	596				2月23日
	その他のいも・加工品	こんにゃく			500	2袋	108	216				2月23日
		しらたき			360	2袋	108	216				2月23日
		やまいも			502	1個	298	298				2月23日
		さといも			911	4個×2袋	398	796				2月23日
		はるさめ	緑豆はるさめ		160	1袋	199	199				2月25日
	でんぷん・加工品	上白糖			1000	2袋	168	336				2月23日
		煮豆(大豆)			200	1袋	100	100				2月23日
豆類	大豆(全粒)・加工品				2400	6P	98	588				2月23日
		絹ごし豆腐			328	5個×4袋	148	592				2月23日
	豆腐	凍り豆腐			360	2枚×9袋	88	792				2月23日
		油揚げ			324	6個×2袋	168	336				2月23日
	油揚げ類	がんもどき			480	3P×4	88	352				2月23日
		納豆			500	2袋	78	156				2月23日
	納豆	おから			170	1袋	188	188				2月23日
		煮豆(いんげんまめ)			1350	15袋	100	1500				2月23日
	その他の大豆加工品	すりごま			1000	5袋	158	790				2月23日
		バターピーナッツ										
種実類												

表-5-2 食料原料簿 (関東 I : 横浜市)

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		商品名	567	3個×1袋	398	398	企業名	住所	企業名	2月23日
	にんじん			495	3本×1袋	88	88				2月23日
	ほうれん草			1150	3把	158	474				2月23日
	ピーマン			159	5個	39	195				2月23日
	その他の緑黄色野菜			655	2株	198	396				2月23日
				217	5本×2袋	148	296				2月23日
				539	1/2個	88	88				2月23日
	キャベツ			970	1個	198	198				2月23日
	きゅうり			354	4本	39	156				2月23日
	大根			1180	1本	198	198				2月23日
	たまねぎ			1110	2個×2袋	88	176				2月23日
	はくさい			1330	1/2個	268	268				2月23日
	その他の淡色野菜			200	1袋	38	38				2月23日
				470	5本	59	295				2月23日
				400	1個	198	198				2月23日
				170	1袋	198	198				2月23日
				165	4本×1袋	198	198				2月23日
果実類	野菜ジュース			190	1本	110	110	企業名	住所	企業名	2月23日
	葉類漬け物			200	1袋	258	258				2月23日
				100	1袋	158	158				2月23日
	たくあん・その他の漬 け物			320	1袋	258	258				2月23日
				180	1袋	148	148				2月23日
	いちご			350	1P	498	498				2月23日
				850	9個×1袋	350	350				2月23日
	柑橘類			797	2個	128	256				2月23日
				574	4個	100	400				2月23日
	バナナ			704	5本×1	88	88				2月23日
				1234	5個×1袋	398	398				2月23日
	その他の生果			1620	1個	2580	2580				2月23日
				1417	2個	450	900				2月23日
				488	4個	69	276				2月23日
				1716	1個	498	498				2月23日
				170	1瓶	215	215				2月23日
きのこ類	ジャム			165	1瓶	205	205	企業名	住所	企業名	2月23日
	果汁・果汁飲料			250	1P	98	98				2月23日
				250	1P	98	98				2月23日
				250	1P	98	98				2月23日
	きのこ類			1740	6袋	498	2988				2月23日
				1000	10袋	69	690				2月23日
				1520	8袋	158	1264				2月23日
	薬類			1120	20枚×10袋	300	3000				2月23日
				450	10袋	278	2780				2月23日
				400	4袋	398	1592				2月23日
薬類				420	14袋	178	2492	企業名	住所	企業名	2月23日
											2月23日
											2月23日
											2月23日
											2月23日
											2月23日
											2月23日
											2月23日
											2月23日
											2月23日

表-5-3 食料原料簿 (関東 I : 横浜市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売 者)、産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	202	2切れ×1P	200	200	企業名	住所	企業名	2月23日
		まあじ			289	2尾	100	200				2月23日
		いわし	かたくちいわし		350	1P	199	199				2月23日
		さんま			342	2尾	88	176				2月23日
		生さけ			328	3切れ×1P	398	398				2月23日
		たら			276	2切れ×1P	380	380				2月23日
		かれい			346	2切れ×1P	304	304				2月23日
		かつお			223	1P	530	530				2月23日
		まぐろ			124	1P	1215	1215				2月23日
		かじき			173	2切れ×1P	1003	1003				2月23日
	その他の生魚	ぶり			269	2切れ×1P	880	880				2月23日
		はまち	かんぱち		116	2P	669,693	1362				2月23日
		うなぎ(蒲焼)			171	1P	698	698				2月23日
		ほたて			257	8個×1P	580	580				2月23日
		あさり			102	1P	489	489				2月23日
		いか			267	1杯	200	200				2月23日
		まだこ			245	1P	485	485				2月23日
		えび			326	10尾×1P	980	980				2月23日
		塩さけ			165	2切れ×1P	491	491				2月23日
		たらこ			160	2P	398	796				2月23日
肉類	魚介(缶蔵生干し・乾物)	しらす干し			175	5P	198	990				2月23日
		ししゃも			169	8尾×1P	298	298				2月23日
		干しあじ			238	2枚×1P	398	398				2月23日
		まぐろ油漬缶詰			140	1缶	328	328				2月23日
		さば水煮缶詰			180	1缶	168	168				2月23日
		いかなご佃煮			80	1P	400	400				2月23日
		あみ佃煮			100	1P	200	200				2月23日
		かまぼこ			150	1本	198	198				2月23日
		ちくわ			180	6本×1袋	118	118				2月23日
		はんぺん			120	2枚×1袋	88	88				2月23日
	魚肉ハム、ソーセージ類	さつまあげ			219	7枚×1袋	168	168				2月23日
		魚肉ソーセージ			150	3本×1	100	100				2月23日
		牛肉(もも)			349	3P	513,576, 585	1674				2月23日
		牛肉(ひき肉)			388	2P	315,336	651				2月23日
		豚肉(もも)			892	2P	692,717	1409				2月23日
		豚肉(ロース)			705	2P	635,760	1395				2月23日
		ロースハム			183	3P×1	398	398				2月23日
		ベーコン			220	1P	380	380				2月23日
		ウィンナー			280	2袋×1	358	358				2月23日
		ひつじの肉			300	1P	444	444				2月23日
鶏肉	その他の畜肉	鶏肉(もも)			1044	4P	437,457, 480,482	1856				2月23日
		あいかもの肉	本鶏肉		196	1P	470	470				2月23日
		牛肝臓	豚肝臓		157	1P	248	248				2月23日
		鯨肉缶詰			110	1缶	448	448				2月23日

表-5-4 食料原料簿 (関東 I : 横浜市)

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
卵類	鶏卵		商品名	2720	10個×4P	158	632	企業名	住所	企業名	2月23日
牛乳	牛乳			2000	2本	158	316				2月23日
乳類	チーズ			150	1箱	178	178				2月23日
	発酵乳・乳酸菌飲料			500	1P	158	158				2月23日
	その他の乳製品			325	5本×1P	175	175				2月23日
油脂類	バター			1000	5本	348	1740				2月23日
	マーガリン			400	2箱	298	596				2月23日
	植物油			320	2箱	178	356				2月23日
	動物性油脂			1200	3本	398	1194				2月23日
菓子類	せんべい			1000	1本	358	358				2月23日
	カステラ			250	1本	153	153				2月23日
	ようかん			700	15枚×4袋	178	712				2月23日
	ショートケーキ			580	2本	450	900				2月23日
嗜好飲料類	ドーナツ			720	4個×3袋	198	594				2月23日
	ビスケット			638	7個	350	2450				2月23日
	キャンディー			492	4個×3袋	120	360				2月23日
	チョコレート			340	2箱	158	316				2月23日
調味料・香辛料類	ポテトチップス			90	1袋	185	185				2月23日
	日本酒			378	3枚	168	504				2月23日
	ビール			360	4袋	88	352				2月23日
	ワイン			500	1本	380	380				2月23日
その他の嗜好飲料	緑茶飲料			600	1本	257	257				2月23日
	紅茶飲料			1000	2本	128	256				2月23日
	缶コーヒー			1000	2本	128	256				2月23日
	コーラ			450	3本	110	330				2月23日
ソース	サイダー			500	1本	128	128				2月23日
	トンカツソース			500	1本	128	128				2月23日
	しょうゆ			300	1本	194	194				2月23日
	塩			1000	1本	228	228				2月23日
マヨネーズ	みそ			1000	1袋	107	107				2月23日
	トマトケチャップ			600	1本	298	298				2月23日
	ドレッシング			1000	1P	398	398				2月23日
	めんつゆ			500	1本	228	228				2月23日
その他の調味料	カレーパウ			500	2本	298	596				2月23日
	ハヤシルー			500	1本	498	498				2月23日
	かつお昆布だし			400	2箱	198	396				2月23日
	かつお風味だしの素			320	2箱	148	296				2月23日
香辛料・その他	こしょう			252	1箱	445	445				2月23日
	とうがらし			20	1本	153	153				2月23日
	からし			15	1本	115	115				2月23日
				42	1本	178	178				2月23日

表-6-1 食料原料簿 (関東Ⅱ：長野市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1290	1290	企業名	住所	企業名	2月20日
		米2			2000	1袋	1380	1380				2月20日
	米加工品	赤飯			170	1P	148	148				2月20日
		もち			500	1袋	680	680				2月20日
	小麦粉類				500	1袋	109	109				2月20日
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			410	1袋	139	139				2月20日
		フランスパン			260	1本	128	128				2月20日
	菓子パン類	あんぱん			200	5個×1袋	88	88				2月20日
		生うどん			200	1袋	88	88				2月20日
	うどん、中華めん類	生中華めん			120	1袋	39	39				2月20日
	即席中華めん	インスタントラーメン			100	1袋	82	82				2月20日
	パスタ類	スパゲッティ			300	1袋	149	149				2月20日
	その他の小麦加工品	麩			35	1袋	158	158				2月20日
いも類	そば・加工品	生そば			150	1袋	88	88				2月20日
		コーンフレーク			210	1箱	198	198				2月20日
	その他の穀類	押麦			600	1袋	318	318				2月20日
	さつまいも・加工品	さつまいも			108	1袋	299	299				2月20日
		じゃがいも・加工品			1800	3袋	189	567				2月20日
	その他のいも・加工品	こんにゃく			540	2枚×1袋	177	177				2月20日
		しらたき			400	2袋	89	178				2月20日
		やまいも			610	1袋	298	298				2月20日
		さといも			1030	2袋	159	318				2月20日
	でんぷん・加工品	はるさめ	緑豆はるさめ		100	1袋	168	168				2月20日
		上白糖			1000	1袋	149	149				2月20日
	砂糖・甘味料類	煮豆(大豆)			250	1袋	145	145				2月20日
豆類	豆腐	絹ごし豆腐			2700	6P	99	594				2月20日
		凍り豆腐			232	30個×1袋	398	398				2月20日
	油揚げ類	油揚げ			360	5枚×3袋	99	297				2月20日
		がんもどき			500	2袋	148	296				2月20日
	納豆	納豆			480	4P	88	352				2月20日
		おから			300	1袋	65	65				2月20日
	その他の大豆加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1袋	188	188				2月20日
	その他の豆・加工品	すりごま			1200	12袋	158	1896				2月20日
	種実類	バターピーナッツ			1050	7袋	198	1386				2月20日

表-6-2 食料原料簿 (関東Ⅱ：長野市)

分類	品名	代替品	食品名	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		トマト	510	380	380	企業名	住所	企業名	2月20日
	にんじん		にんじん	500	4本×1袋	99				2月20日
	ほうれん草		ほうれん草	870	3把	197				2月20日
	ピーマン		ピーマン	150	5個×1袋	99				2月20日
	その他の緑黄色野菜		ブロッコリー	360	1株	199				2月20日
			アスパラガス	240	3本×2束	98				2月20日
			かぼちゃ	710	1/2個	100				2月20日
	キャベツ		キャベツ	1150	1個	139				2月20日
	きゅうり		きゅうり	430	4本×1袋	197				2月20日
	大根		大根	930	1本	89				2月20日
	たまねぎ		たまねぎ	910	4個×1袋	199				2月20日
	はくさい		はくさい	1250	1/2個	198				2月20日
	その他の淡色野菜		もやし	200	1袋	35				2月20日
			なす	390	5本×1袋	299				2月20日
			レタス	450	1個	197				2月20日
果実類	野菜ジュース		たけのこ(ゆで)	240	1袋	199	企業名	住所	企業名	2月20日
			ごぼう	240	2本×1袋	250				2月20日
			トマトジュース	220	1本	100				2月20日
	葉類漬け物		野沢菜漬	370	1袋	278				2月20日
			はくさい漬	550	1袋	198				2月20日
			たくあん	470	1袋	199				2月20日
	いちご		福神漬	180	1袋	129				2月20日
			いちご	300	1P	498				2月20日
			みかん	1100	8個×1袋	499				2月20日
	柑橘類		グレープフルーツ	960	2個	139				2月20日
			レモン	360	3個×1袋	199				2月20日
			バナナ	490	5本×1	128				2月20日
	りんご		りんご	1360	4個×1袋	280				2月20日
			メロン	1080	1個	980				2月20日
			うめ	800	3個	198				2月20日
きのこ類	その他の生果		富肴柿	510	6個×1袋	399	企業名	住所	企業名	2月20日
			キウイフルーツ	1520	1個	480				2月20日
			バナニアップル	150	150g×1瓶	135				2月20日
	ジャム		いちごジャム	150	150g×1瓶	178				2月20日
			マーマレード	220	1P	79				2月20日
			オレンジジュース	230	1P	88				2月20日
	果汁・果汁飲料		リンゴジュース	270	1P	98				2月20日
			ぶどうジュース	930	9袋	99				2月20日
			しいたけ	1940	9袋	98				2月20日
			えのきだけ	1300	5袋	199				2月20日
			しめじ	680	9袋	359				2月20日
			のり	400	5袋	298				2月20日
藻類			こんぶ	360	2袋	298				2月20日
			わかめ	280	2袋	98				2月20日

表-6-3 食料原料簿 (関東Ⅱ：長野市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価(円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名		4切れ×1P	298	298	企業名	住所	企業名	2月21日
		まあじ			350	2尾	158	316				2月21日
		いわし			320	2尾	68	136				2月21日
		さんま			240	2尾×1P	158	158				2月21日
		生さけ			142	1P	281	281				2月21日
		たら	スケツダラ		380	1P	258	258				2月21日
		かれい			200	1P	230	230				2月21日
		かつお			220	1P	198	198				2月21日
		まぐろ			120	1P	358	358				2月21日
		かじき			180	1P	277	277				2月21日
	その他の生魚	ぶり			210	1P	396	396				2月21日
		はまち	いなだ		280	1P	498	498				2月21日
		うなぎ(蒲焼)			240	1尾	498	498				2月20日
		ほたて			140	1P	398	398				2月21日
	貝類	あさり			174	1P	170	170				2月21日
		いか			330	1杯	178	178				2月21日
		まだこ			152	1P	270	270				2月21日
		えび			350	24尾×1P	698	698				2月21日
	魚介(塩蔵・生干し・乾物)	塩さけ			240	2切れ×1P	140	140				2月21日
		たらこ			120	2P	398	796				2月21日
		しらす干し			170	2P	299	598				2月20日
		ししゃも			180	1P	198	198				2月20日
肉類	魚介(缶詰)	干しあじ			440	3枚×1P	299	299				2月20日
		まぐろ油漬缶詰			80	1缶	228	228				2月20日
		さば水煮缶詰			210	1缶	188	188				2月20日
		いかなご佃煮	わかさぎ佃煮		80	1P	298	298				2月21日
		あみ佃煮			100	1P	248	248				2月21日
		かまぼこ			160	1本	268	268				2月20日
		ちくわ			390	2本×3袋	49,99.99	247				2月20日
		はんぺん			240	1枚×2袋	128	256				2月20日
		さつまあげ			240	4枚×1袋	198	198				2月20日
		魚肉ソーセージ			95	1本	108	108				2月20日
	牛肉	牛肉(もも)			280	1P	680	680				2月20日
		牛肉(ひき肉)			241	2P	188,192	380				2月21日
		豚肉(もも)			496	3P	316,318,285	919				2月20日
		豚肉(ロース)			778	4P	451,471,500,505	1927				2月21日
	ハム、ソーセージ類	ロースハム			84	2P	288	576				2月20日
		ベーコン			170	2P	250	500				2月20日
		ウィンナー			220	2袋×1	298	298				2月20日
		ひつじの肉			500	1P	680	680				2月20日
	鶏肉	鶏肉(もも)			1250	5P	365,367,368,374,374	1848				2月21日
		あいかもの肉			153	1P	302	302				2月20日
		牛肝臓			160	1P	208	208				2月20日
		鯨肉缶詰			85	1缶	348	348				2月20日

表 6-4 食料原料簿 (関東Ⅱ：長野市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
卵類	牛乳	鶏卵		商品名	2480	10個×4P	138	552	企業名	住所	企業名	2月21日
	牛乳	牛乳			2140	2本	148	296				2月20日
乳類	チーズ	プロセスチーズ			180	1箱	198	198				2月20日
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	248	248				2月20日
		乳酸菌飲料			450	6本×1P	97	97				2月20日
	その他の乳製品	クリーム			1150	5本	299	1495				2月20日
油脂類	バター	バター			400	2箱	317	634				2月20日
	マーガリン	マーガリン			225	1箱	448	448				2月20日
	植物性油脂	ごま油			1200	3本	294.578	1450				2月20日
		サラダ油			1500	1本	349	349				2月20日
菓子類	動物性油脂	ラード			250	1本	153	153				2月21日
		せんべい			500	5袋	169	845				2月20日
	和菓子類	カステラ			710	5切れ×3袋	295	885				2月20日
		ようかん			480	8個×1袋	198	198				2月20日
	クーキ・バスストリー類	ショートケーキ			550	6個	250	1500				2月21日
		ドーナツ			330	4個×2袋	88	176				2月20日
	ビスケット類	ビスケット			350	10枚×2箱	158	316				2月20日
	キャンディー類	キャンディー			170	1袋	178	178				2月20日
	その他の菓子類	チョコレート			280	4枚	85	340				2月20日
		ポテトチップス			300	4袋	88	352				2月20日
嗜好飲料類	日本酒	日本酒			540	1本	435	435				2月20日
	ビール	ビール			520	1本	258	258				2月20日
	洋酒・その他	ワイン			390	1本	243	243				2月20日
		緑茶飲料			1020	2本	95	190				2月20日
	茶	紅茶飲料			1060	2本	95	190				2月20日
		缶コーヒー			500	2本	88	176				2月20日
	コーヒー・ココア	コーラ			560	1本	118	118				2月20日
		サイダー			540	1本	95	95				2月20日
	ソース	トンカツソース			400	1本	194	194				2月20日
		しょうゆ			1250	1本	398	398				2月20日
調味料・ 香辛料類	塩	塩			300	1袋	105	105				2月20日
		マヨネーズ			500	1本	199	199				2月20日
	味噌	みそ			1000	1P	498	498				2月20日
		トマトケチャップ			500	1本	199	199				2月20日
	その他の調味料	ドレッシング			680	2本	450	900				2月20日
		めんつゆ			620	1本	299	299				2月20日
		カレールウ			440	2箱	257	514				2月20日
		ハヤシルー			320	2箱	198	396				2月21日
	香辛料・その他	かつお昆布だし			540	1本	398	398				2月21日
		こしょう			40	1袋	163	163				2月20日
		とうがらし			14	1袋	68	68				2月20日
		からし			43	1本	139	139				2月20日

表 7-1 食料原料簿 (北陸：新潟市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1480	1480	企業名	住所	企業名	2月17日
		米2			2000	1袋	1300	1300				2月17日
		赤飯			201	1P	170	170				2月18日
		もち			400	1袋	468	468				2月17日
		小麦粉類			500	1袋	110	110				2月17日
	パン類(菓子パンを除く)	薄力粉			420	1袋	158	158				2月18日
		食パン			250	1本	128	128				2月17日
		フランスパン			150	1個	98	98				2月17日
		あんぱん			300	1袋	350	350				2月17日
		生うどん			240	2袋	68	136				2月17日
	うどん、中華めん類	生中華めん			100	1袋	68	68				2月17日
		インスタントラーメン			450	1袋	158	158				2月17日
		パスタ類			100	1袋	188	188				2月17日
		その他の小麦加工品			240	1袋	580	580				2月17日
		そば・加工品			180	1箱	258	258				2月18日
いも類	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			600	1袋	318	318				2月17日
		押麦			610	2個	99	198				2月17日
		さつまいも			1440	10個	25	250				2月17日
		じゃがいも			300	2袋	73	146				2月18日
		こんにゃく			360	1袋	248	248				2月17日
	その他のいも・加工品	しらたき			395	1個	308	308				2月17日
		やまいも			790	8個×1袋	398	398				2月17日
		さといも			100	1袋	128	128				2月17日
		はるさめ			2000	2袋	138	276				2月18日
		上白糖			200	1袋	138	138				2月17日
豆類	砂糖・甘味料類	大豆(全粒)・加工品			2400	8P	49	392				2月17日
		煮豆(大豆)			384	2袋	278	556				2月17日
		絹ごし豆腐			310	5枚×3袋	99	297				2月17日
		凍り豆腐			340	5個×2袋	100	200				2月17日
		油揚げ			450	3P×3	125	375				2月17日
	豆類	がんもどき			300	1袋	78	78				2月17日
		納豆			170	1袋	188	188				2月17日
		納豆			1300	13袋	100	1300				2月18日
		おから			1150	10袋	100	1000				2月17日
		煮豆(いんげんまめ)										
種実類		すりごま										
		バターピーナッツ										

表 7-2 食料原料簿（北陸：新潟市）

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		商品名	550	4個×1袋	350	350	企業名	住所	企業名	2月17日
	にんじん			510	3本	25	75				2月17日
	ほうれん草			800	3把	198	594				2月18日
	ピーマン			160	5個	33	165				2月17日
	その他の緑黄色野菜			770	2株	248	496				2月17日
	キャベツ			220	5株×2束	148	296				2月17日
	きゅうり			580	1/2個	88	88				2月17日
	大根			1060	1個	148	148				2月17日
	たまねぎ			470	2本×2袋	99	198				2月17日
	はくさい			1350	1本	158	158				2月17日
	その他の淡色野菜			840	1袋	248	248				2月17日
				1730	1/4個×2	99	198				2月17日
				200	1袋	29	29				2月17日
				360	5本×1袋	248	248				2月17日
				460	1個	158	158				2月17日
				200	1袋	298	298				2月17日
果実類	野菜ジュース			170	1本	198	198				2月17日
	葉類漬け物			190	1本	110	110				2月17日
	たくあん・その他の漬 け物			250	1袋	198	198				2月17日
	いちご			300	1袋	158	158				2月17日
	柑橘類			150	1P	238	238				2月17日
	バナナ			180	1袋	148	148				2月17日
	りんご			290	1P	498	498				2月17日
	その他の生果			820	1袋	398	398				2月17日
	ジャム			940	2個	99	198				2月17日
				720	4個	98	392				2月17日
				700	4本×1	99	99				2月17日
				1140	6個×1袋	398	398				2月17日
				1670	1個	298	298				2月17日
				880	3個×1袋	298	298				2月17日
				610	2個×3袋	248	744				2月17日
きのこ類	リンゴジュース			1640	1個	1980	1980				2月17日
	ぶどうジュース			170	1瓶	218	218				2月17日
	しいたけ			165	1瓶	208	208				2月17日
	えのきだけ			500	1本	155	155				2月17日
	しめじ			250	1P	85	85				2月17日
	のり			250	1P	85	85				2月17日
	こんぶ			1090	12袋	148	1776				2月17日
	わかめ			1200	6袋	128	768				2月17日
				700	7袋	88	616				2月17日
				1200	20袋	198	3960				2月17日
				400	1袋	980	980				2月17日
				300	4袋	298	1192				2月17日
				450	15袋	178	2670				2月17日
薬類	ひじき										2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日
											2月17日

表 7-3 食料原料簿 (北陸：新潟市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	ざば		商品名	430	2切れ×1P	498	498	企業名	住所	企業名	2月17日
		まあじ			310	2尾×1P	398	398				2月17日
		いわし			340	2尾×1P	200	200				2月18日
		さんま			290	2尾	38	76				2月17日
		生さけ	キンガサーモン		334	3切れ×1P	661	661				2月18日
		たら			219	2尾×1P	433	433				2月17日
		かれい			427	1尾×1P	418	418				2月17日
		かつお			173	1切れ×1P	221	221				2月17日
		まぐろ			167	1尾×1P	664	664				2月18日
		かじき			300	2切れ×2P	580	1160				2月18日
	その他の生魚	ぶり			253	5切れ×2P	351,402	753				2月17日
		はまち	はたはた		550	2P	295,243	538				2月18日
		うなぎ(蒲焼)			290	2切れ×1P	1196	1196				2月18日
		ほたて			141	1P	335	335				2月17日
	貝類	あさり			227	3P	275,290,290	855				2月18日
		いか			510	2杯×1P	360	360				2月17日
		まだこ			268	2切れ×1P	450	450				2月18日
		えび			410	18個×1P	798	798				2月17日
	魚介(塩蔵生干し乾物)	塩さけ			330	3切れ×1P	297	297				2月18日
		たらこ			110	4本×2P	398	796				2月18日
		しらす干し			70	3P	298	894				2月17日
		ししゃも			200	10本×1P	298	298				2月17日
	魚介(缶詰)	干しあじ			280	3枚×1P	294	294				2月17日
		まぐろ油漬缶詰			165	1缶	298	298				2月18日
		ざば水煮缶詰			190	1缶	148	148				2月17日
		いかなご佃煮			100	1P	230	230				2月18日
肉類	魚介(佃煮)	あみ佃煮			70	1P	198	198				2月18日
		かまぼこ			180	1本	298	298				2月17日
		ちくわ			145	1袋	67	67				2月17日
		はんぺん			260	2枚	99	198				2月17日
	魚介(練り製品)	さつまあげ			290	5個×1袋	198	198				2月18日
		魚肉ソーセージ			380	4本×1	288	288				2月18日
		牛肉(もも)			307	2P	720,753	1473				2月17日
		牛肉(ひき肉)			259	2P	190,192	382				2月18日
	豚肉	豚肉(もも)			791	4P	292,295,356,384	1327				2月18日
		豚肉(ロース)			775	3P	515,540,711	1766				2月17日
		ロースハム			183	3P×1	398	398				2月18日
		ベーコン			165	3P×1	328	328				2月17日
	ハム、ソーセージ類	ウィンナー			155	2袋×1	498	498				2月18日
		ひつじの肉			315	1P	308	308				2月17日
		鶏肉(もも)			1102	3P	264,456,468	1188				2月18日
		あいかもの肉			200	1包	760	760				2月18日
	その他の鳥肉	牛肝臓	豚肝臓		151	1P	132	132				2月18日
		肉類(内臓)			160	1缶	448	448				2月17日
		鯨肉										
		鯨肉缶詰										

表 7-4 食料原料簿 (北陸：新潟市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名	1104	10個×4P	178	712	企業名	住所	企業名	2月18日
	牛乳	牛乳			844	2本	228	456				2月18日
	チーズ	プロセスチーズ			20	1箱	198	198				2月17日
	乳類	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			788	1P	98				98
乳酸菌飲料					788	5本×1P	175	175				2月18日
その他の乳製品		クリーム			3392	4本	298	1192				2月17日
油脂類		バター	バター			400	2箱	318				636
	マーガリン	マーガリン			400	1箱	248	248				2月17日
	植物性油脂	ごま油			1200	3本	298	894				2月18日
		サラダ油			1500	1本	348	348				2月17日
菓子類	動物性油脂	ラード			200	1本	138	138				2月17日
		せんべい			540	3袋	188	564				2月17日
	和菓子類	カステラ			580	2本	398	796				2月17日
		ようかん			740	6本×2袋	298	596				2月17日
	ケーキ・パストリー類	ショートケーキ			700	6個	230	1380				2月17日
		ドーナツ			620	6個×2袋	158	316				2月17日
	ビスケット類	ビスケット			340	2箱	158	316				2月17日
	キャンデー類	キャンディー			120	1袋	158	158				2月17日
	その他の菓子類	チョコレート			350	5枚	78	390				2月17日
		ポテトチップス			360	4袋	108	432				2月17日
嗜好飲料類	日本酒	日本酒			200	1P	100	100				2月17日
	ビール	ビール			500	1本	257	257				2月17日
	洋酒・その他	ワイン			360	1本	565	565				2月17日
		緑茶飲料			1000	2本	85	170				2月17日
	茶	紅茶飲料			1000	2本	98	196				2月18日
		缶コーヒー			570	3本	110	330				2月18日
	コーヒー・ココア	コーラ			500	1本	85	85				2月17日
		サイダー			500	1本	88	88				2月17日
	ソース	トンカツソース			300	1本	194	194				2月18日
	調味料・ 香辛料類	しょうゆ	しょうゆ			1000	1本	188				188
塩					160	1P	248	248				2月17日
マヨネーズ		マヨネーズ			300	1本	218	218				2月17日
		味噌	みそ			1000	1袋	550				550
その他の調味料		トマトケチャップ			500	1本	168	168				2月17日
		ドレッシング			600	2本	288	576				2月17日
		めんつゆ			500	1本	378	378				2月18日
		カレールウ			400	2箱	148	296				2月17日
香辛料・その他		ハヤシルウ			320	2箱	198	396				2月18日
		かつお昆布だし	かつおだし		300	2P	648	1296				2月18日
	こしょう		20		1本	153	153	2月17日				
	とうがらし		15		1本	118	118	2月17日				
		からし			42	1本	178	178				2月17日

表-8-1 食料原料簿 (東海：名古屋市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1280	1280	企業名	住所	企業名	3月3日
		米2			2000	1袋	1280	1280				3月3日
	米加工品	赤飯			170	1P	100	100				3月3日
		もち			500	1袋	438	438				3月3日
	小麦粉類	薄力粉			500	1袋	110	110				3月3日
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			400	1袋	137	137				3月3日
		フランスパン			230	1本	128	128				3月3日
	菓子パン類	あんぱん			180	1個	98	98				3月3日
	うどん、中華めん類	生うどん			240	1袋	128	128				3月3日
		生中華めん			300	2食×1袋	198	198				3月3日
いも類	即席中華めん	インスタントラーメン		110	1袋	128	128	3月3日				
	パスタ類	スパゲッティ		450	1袋	168	168	3月3日				
	その他の小麦加工品	麩		50	1袋	135	135	3月3日				
	そば・加工品	生そば		200	1袋	128	128	3月3日				
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク		25	1箱	68	68	3月3日				
	その他の穀類	押麦		1000	1袋	288	288	3月3日				
	さつまいも・加工品	さつまいも		750	2本	158	316	3月3日				
	じゃがいも・加工品	じゃがいも		2150	10個	38	380	3月3日				
	その他のいも・加工品	こんにゃく		300	2枚	98	196	3月3日				
		しらたき		600	2袋	178	356	3月3日				
砂糖・甘味料類	でんぷん・加工品	やまいも		298	1/2個	143	143	3月3日				
		さといも		700	1袋	298	298	3月3日				
	大豆(全粒)・加工品	はるさめ		100	1袋	100	100	3月3日				
		上白糖		1000	1袋	138	138	3月3日				
	豆腐	煮豆(大豆)		160	1袋	100	100	3月8日				
		絹ごし豆腐		2400	6P	48	288	3月3日				
	油揚げ類	凍り豆腐		384	2袋	278	556	3月3日				
		油揚げ		190	8枚×2袋	128	256	3月3日				
	納豆	がんもどき		240	6個×1袋	138	138	3月3日				
		納豆		405	3P×3	98	294	3月3日				
種実類	その他の大豆加工品	おから		800	2袋	78	156	3月3日				
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)		170	1袋	188	188	3月3日				
		すりごま		1260	14袋	198	2772	3月3日				
		バターピーナッツ		1100	5袋	398	1990	3月3日				

表-8-2 食料原料簿（東海：名古屋市）

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		商品名	610	2個	99	198	企業名	住所	企業名	3月3日
	にんじん			460	3本×1袋	158	158				3月3日
	ほうれん草			980	3把	298	894				3月3日
	ピーマン			160	5個×1袋	99	99				3月3日
	その他の緑黄色野菜			370	1株	198	198				3月3日
				150	6本×1束	248	248				3月3日
				450	1/2個×2	80.84	164				3月3日
				1140	1個	178	178				3月3日
	キャベツ			600	6本×1袋	128	256				3月3日
	きゅうり			1100	1本	128	128				3月3日
	大根			600	3個×1袋	198	198				3月3日
	たまねぎ			950	1/4個×2	128	256				3月3日
	はくさい			230	1袋	25	25				3月3日
	その他の淡色野菜			850	4本×2袋	198	396				3月3日
				360	1個	258	258				3月3日
				400	1袋	248	248				3月3日
				360	2本×1袋	198	198				3月3日
	野菜ジュース			190	1本	68	68				3月3日
	葉類漬け物			250	1袋	198	198				3月3日
				300	1袋	198	198				3月3日
				200	1袋	348	348				3月3日
				144	1袋	118	118				3月3日
果実類	いちご			300	1P	398	398	企業名	住所	企業名	3月3日
	柑橘類			1000	14個×1袋	598	598				3月3日
				1250	2個	178	356				3月3日
				550	4個	99	396				3月3日
				840	5本×1	148	148				3月3日
	バナナ			1500	6個×1袋	398	398				3月3日
	りんご			1950	1個	398	398				3月3日
	その他の生果			280	2袋	398	796				3月3日
		ブルーベリー		580	4個	99	396				3月3日
				1900	1個	398	398				3月3日
				170	1個	218	218				3月3日
	ジャム			165	1個	208	208				3月3日
	果汁・果汁飲料			250	1本	48	48				3月3日
				250	1本	48	48				3月3日
				250	1本	48	48				3月3日
				1180	10袋	248	2480				3月3日
きのこ類				2000	10袋	99	990				3月3日
				1100	10袋	98	980				3月3日
				580	8袋	398	3184				3月3日
藻類				400	4袋	458	1832				3月3日
				400	4袋	298	1192				3月3日
				450	5袋	298	1490				3月3日

表-8-3 食料原料簿（東海：名古屋市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価(円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	230	2切れ×1P	200	200	企業名	住所	企業名	3月3日
		まあじ			320	2尾	280	560				3月3日
		いわし			400	5尾×1P	380	380				3月3日
		さんま			310	2尾×1P	198	198				3月3日
		生さけ			212	2切れ×1P	207	207				3月3日
		たら			259	3切れ×1P	512	512				3月3日
		かれい			460	4切れ×1P	298	298				3月3日
		かつお			148	1P	293	293				3月3日
		まぐろ			126	1P	501	501				3月3日
		かじき			162	2切れ×1P	385	385				3月3日
	その他の生魚	ぶり			159	2切れ×1P	314	314				3月3日
		はまち			950	1尾	680	680				3月3日
		うなぎ(蒲焼)			220	1尾×1P	498	498				3月3日
		ほたて			230	1P	680	680				3月3日
	貝類	あさり(剥き身)			363	1P	355	355				3月3日
	いか、たこ類	いか			340	1P	240	240				3月3日
	えび、かに類	まだこ			202	1P	399	399				3月3日
		えび			240	14尾×1P	398	398				3月3日
		塩さけ			150	2切れ×1P	398	398				3月3日
		たらこ			140	1P	398	398				3月3日
肉類	魚介(塩蔵・生干し・乾物)	しらす干し			200	2P	298	596				3月3日
		ししゃも			180	10尾×1P	198	198				3月3日
		干しあじ			170	1枚	258	258				3月3日
		まぐろ・油漬缶詰			80	1缶	100	100				3月3日
	魚介(缶詰)	さば・水煮缶詰			190	1缶	148	148				3月3日
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			65	1P	298	298				3月3日
		あみ佃煮			60	1P	198	198				3月3日
		かまぼこ			120	1P	99	99				3月3日
		ちくわ			180	1袋	250	250				3月3日
	魚介(練り製品)	はんぺん			120	1袋	128	128				3月3日
		さつまあげ			230	1袋	168	168				3月3日
		魚肉ソーセージ			135	1本	100	100				3月3日
	魚肉ハム、ソーセージ	魚肉ソーセージ			271	2P	312.536	848				3月3日
	牛肉	牛肉(もも)	牛肉(もも、 かた)		313	3P	178,181.246	605				3月3日
		牛肉(ひき肉)			715	4P	364,385,406, 188	1343				3月3日
	豚肉	豚肉(もも)			908	3P	588,611,617	1796				3月3日
		豚肉(ロース)			180	1P	348	348				3月3日
	ハム、ソーセージ類	ベーコン			260	1P	398	398				3月3日
		ウィンナー			240	1袋	298	298				3月3日
	その他の畜肉	ひつじの肉			198	1P	312	312				3月3日
		鶏肉			993	4P	212,239,254, 266	971				3月3日
	その他の鳥肉	あいがもの肉			109	1P	324	324				3月3日
		肉類(内臓)			156	1P	249	249				3月3日
	鯨肉	鯨肉缶詰			110	1缶	360	360				3月3日

表-8-4 食料原料簿（東海：名古屋市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名	2560	10個×4P	137	548	企業名	住所	企業名	3月3日
	牛乳		2000		2本	188	376	3月3日				
乳類	チーズ	プロセスチーズ			320	4個×1P	100	100				3月3日
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			300	1P	138	138				3月3日
		乳酸菌飲料			195	3本×1P	138	138				3月3日
	油脂類	その他の乳製品	クリーム			800	4本	298				1192
バター		バター			400	2箱	278	556				3月3日
マーガリン		マーガリン			450	1箱	218	218				3月3日
植物性油脂		ごま油			1200	3本	378	1134				3月3日
	サラダ油		1500		1本	358	358	3月3日				
菓子類	動物性油脂	ラード			250	1本	155	155				3月8日
		せんべい			525	10枚×3袋	158	474				3月3日
	和菓子類	カステラ			760	2本	298	596				3月3日
		ようかん			440	4個	148	592				3月3日
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			500	8個	100	800				3月3日
		ドーナツ			500	6個×2袋	298	596				3月3日
	ビスケット類	ビスケット			360	2箱	148	296				3月3日
	キャンデー類	キャンディー			120	1袋	98	98				3月3日
		チョコレート			350	5枚	78	390				3月3日
	その他の菓子類	ポテトチップス			380	2個	278	556				3月3日
嗜好飲料類	日本酒	日本酒			2000	1P	980	980				3月3日
	ビール	ビール		760	2本	190	380	3月3日				
	洋酒・その他	ワイン		360	1本	208	208	3月3日				
		緑茶飲料		1080	2本	98	196	3月3日				
	茶	紅茶飲料		1100	2本	88	176	3月3日				
		缶コーヒー	缶コーヒー		640	4本	58	232	3月3日			
	その他の嗜好飲料	コーラ		570	1本	98	98	3月3日				
		サイダー		570	1本	98	98	3月3日				
	ソース	トンカツソース		400	1本	188	188	3月3日				
		しょうゆ		1210	1本	198	198	3月3日				
	塩	塩		450	1P	118	118	3月3日				
		マヨネーズ	マヨネーズ		500	1本	198	198	3月3日			
	味噌	みそ		1000	1袋	198	198	3月3日				
		ドレッシング	ドレッシング		500	1本	158	158	3月3日			
その他の調味料	めんつゆ	めんつゆ		760	2本	298	596	3月3日				
	カレールウ	カレールウ		960	1本	478	478	3月3日				
	ハヤシルウ	ハヤシルウ		200	2箱	268	536	3月3日				
	かつお昆布だし	かつお昆布だし		400	2箱	198	396	3月3日				
香辛料・その他	こしょう	こしょう		120	2袋	498	996	3月3日				
	とうがらし	とうがらし		22	1袋	100	100	3月3日				
	からし	からし		12	2袋	100	200	3月3日				
				35	1缶	150	150	3月3日				

表-9-1 食料原料簿 (近畿 I : 大阪市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1380	1380	企業名	住所	企業名	2月25日
		米2			2000	1袋	1380	1380				2月25日
	米加工品	赤飯			160	1P	118	118				2月25日
		もち			300	1袋	368	368				2月25日
	小麦粉類	薄力粉			500	1袋	109	109				2月25日
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			420	1袋	148	148				2月25日
		フランスパン			250	1本	128	128				2月25日
	菓子パン類	あんぱん			240	5個×1袋	118	118				2月25日
		生うどん			250	1袋	248	248				2月25日
	うどん、中華めん類	生中華めん			130	1袋	88	88				2月25日
	即席中華めん	インスタントラーメン		商品名	92	1袋	82	82	企業名	住所	企業名	2月25日
	パスタ類	スパゲッティ			450	1袋	158	158				2月25日
	その他の小麦加工品	麩			60	2袋	128	256				2月25日
	そば・加工品	生そば			240	1袋	148	148				2月25日
	どうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1箱	298	298				2月25日
	その他の穀類	押麦			600	1袋	318	318				2月25日
	ざつまいも・加工品	ざつまいも			1020	3個×1袋	298	298				2月25日
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1050	2袋	88	176				2月25日
	その他のいも・加工品	こんにゃく			500	2袋	88	176				2月25日
		しらたき			440	2袋	148	296				2月25日
いも類		やまいも		商品名	207	1袋	182	182	企業名	住所	企業名	2月25日
		さといも			600	2袋	88	176				2月25日
	でんぷん・加工品	はるさめ	緑豆はるさめ		100	1袋	168	168				2月25日
		上白糖			1000	1袋	168	168				2月25日
	砂糖・甘味料類	煮豆(大豆)			180	1袋	168	168				2月25日
		絹ごし豆腐			1000	6P	98	588				2月25日
	豆腐	凍り豆腐			159	3袋	98	294				2月25日
		油揚げ			370	5枚×3袋	88	264				2月25日
	油揚げ類	がんもどき			250	8個×2袋	148	296				2月25日
		納豆			405	3P×3	98	294				2月25日
豆类	納豆	おから		商品名	300	1袋	128	128	企業名	住所	企業名	2月25日
		煮豆(いんげんまめ)			170	1袋	168	168				2月25日
	その他の大豆加工品				1287	13袋	188	2444				2月25日
	その他の豆・加工品	すりこま			1140	6袋	138	828				3月4日
		バターピーナッツ										
種実類												

表-9-2 食料原料簿 (近畿 I : 大阪市)

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		商品名	340	2個	88	176	企業名	住所	企業名	2月25日
	にんじん			600	3本	40	120				2月25日
	ほうれん草			820	3把	100	300				2月25日
	ピーマン			260	1袋	158	158				2月25日
	その他の緑黄色野菜			270	1株	88	88				2月25日
				200	4本×2束	128	256				2月25日
	キャベツ			450	1/4個	88	88				2月25日
	きゅうり			800	1個	198	198				2月25日
				390	5本×1袋	198	198				2月25日
	大根			960	1本	198	198				2月25日
	たまねぎ			550	3個×1袋	88	88				2月25日
	はくさい			920	1/2個	170	170				2月25日
	その他の淡色野菜			240	1袋	38	38				2月25日
				550	3本×2袋	158	316				2月25日
				200	1袋	198	198				2月25日
				300	1袋	88	88				2月25日
	野菜ジュース			250	1本	158	158				2月25日
				190	1本	88	88				2月25日
	葉類漬け物			200	1袋	198	198				2月25日
				280	1袋	128	128				2月25日
	たくあん・その他の漬 け物			180	1袋	148	148				2月25日
果実類	いちご			340	1袋	580	580				2月25日
	柑橘類			1050	9個×1袋	298	298				2月25日
				820	2個	88	176				2月25日
	バナナ			360	2個×2袋	298	596				2月25日
				720	4本×1	248	248				2月25日
	りんご			1200	6個×1袋	498	498				2月25日
	その他の生果			830	1個	680	680				2月25日
				518	1房	352	352				2月25日
		ぶどう		420	4個	88	352				2月25日
				1670	1個	398	398				2月25日
	ジャム			28	1瓶	98	98				2月25日
				28	1瓶	98	98				2月25日
	果汁・果汁飲料			220	1P	79	79				2月25日
				220	1P	79	79				2月25日
				220	1P	79	79				2月25日
				1360	8袋	88	704				2月25日
きのこ類	しいたけ		商品名	880	4袋	88	352				2月25日
	えのきだけ			800	8袋	88	704				2月25日
藻類	しめじ			480	8袋	348	2784				2月25日
	のり			420	6袋	418	2508				2月25日
	こんぶ			400	4袋	198	792				2月25日
	わかめ			320	10袋	188	1880				2月25日

表-9-3 食料原料簿 (近畿 I : 大阪市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	140	1P	125	125	企業名	住所	企業名	2月25日
		まあじ			260	2尾×1P	228	228				2月25日
		いわし	かたぐちいわし		260	1P	88	88				2月25日
		さんま			330	2尾×1P	208	208				2月25日
		生さけ			130	1P	372	372				2月25日
		たら			320	1P	480	480				2月25日
		かれい			350	1P	643	643				2月25日
		かつお			200	1P	388	388				2月25日
		まぐろ			171	1切れ×1P	406	406				2月25日
		かじき	めばちまぐろ		153	1切れ×1P	302	302				2月25日
	その他の生魚	ぶり			160	2切れ×1P	523	523				2月25日
		はまち			195	1P	698	698				2月25日
		うなぎ(蒲焼)			180	1尾	580	580				2月25日
		ほたて			230	8個×1P	398	398				2月25日
	貝類	あさり			270	1P	233	233				2月25日
		いか			250	1P	228	228				2月25日
	いか、たこ類	まだこ			250	2P	328,334	662				2月25日
		えび			240	10尾×1P	590	590				2月25日
	魚介(塩蔵・生干し・乾物)	塩さけ			200	2切れ×1P	176	176				2月25日
		たらこ			100	2P	398	796				2月25日
		しらす干し			150	3P	198	594				2月25日
		ししゃも			150	10尾×1P	198	198				2月25日
肉類	魚介(缶詰)	干しあじ			230	2枚×1P	268	268				2月25日
		まぐろ油漬缶詰			175	1缶	338	338				2月25日
		さば水煮缶詰			190	1缶	148	148				2月25日
		いかなご佃煮			80	1P	298	298				2月25日
	魚介(佃煮)	あみ佃煮	あさり佃煮		60	1P	298	298				2月25日
		かまぼこ			110	1本	88	88				2月25日
	魚介(練り製品)	ちくわ			150	5本×1袋	88	88				2月25日
		はんぺん			260	2枚	138	276				2月25日
		さつまあげ			200	4枚×1袋	88	88				2月25日
		魚肉ソーセージ			140	1P	198	198				2月25日
	牛肉	牛肉(もも)			339	2P	708,783	1491				2月25日
		牛肉(ひき肉)			331	2P	269,333	602				2月25日
		豚肉(もも)			840	4P	380	1520				2月25日
		豚肉(ロース)			810	3P	580	1740				2月25日
	ハム、ソーセージ類	ロースハム			160	1P	298	298				2月25日
		ベーコン			150	10枚×1P	258	258				2月25日
		ウィンナー			155	1袋	278	278				2月25日
		ひつじの肉			101	1P	169	169				2月25日
	その他の畜肉	鶏肉(もも)			974	4P	215,217, 219,205	856				2月25日
		あいがもの肉			186	1P	554	554				2月25日
	肉類(内臓)	牛肝臓			159	1P	203	203				2月25日
		鯨肉缶詰			160	1缶	448	448				2月25日

表-9-4 食料原料簿 (近畿 I : 大阪市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名	2600	10個×4P	168	672	企業名	住所	企業名	2月25日
		牛乳			2150	2本	218	436				2月25日
乳類	牛乳	プロセスチーズ			150	6個×1箱	199	199				2月25日
	チーズ	ヨーグルト			500	1P	189	189				2月25日
	発酵乳・乳酸菌飲料	乳酸菌飲料			220	3本×1P	144	144				2月25日
	その他の乳製品	クリーム			800	4P	348	1392				3月4日
油脂類	バター	バター			400	2箱	279	558				2月25日
	マーガリン	マーガリン			360	2箱	198	396				2月25日
	植物性油脂	ごま油			1200	3本	348	1044				2月25日
		サラダ油			1000	1本	348	348				2月25日
	動物性油脂	ラード			200	1本	138	138				2月25日
菓子類	和菓子類	せんべい			570	10枚×3袋	158	474				2月25日
		カステラ			660	5切れ×3袋	238	714				2月25日
		ようかん			720	4個×3袋	198	594				2月25日
	ケーキ・パストリー類	ショートケーキ	シュクリーム		550	5個	98	490				2月25日
		ドーナツ			500	8個×2袋	288	576				2月25日
	ビスケット類	ビスケット			282	2箱	150	300				2月25日
	キャンデー類	キャンディー			105	1袋	135	135				2月25日
	その他の菓子類	チョコレート			350	5枚	90	450				2月25日
		ホテトチップス			360	2袋	198	396				2月25日
	日本酒	日本酒			370	1本	128	128				2月25日
嗜好飲料類	ビール	ビール		商品名	1100	1本	498	498	企業名	住所	企業名	2月25日
	洋酒・その他	ワイン			1070	2本	98	196				2月25日
	茶	緑茶飲料			1100	2本	135	270				2月25日
		紅茶飲料			750	2本	110	220				2月25日
	コーヒ-・ココア	缶コーヒー			560	1本	108	108				2月25日
	その他の嗜好飲料	サイダー			560	1本	118	118				2月25日
	ソース	トンカツソース			630	1本	275	275				2月25日
	しょうゆ	しょうゆ			1220	1本	248	248				2月25日
	塩	塩			150	1P	448	448				2月25日
	マヨネーズ	マヨネーズ			200	1本	155	155				2月25日
調味料・ 香辛料類	味噌	みそ			1000	1袋	398	398				2月25日
		トマトケチャップ			800	1本	378	378				2月25日
		ドレッシング			1180	3本	168	504				2月25日
	その他の調味料	めんつゆ			1260	2本	198	396				2月25日
		カレールー			440	2箱	257	514				2月25日
		ハヤシルー			400	2箱	245	490				2月25日
		かつお昆布だし			360	2箱	288	576				2月25日
		こしょう			20	1本	160	160				2月25日
	香辛料・その他	とうがらし			15	1本	88	88				2月25日
		からし			35	1缶	150	150				2月25日

表-10-1 食料原料簿（近畿Ⅱ：大津市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1180	1180	企業名	住所	企業名	3月10日
		米2			2000	1袋	1280	1280				3月10日
	米加工品	赤飯			160	1P	168	168				3月10日
		もち			200	1袋	278	278				3月10日
	小麦粉類	薄力粉			500	1袋	110	110				3月10日
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			407	1袋	138	138				3月10日
	菓子パン類	フランスパン			252	1本	135	135				3月10日
		あんぱん			148	1個	98	98				3月10日
	うどん、中華めん類	生うどん			300	1袋	228	228				3月10日
		生中華めん			100	1袋	78	78				3月10日
	即席中華めん	インスタントラーメン		商品名	92	1袋	68	68	企業名	住所	企業名	3月10日
	パスタ類	スパゲッティ			450	1袋	168	168				3月10日
	その他の小麦加工品	麺			60	1袋	158	158				3月10日
	そば・加工品	生そば			260	1袋	248	248				3月10日
	どうろこし・加工品	コーンフレーク			180	1箱	298	298				3月10日
	その他の穀類	押麦			600	1袋	318	318				3月10日
	いも類	さつまいも・加工品			519	2個×1袋	298	298				3月10日
		じゃがいも・加工品			1204	2袋	198	396				3月10日
					300	2袋	98	196				3月10日
					300	1袋	178	178				3月10日
砂糖・甘味料類	大豆(全粒)・加工品	やまいも		商品名	386	1個	298	298	企業名	住所	企業名	3月10日
		さといも			958	5個×2袋	298	596				3月10日
		はるさめ			90	1袋	198	198				3月10日
		上白糖			1000	1袋	138	138				3月10日
	豆腐	煮豆(大豆)			180	1袋	188	188				3月10日
		絹ごし豆腐			2400	6P	78	468				3月10日
		凍り豆腐			192	12個×1袋	278	278				3月10日
		油揚げ			1035	15袋	78	1170				3月10日
	豆類	がんもどき			615	2個×3袋	148	444				3月10日
		納豆			405	3P×3	97	291				3月10日
種実類	その他の大豆加工品	おから		商品名	250	1袋	98	98	企業名	住所	企業名	3月10日
		煮豆(いんげんまめ)			170	1袋	188	188				3月10日
		すりごま			1260	18袋	108	1944				3月10日
		バターピーナッツ			1079	13袋	99	1287				3月10日

表-10-2 食料原料簿（近畿Ⅱ：大津市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト	トマト		商品名	400	2個×1袋	248	248	企業名	住所	企業名	3月11日
	にんじん	にんじん			680	3本×1袋	125	125				3月11日
	ほうれん草	ほうれん草			650	3袋	178	534				3月11日
	ピーマン	ピーマン			140	5個	35	175				3月11日
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			130	1株	198	198				3月11日
		アスパラガス			100	4本×1束	198	198				3月11日
		かぼちゃ			617	1/4個×2	140.156	296				3月11日
	キャベツ	キャベツ			1200	1個	158	158				3月11日
	きゅうり	きゅうり			280	4本×1袋	158	158				3月11日
	大根	大根			1120	1本	178	178				3月11日
	たまねぎ	たまねぎ			820	3個×1袋	158	158				3月11日
	はくさい	はくさい			1000	1/2個	258	258				3月11日
	その他の淡色野菜	もやし			250	1袋	38	38				3月11日
		なす			400	5本×1袋	198	198				3月11日
		レタス			380	1個	248	248				3月11日
		たけのこ(ゆで)			180	1袋	348	348				3月11日
		ごぼう			230	1袋	158	158				3月11日
	野菜ジュース	トマトジュース			900	1本	248	248				3月11日
果実類	葉類漬け物	野沢菜漬			330	1袋	328	328				3月10日
		はくさい漬			200	1袋	300	300				3月10日
	たくあん・その他の漬 け物	たくあん			150	1袋	200	200				3月10日
		福神漬			200	1袋	168	168				3月10日
	いちご	いちご			300	1P	398	398				3月11日
		みかん			800	8個×1袋	398	398				3月11日
	柑橘類	グレープフルーツ			670	2個	99	198				3月11日
		レモン			560	6個×1袋	248	248				3月10日
	バナナ	バナナ			840	5本×1袋	198	198				3月11日
		りんご			1400	6個×1袋	398	398				3月11日
	その他の生果	メロン			1290	1個	1980	1980				3月10日
		うめ	マゴー		680	3個×1袋	498	498				3月10日
		キウイフルーツ			490	5個×1袋	498	498				3月10日
		パイナップル			720	1/2個	128	128				3月10日
		いちごジャム			130	1瓶	158	158				3月10日
	ジャム	マーメイド			130	1瓶	158	158				3月10日
		オレンジジュース			135	1本	148	148				3月11日
きのこ類	果汁・果汁飲料	リンゴジュース			135	1本	148	148				3月11日
		ぶどうジュース			1225	5袋	498	2490				3月11日
		しいたけ			800	4袋	99	396				3月11日
		えのきだけ			873	5袋	128	640				3月11日
		しめじ			1720	50枚×20袋	398	7960				3月18日
藻類		のり			400	8袋	99	792				3月11日
		こんぶ			450	3袋	228	684				3月11日
		わかめ			440	4袋	98	392				3月11日

表-10-3 食料原料簿 (近畿Ⅱ：大津市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価(円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	260	2切れ×1P	298	298	企業名	住所	企業名	3月18日
		まあじ			350	5本×1P	158	158				3月11日
		いわし	かたくちいわし		518	30本×1P	198	198				3月18日
		さんま			150	1尾	59	59				3月11日
		生さけ			182	2切れ×1P	232	232				3月11日
		たら			191	2切れ×1P	339	339				3月11日
		かれい			220	2尾×1P	598	598				3月11日
		かつお			250	2切れ×1P	498	498				3月11日
		まぐろ			171	1切れ×1P	406	406				3月11日
		かじき	めばちまぐろ		153	1切れ×1P	302	302				3月11日
	その他の生魚	ぶり			205	2切れ×1P	610	610				3月11日
		はまち	かんぱち		152	1切れ×1P	756	756				3月11日
		うなぎ(蒲焼)			130	1尾×1P	798	798				3月11日
		ほたて			298	5個	50	250				3月18日
	貝類	あさり			140	1P	298	298				3月11日
		いか			340	1杯×1P	298	298				3月11日
	いか、たこ類	まだこ			193	足5本×1P	343	343				3月11日
		えび			220	14尾×1P	398	398				3月11日
		蛸さけ			160	2切れ×1P	480	480				3月11日
		たらこ			60	2本×1P	398	398				3月11日
	魚介(塩蔵、生干し、乾物)	しらす干し			180	3P	298	894				3月10日
		ししゃも			140	5尾×2P	598	1196				3月11日
		干しあじ			230	2枚×1P	240	240				3月11日
		まぐろ油漬缶詰			80	1缶	138	138				3月10日
肉類	魚介(缶詰)	さば水煮缶詰			160	1缶	128	128				3月10日
		いかなご佃煮			80	1P	318	318				3月10日
		あみ佃煮	あさり佃煮		150	1袋	580	580				3月10日
		かまぼこ			110	1本	148	148				3月10日
	魚介(練り製品)	ちくわ			180	1袋	198	198				3月10日
		はんぺん			240	2枚	168	336				3月10日
		さつまあげ			210	7枚×1袋	158	158				3月10日
		魚肉ソーセージ			56	4本×1箱	128	128				3月10日
	牛肉	牛肉(もも)			295	3P	186,198,199	583				3月10日
		牛肉(ひき肉)			347	2P	404,456	860				3月10日
	豚肉	豚肉(もも)			692	6P	163,178,195,202,217,274	1229				3月10日
		豚肉(ロース)			658	4P	420,420,425,430	1695				3月10日
	ハム、ソーセージ類	ロースハム			165	3P×1	358	358				3月10日
		ベーコン			165	3P×1	358	358				3月10日
		ウィンナー			210	2袋	100	200				3月10日
		ひつじの肉			220	1P	765	765				3月10日
	その他の畜肉	鶏肉(もも)			960	3P	480	1440				3月10日
	その他の鳥肉	あいかもの肉			200	1P	880	880				3月11日
		肉類(内臓)			100	1P	168	168				3月10日
		鯨肉			110	1缶	448	448				3月10日

表-10-4 食料原料簿（近畿Ⅱ：大津市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名					企業名	住所	企業名	3月11日
	牛乳	牛乳			2280	10個×4P	138	552				3月10日
乳類	チーズ	プロセスチーズ			2000	2本	178	356				3月10日
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			120	6個×1箱	178	178				3月10日
		乳酸菌飲料			300	1P	128	128				3月10日
	その他の乳製品	クリーム			325	5本×1P	158	158				3月10日
油脂類	バター	バター			800	4本	298	1192				3月10日
	マーガリン	マーガリン			200	1箱	318	318				3月10日
	植物性油脂	ごま油			180	1箱	198	198				3月10日
		サラダ油			1000	5本	298	1490				3月10日
菓子類	動物性油脂	ラード			1500	1本	298	298				3月10日
		せんべい			200	1本	138	138				3月10日
	和菓子類	カステラ			500	5袋	100	500				3月10日
		ようかん			690	2本	198	396				3月10日
	ケーキ・パストリー類	シュークリーム			640	8本×2袋	298	596				3月10日
		ドーナツ			720	8個	174	1392				3月18日
	ビスケット類	ビスケット			600	6個×2袋	168	336				3月10日
		キャンディー			180	1袋	228	228				3月10日
	その他の菓子類	チョコレート			155	1袋	157	157				3月10日
		ポテトチップス			272	1袋	298	298				3月10日
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	360	4袋	108	432	企業名	住所	企業名	3月10日
	ビール	ビール			200	1本	138	138				3月10日
	洋酒・その他	ワイン			500	1本	257	257				3月10日
		緑茶飲料			600	1本	428	428				3月18日
	茶	紅茶飲料			1000	2本	135	270				3月10日
		紅茶飲料			1000	2本	98	196				3月10日
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			500	2本	88	176				3月10日
	その他の嗜好飲料	コーラ			500	1本	98	98				3月10日
		サイダー			500	1本	98	98				3月10日
	ソース	トンカツソース			160	1本	118	118				3月10日
調味料・香料類	しょうゆ	しょうゆ			1000	1本	198	198	企業名	住所	企業名	3月10日
		塩			100	1本	68	68				3月10日
	マヨネーズ	マヨネーズ			200	1本	154	154				3月10日
		味噌			1000	1袋	298	298				3月10日
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1本	198	198				3月10日
		ドレッシング			570	3本	148	444				3月10日
		めんつゆ			500	1本	198	198				3月10日
		カレールー			400	2箱	128	256				3月10日
	香辛料・その他	ハヤシルー			200	1箱	198	198				3月10日
		かつお昆布だし			160	1箱	398	398				3月10日
		こしょう		商品名	20	1本	153	153	企業名	住所	企業名	3月10日
		とうがらし			15	1本	118	118				3月10日
		からし			43	1本	178	178				3月10日

表-11-1 食料原料簿 (中国：山口市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1134	1134	企業名	住所	企業名	3月2日
		米2			2000	1袋	1344	1344				3月2日
	米加工品	赤飯			160	1P	168	168				3月3日
		もち			390	10個×1袋	417	417				3月2日
	小麦粉類	薄力粉			500	1袋	118	118				3月2日
		食パン			340	1袋	92	92				3月3日
	パン類(菓子パンを除く)	フランスパン			230	1本	108	108				3月3日
		あんぱん			150	1個	105	105				3月3日
	菓子パン類	生うどん			220	1袋	155	155				3月2日
		生中華めん			220	1袋	155	155				3月2日
いも類	即席中華めん	インスタントラーメン		商品名	80	1袋	82	82	企業名	住所	企業名	3月2日
		スパゲッティ			350	1袋	100	100				3月2日
	その他の小麦加工品	麩			37	1袋	128	128				3月2日
		そば・加工品			220	1袋	155	155				3月2日
	どうもろこし・加工品	コーンフレーク			25	1箱	71	71				3月2日
		押麦			600	12個×1袋	313	313				3月2日
	さつまいも・加工品	さつまいも			490	1袋	198	198				3月2日
		じゃがいも・加工品			1000	2袋	198	396				3月2日
	その他のいも・加工品	こんにゃく			540	2袋	108	216				3月2日
		しらたき			340	2袋	100	200				3月2日
豆類	砂糖・甘味料類	やまいも		商品名	500	2袋	100	200	企業名	住所	企業名	3月2日
		さといも			360	2袋	100	200				3月2日
	でんぷん・加工品	はるさめ	緑豆はるさめ		70	1袋	128	128				3月2日
		上白糖			1000	1袋	79	79				3月2日
	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			170	1袋	105	105				3月3日
		絹ごし豆腐			2400	8P	95	760				3月2日
	豆腐	凍り豆腐			246	5個×3袋	105	315				3月2日
		油揚げ			200	10枚×2袋	148	296				3月2日
	油揚げ類	がんもどき			320	3個×4袋	100	400				3月2日
		納豆			750	3P×3	130	390				3月2日
種実類	納豆	納豆		商品名	300	1袋	128	128	企業名	住所	企業名	3月2日
		おから			190	1袋	229	229				3月3日
	その他の大豆加工品	煮豆(いんげんまめ)			1200	8袋	108	864				3月2日
		すりごま			1000	5袋	207	1035				3月2日

表-11-2 食料原料簿 (中国：山口市)

分類	食品名	代替品	品名	重量g	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		トマト	350	2個×1袋	298	298	企業名	住所	企業名	3月2日
	にんじん		にんじん	430	3本×1袋	158	158				3月2日
	ほうれん草		ほうれん草	480	3把	158	474				3月2日
	ピーマン		ピーマン	150	1袋	128	128				3月2日
	その他の緑黄色野菜		ブロッコリー	280	1株	100	100				3月2日
			アスパラガス	100	4本×1束	198	198				3月2日
	キャベツ		かぼちゃ	440	1/4個	128	128				3月2日
	きゅうり		キャベツ	650	1個	158	158				3月2日
	大根		きゅうり	320	3本×1袋	100	100				3月2日
	たまねぎ		大根	800	1本	178	178				3月2日
	はくさい		たまねぎ	830	1袋	198	198				3月2日
			はくさい	1000	1/2個	256	256				3月2日
	その他の淡色野菜		もやし	200	1袋	38	38				3月2日
			なす	430	1袋	158	158				3月2日
			レタス	360	1個	128	128				3月2日
			たけのこ(ゆで)	220	1袋	246	246				3月2日
			ごぼう	220	2本×1袋	198	198				3月2日
	野菜ジュース		トマトジュース	190	1本	82	82				3月2日
果実類	葉類漬け物		野沢菜漬	150	1袋	100	100	企業名	住所	企業名	3月2日
	たくあん・その他の漬 け物		はくさい漬	300	1袋	100	100				3月2日
			たくあん	400	1袋	100	100				3月2日
			福神漬	150	1袋	138	138				3月2日
	いちご		いちご	640	2P	398	796				3月2日
			みかん	820	1袋	398	398				3月2日
	柑橘類		グレープフルーツ	900	2個	148	296				3月2日
			レモン	500	2袋	128	256				3月2日
	バナナ		バナナ	700	1袋	158	158				3月2日
	りんご		りんご	1100	1袋	480	480				3月2日
			メロン	1300	1個	1980	1980				3月2日
	その他の生果		うめ	350	1袋	288	288				3月3日
			フルン	530	4個	98	392				3月2日
			キウイフルーツ	2100	1個	598	598				3月2日
	ジャム		バインアップル	150	1個	105	105				3月2日
			いちごジャム	150	1個	105	105				3月2日
			マーマレード	250	1P	92	92				3月3日
	果汁・果汁飲料		オレンジジュース	250	1P	92	92				3月3日
きのこ類			リンゴジュース	250	1P	102	102				3月3日
			ぶどうジュース	1000	10袋	198	1980				3月2日
			しいたけ	1000	10袋	68	680				3月2日
			えのきだけ	1300	10袋	100	1000				3月2日
藻類			しめじ	600	20枚×6袋	358	2148				3月2日
			のり	400	4袋	398	1592				3月2日
			こんぶ	400	4袋	100	400				3月2日
			わかめ	400	10袋	198	1980				3月2日

表-11-3 食料原料簿 (中国：山口市)

分類		食品名	代替品	品名	重量(g)	数量	単価(円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	233	2切れ×1P	340	340	企業名	住所	企業名	3月2日
		まあじ			310	5尾×1P	340	340				3月2日
		いわし			453	4尾×1P	340	340				3月2日
		さんま			280	3尾×1P	198	198				3月3日
		生さけ			200	2切れ×1P	298	298				3月2日
		たら			180	2P	100	200				3月2日
		かれい			202	2切れ×1P	580	580				3月2日
		かつお			240	1P	300	300				3月2日
		まぐろ			123	1P	489	489				3月2日
		かじき	きはだまぐろ		155	1P	440	440				3月3日
	その他の生魚	ぶり			273	2切れ×2P	340	680				3月2日
		はまち	めばる		225	1P	405	405				3月3日
		うなぎ(蒲焼)			180	1P	980	980				3月2日
		ほたて			201	8個×1P	340	340				3月2日
	貝類	あさり			600	4P	100	400				3月3日
		いか			289	1杯	580	580				3月2日
	いか、たこ類	まだこ			180	1P	716	716				3月2日
		えび			369	14尾×2P	340	680				3月2日
	えび、かに類	塩さけ			95	2切れ×1P	348	348				3月2日
		たらこ			100	2P	298	596				3月2日
	魚介(塩蔵・生干し・乾物)	しらす干し			200	2P	598	1196				3月2日
		ししゃも			208	12本×1P	298	298				3月2日
	魚介(缶詰)	干しあじ			151	2枚×1P	298	298				3月2日
		まぐろ油漬缶詰			165	1缶	292	292				3月2日
肉類	魚介(缶詰)	さば水煮缶詰			180	1缶	176	176				3月2日
		いかなご佃煮			90	1P	150	150				3月2日
	魚介(佃煮)	あみ佃煮			70	1P	250	250				3月3日
		かまぼこ			120	1本	128	128				3月2日
	魚介(練り製品)	ちくわ			316	3本×2袋	100	200				3月2日
		はんぺん			140	2枚	100	200				3月2日
	魚肉ハム、ソーセージ	さつまあげ			215	7枚×1P	198	198				3月2日
		魚肉ソーセージ			120	5本×1	100	100				3月2日
	牛肉	牛肉(もも)			440	3P	380	1140				3月2日
		牛肉(ひき肉)			278	3P	180,188,182	550				3月2日
	豚肉	豚肉(もも)			750	3P	380	1140				3月2日
		豚肉(ロース)			600	3P	380	1140				3月2日
	ハム、ソーセージ類	ロースハム			150	5枚×2P	240	480				3月2日
		ベーコン			73	2P	198	396				3月2日
	その他の畜肉	ウィンナー			170	1袋	298	298				3月2日
		ひつじの肉			253	1P	880	880				3月2日
	鶏肉	鶏肉(もも)			905	3P	198,219,208	625				3月2日
	その他の鳥肉	あいかがもの肉			194	1P	1160	1160				3月2日
		牛肝臓			166	1P	494	494				3月2日
	鯨肉	鯨肉缶詰			55	1缶	298	298				3月2日

表-11-4 食料原料簿 (中国：山口市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
卵類	牛乳	鶏卵		商品名	2000	8個×SP	88	440	企業名	住所	企業名	3月2日
		牛乳			2000	2本	188	376				3月2日
乳類	チーズ	プロセスチーズ			200	1箱	200	200				3月2日
		ヨーグルト			200	1P	80	80				3月2日
	発酵乳・乳酸菌飲料	乳酸菌飲料			325	5本×1P	175	175				3月2日
		クリーム			800	4本	298	1192				3月2日
油脂類	バター	バター			200	1箱	298	298				3月2日
		マーガリン			225	1箱	298	298				3月2日
	植物性油脂	ごま油			1200	4本	298	1192				3月2日
		サラダ油			1000	1本	358	358				3月2日
菓子類	動物性油脂	ラード			250	1本	165	165				3月3日
		せんべい			720	20枚×3袋	207	621				3月2日
	和菓子類	カステラ			600	8本×2袋	298	596				3月3日
		ようかん			720	4P×3袋	198	594				3月3日
	ケーキ・パストリー類	ショートケーキ			694	6個	350	2100				3月2日
		ドーナツ			600	6個×2袋	200	400				3月3日
	ビスケット類	ビスケット			290	8袋×2箱	168	336				3月3日
		キャンディー			120	1袋	176	176				3月2日
	その他の菓子類	チョコレート			350	5枚	82	410				3月2日
		ポテトチップス			300	4袋	105	420				3月2日
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	180	1本	214	214	企業名	住所	企業名	3月2日
		ビール			500	1本	258	258				3月2日
	洋酒・その他	ワイン			750	1本	580	580				3月2日
		緑茶飲料			1000	2本	92	184				3月2日
	茶	紅茶飲料			1000	2本	123	246				3月2日
		コーヒー・ココア			555	3本	92	276				3月2日
	その他の嗜好飲料	コーラ			708	2本	41	82				3月2日
		サイダー			700	2本	59	118				3月2日
	ソース	トンカツソース			160	1本	128	128				3月2日
		しょうゆ			1000	1本	258	258				3月2日
調味料・香辛料類	塩	塩			350	1袋	128	128	企業名	住所	企業名	3月2日
		マヨネーズ			400	1本	198	198				3月2日
	味噌	みそ			1000	1P	298	298				3月2日
		トマトケチャップ			500	1本	218	218				3月2日
	その他の調味料	ドレッシング			760	2本	298	596				3月2日
		めんつゆ			600	1本	278	278				3月2日
		カレールウ			400	2箱	178	356				3月2日
		ハヤシルウ			320	2箱	158	316				3月2日
	香辛料・その他	かつお昆布だし			320	2箱	398	796				3月2日
		こしょう			20	1本	165	165				3月2日
		とうがらし			18	1本	123	123				3月2日
		からし			50	1袋	65	65				3月2日

表-12-1 食料原料簿 (四国：高松市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1380	1380	企業名	住所	企業名	3月7日
		米2			2000	1袋	1320	1320				3月7日
	米加工品	赤飯			180	1P	128	128				3月7日
		もち			210	1袋	268	268				3月7日
	小麦粉類	薄力粉			1000	1袋	98	98				3月7日
		パン類(菓子パンを除く)			400	1袋	138	138				3月7日
	菓子パン類	フランスパン			300	1本	230	230				3月8日
		あんぱん			130	1個	80	80				3月7日
	うどん、中華めん類	生うどん			200	1袋	68	68				3月7日
		生中華めん			300	1袋	128	128				3月7日
	即席中華めん	インスタントラーメン			120	1袋	65	65				3月7日
		スパゲッティ			450	1袋	178	178				3月7日
	パスタ類	麺			50	1袋	128	128				3月7日
		生そば			110	1袋	65	65				3月7日
いも類	そば・加工品	生そば			240	1箱	298	298				3月7日
		コーンフレーク			650	1袋	308	308				3月7日
	その他の穀類	押麦			870	2個	298	596				3月7日
		さつまいも			1520	10個×1袋	298	298				3月7日
	さつまいも・加工品	じゃがいも			300	2袋	98	196				3月7日
		こんにゃく			400	2袋	98	196				3月8日
	その他のいも・加工品	しらたき			300	1個	198	198				3月8日
		やまいも			540	9個×1袋	158	158				3月7日
	でんぷん・加工品	さといも			100	1袋	118	118				3月7日
		はるさめ			1000	1袋	188	188				3月8日
	砂糖・甘味料類	上白糖			190	1袋	158	158				3月7日
		煮豆(大豆)			2100	7P	78	546				3月8日
	大豆	絹ごし豆腐			330	10個×2袋	298	596				3月7日
		凍り豆腐			1800	15袋	98	1470				3月7日
豆類	油揚げ類	油揚げ			400	4個×4袋	100	400				3月8日
		がんもどき			450	3P×3	158	474				3月7日
	納豆	納豆			300	1袋	128	128				3月8日
		おから			170	1袋	158	158				3月7日
	その他の大豆加工品	煮豆(いんげんまめ)			100	12袋	158	1896				3月8日
種実類		すりごま			1200	3袋	198	594				3月8日
		バターピーナッツ										

表-12-2 食料原料簿 (四国：高松市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト	トマト		商品名	350	2個×1袋	298	298	企業名	住所	企業名	3月7日
	にんじん	にんじん			420	3本×1袋	98	98				3月7日
	ほうれん草	ほうれん草			820	3把	98	294				3月7日
	ピーマン	ピーマン			170	6個×1袋	98	98				3月7日
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			230	1株	98	98				3月7日
		アスパラガス			200	2束	198	396				3月7日
		かぼちゃ			570	1/2個	88	88				3月7日
	キャベツ	キャベツ			1110	1個	100	100				3月7日
	きゅうり	きゅうり			570	2袋	98	196				3月7日
	大根	大根			970	1本	158	158				3月7日
	たまねぎ	たまねぎ			640	3個×1袋	88	88				3月7日
	はくさい	はくさい			1330	1/4個×2	128	256				3月8日
	その他の淡色野菜	もやし			200	1袋	22	22				3月7日
		なす			740	2本×3袋	98	294				3月7日
		レタス			300	1個	100	100				3月7日
果実類	野菜ジュース	たけのこ(ゆで)		250	1袋	258	258	3月7日				
		ごぼう		400	2本×1袋	158	158	3月7日				
		トマトジュース		190	1本	89	89	3月7日				
	葉類漬け物	野沢菜漬		250	1袋	198	198	3月7日				
		はくさい漬		200	1袋	100	100	3月7日				
		たくあん・その他の漬 け物		310	1袋	258	258	3月7日				
	柑橘類	福神漬		180	1袋	129	129	3月7日				
		いちご		380	1P	298	298	3月7日				
		みかん		900	8個×1袋	298	298	3月7日				
	バナナ	グレープフルーツ		800	2個	88	176	3月7日				
		レモン		600	2個×2袋	98	196	3月7日				
		バナナ		670	3本×1房	78	78	3月7日				
	その他の生果	りんご		1350	6個×1袋	398	398	3月7日				
		メロン		1050	1個	780	780	3月8日				
		うめ	アボガド		400	2個	198	396	3月8日			
ジャム	キウイフルーツ		460	5個×1袋	298	298	3月7日					
	パイナップル		1900	1個	398	398	3月7日					
	いちごジャム		200	1個	155	155	3月7日					
果汁・果汁飲料	マーマレード		200	1個	155	155	3月7日					
	オレンジジュース		200	1本	98	98	3月7日					
	リンゴジュース		200	1本	98	98	3月7日					
きのこ類	ぶどうジュース		250	1本	88	88	3月7日					
	しいたけ		1000	10袋	198	1980	3月7日					
	えのきだけ		1000	10袋	68	680	3月7日					
藻類	しめじ		1000	10袋	128	1280	3月8日					
	のり		680	45枚×4袋	980	3920	3月8日					
	こんぶ		450	10袋	258	2580	3月7日					
	わかめ		400	4袋	348	1392	3月8日					
	ひじき		100	4袋	198	792	3月8日					

表-12-3 食料原料簿 (四国：高松市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	330	2切れ×1P	298	298	企業名	住所	企業名	3月8日
		まあじ			480	3尾×1P	480	480				3月8日
		いわし			410	2尾×1P	240	240				3月8日
		さんま			350	2尾×1P	160	160				3月8日
		生さけ			250	2切れ×1P	280	280				3月8日
		たら			199	1P	275	275				3月8日
		かれい			163	1P	176	176				3月8日
		かつお			340	1本	398	398				3月8日
		まぐろ			177	1P	704	704				3月8日
		かじき	びんちようまぐろ		135	1P	402	402				3月8日
	その他の生魚	ぶり			187	2切れ×1P	370	370				3月8日
		はまち			154	1P	612	612				3月8日
		うなぎ(蒲焼)			250	1尾	380	380				3月8日
	貝類	はたて			340	12個×1P	398	398				3月8日
		あさり			250	1P	198	198				3月8日
	いか、たこ類	いか			270	1杯	200	200				3月8日
		またこ			127	1P	378	378				3月8日
	えび、かに類	えび			330	10尾×1P	680	680				3月8日
		螯さけ			200	2切れ×1P	200	200				3月8日
		たらこ			140	2P	398	796				3月8日
		じらす干し			150	1P	580	580				3月8日
		ししゃも			200	10尾×1P	398	398				3月8日
肉類	魚介(塩蔵・生干し・乾物)	干しあじ			500	2枚×1P	398	398				3月8日
		まぐろ・油漬缶詰			200	1缶	298	298				3月7日
		さば・水煮缶詰			190	1缶	168	168				3月7日
		いかなご・佃煮			60	1P	198	198				3月7日
		あみ佃煮			40	1P	198	198				3月7日
		かまぼこ			110	1本	148	148				3月7日
		ちくわ			150	5本×1袋	98	98				3月7日
		はんぺん			120	1袋	168	168				3月8日
		さつまあげ			220	7枚×1袋	198	198				3月8日
		魚肉ソーセージ			180	4本×1	100	100				3月8日
	牛肉	牛肉(もも)			252	1P	501	501				3月8日
		牛肉(ひき肉)			265	2P	246,230	476				3月8日
		豚肉(もも)			773	4P	363,304,332	1374				3月8日
		豚肉(ロース)			963	3P	302,304,357	963				3月8日
		ロースハム			170	1P	298	298				3月8日
	ハム、ソーセージ類	ベーコン			150	1P	298	298				3月8日
		ウィンナー			170	1袋	298	298				3月8日
		ひつじの肉			132	1P	393	393				3月8日
		鶏肉(もも)			904	2P	334,823	1157				3月8日
		あいがもの肉	本鴨		100	1P	398	398				3月8日
	肉類(内臓)	牛肝臓			108	1P	321	321				3月8日
		鯨肉缶詰			85	1缶	298	298				3月8日

表-12-4 食料原料簿 (四国：高松市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商 品 名					企業名	住所	企業名	
	牛乳	牛乳			2500	10個×4P	135	540				3月8日
乳類	チーズ	プロセスチーズ			2000	2本	165	330				3月7日
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			236	1箱	328	328				3月7日
		乳酸菌飲料			500	1P	158	158				3月7日
	その他の乳製品	クリーム			500	1本	178	178				3月7日
		クリーム			800	4本	298	1192				3月7日
油脂類	バター	バター			200	2箱	288	576				3月7日
	マーガリン	マーガリン			400	1箱	268	268				3月7日
	植物性油脂	ごま油			1200	3本	396	1188				3月7日
		サラダ油			1550	1本	498	498				3月7日
	動物性油脂	ラード			200	1本	138	138				3月7日
菓子類	和菓子類	せんべい			660	10枚×3袋	248	744	企業名	住所	企業名	3月7日
		カステラ			600	6個×2袋	240	480				3月7日
	ケーキ・パストリー類	ようかん			600	10本	55	550				3月8日
		ショートケーキ			680	2個×4P	345	1380				3月8日
	ビスケット類	ドーナツ			520	4個×3袋	100	300				3月7日
		ビスケット			282	2箱	157	314				3月7日
	キャンデー類	キャンディー			130	1缶	138	138				3月7日
		チョコレート			400	3枚	178	534				3月7日
	その他の菓子類	ホテトチップス			360	2袋	198	396				3月7日
		日本酒			200	1本	200	200				3月7日
嗜好飲料類	日本酒	ビール		商 品 名					企業名	住所	企業名	3月7日
	ビール	ビール			500	1本	258	258				3月7日
	洋酒・その他	ワイン			370	1本	193	193				3月7日
		緑茶飲料			1100	2本	118	236				3月7日
	茶	紅茶飲料			1100	2本	118	236				3月7日
		缶コーヒー			1100	2本	110	220				3月7日
	コーヒー・ココア	コーラ			530	1本	118	118				3月7日
		サイダー			530	1本	118	118				3月7日
	ソース	トンカツソース			400	1本	188	188				3月7日
		しょうゆ			1200	1本	198	198				3月7日
調味料・ 香辛料類	塩	塩			1000	1袋	106	106	企業名	住所	企業名	3月7日
		マヨネーズ			300	1本	188	188				3月7日
	味噌	みそ			1000	1袋	178	178				3月7日
		トマトケチャップ			520	1本	168	168				3月7日
	その他の調味料	ドレッシング			600	2本	298	596				3月8日
		めんつゆ			1000	1本	478	478				3月7日
		カレーパウ			300	2箱	153	306				3月7日
		ハヤシルー			390	2箱	178	356				3月7日
		かつお昆布だし			350	2箱	328	656				3月7日
	香辛料・その他	こしょう			30	1袋	98	98				3月7日
		とうがらし			14	1袋	68	68				3月8日
		からし			35	1缶	155	155				3月8日

表-13-1 食料原料簿 (北九州：福岡市)

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米		商品名	2000	1袋	1280	1280	企業名	住所	企業名	3月10日
	米2			2000	1袋	1380	1380				3月10日
	米加工品			160	1P	168	168				3月10日
				140	1袋	218	218				3月10日
	小麦粉類			500	1袋	118	118				3月10日
	パン類(菓子パンを除く)			340	1袋	128	128				3月10日
	菓子パン類			300	1本	220	220				3月10日
				130	1個	108	108				3月10日
	うどん、中華めん類			220	1袋	300	300				3月9日
				240	1袋	258	258				3月9日
	即席中華めん			92	1袋	82	82				3月10日
	パスタ類			350	1袋	100	100				3月10日
	その他の小麦加工品			37	1袋	138	138				3月10日
	そば・加工品			220	1袋	268	268				3月9日
	とうもろこし・加工品			25	1箱	68	68				3月10日
いも類	その他の穀類		商品名	1000	1袋	258	258	企業名	住所	企業名	3月9日
	さつまいも・加工品			750	2個×1袋	398	398				3月10日
	じゃがいも・加工品			1030	5個×2袋	191,207	398				3月9日
				600	1袋	100	100				3月9日
	その他のいも・加工品			860	2袋	58	116				3月9日
				388	1袋	302	302				3月9日
				540	5個×1袋	101	101				3月9日
				150	1袋	98	98				3月10日
	でんぷん・加工品			1000	1袋	188	188				3月10日
	砂糖・甘味料類			200	1袋	150	150				3月9日
	大豆(全粒)・加工品			2000	2P×5	108	540				3月9日
	豆腐			330	10個×2袋	198	396				3月10日
	油揚げ類			200	4枚×4袋	48	192				3月9日
	納豆			160	5枚×1袋	400	400				3月9日
				360	4P×2	98	196				3月9日
豆類	その他の大豆加工品		商品名	300	1袋	80	80	企業名	住所	企業名	3月9日
	その他の豆・加工品			150	1袋	198	198				3月9日
				1200	12袋	138	1656				3月10日
				1120	7袋	100	700				3月10日
種実類	バター・ピーナッツ										

表-13-2 食料原料簿（北九州：福岡市）

分類		食品名	代替品	品名	重量④	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト	トマト		商品名	520	5個×1袋	248	248	企業名	住所	企業名	3月9日
	にんじん	にんじん			610	3本×1袋	100	100				3月9日
	ほうれん草	ほうれん草			950	3把	100	300				3月9日
	ピーマン	ピーマン			300	2袋	100	200				3月9日
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			380	1株	100	100				3月9日
		アスパラガス			200	2束	150	300				3月9日
		かぼちゃ			540	1個	102	102				3月9日
	キャベツ	キャベツ			1150	1個	128	128				3月9日
	きゅうり	きゅうり			480	4本	38	152				3月9日
	大根	大根			1000	1本	100	100				3月9日
	たまねぎ	たまねぎ			880	3個	58	174				3月9日
	はくさい	はくさい			1150	1/2株	198	198				3月9日
果実類	野菜ジュース	トマトジュース		250	1袋	38	38	3月9日				
		野沢菜漬		700	7個×1袋	100	100	3月9日				
		レタス		370	1個	158	158	3月9日				
	柑橘類	たくあん・その他の漬 け物		280	2個×1P	298	298	3月9日				
		いちご		360	2本×1袋	280	280	3月9日				
		みかん		190	1本	110	110	3月10日				
	バナナ	グレープフルーツ		150	1袋	100	100	3月9日				
		レモン		300	1袋	198	198	3月9日				
		バナナ		340	1袋	318	318	3月9日				
	その他の生果	りんご		120	1袋	118	118	3月9日				
		メロン		640	2P	300	600	3月9日				
		うめ	マンゴー		980	6個×1袋	398	398	3月9日			
きのこ類	ジャム	キウイフルーツ		1050	2個	150	300	3月9日				
		パイナップル		600	6個×1袋	298	298	3月9日				
		いちごジャム		900	8本×1	150	150	3月9日				
	果汁・果汁飲料	マーメイド		1300	4個	100	400	3月9日				
		オレンジジュース		1480	1個	2980	2980	3月9日				
		リンゴジュース		450	2個×1袋	198	198	3月9日				
	藻類	ぶどうジュース		460	5個×1袋	298	298	3月9日				
		しいたけ		1980	1個	580	580	3月9日				
		えのきだけ		150	1個	145	145	3月10日				
	きのこ類	しめじ		150	1個	145	145	3月10日				
		のり		220	1本	68	68	3月10日				
		こんぶ		220	1本	68	68	3月10日				
藻類	わかめ		280	1本	98	98	3月10日					
	ひじき		800	10袋	150	1500	3月9日					
			1000	10袋	68	680	3月9日					
		1000	10袋	100	1100	3月9日						
		660	20枚×6袋	358	2148	3月10日						
		440	4袋	398	1592	3月10日						
		400	8袋	178	1424	3月10日						
		400	10袋	198	1980	3月10日						

表-13-3 食料原料簿（北九州：福岡市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	170	1P	194	194	企業名	住所	企業名	3月9日
		まあじ			400	1P	97	97				3月9日
		いわし			300	1P	250	250				3月9日
		さんま			160	1尾	97	97				3月9日
		生さけ			134	1切れ×1P	399	399				3月9日
		たら			150	1P	194	194				3月9日
		かれい			200	1尾	500	500				3月9日
		かつお			370	1P	580	580				3月10日
		まぐろ			104	1P	499	499				3月9日
		かじき			200	1切れ×1P	400	400				3月10日
	その他の生魚	ぶり			157	1切れ×1P	467	467				3月9日
		はまち			177	1切れ×1P	704	704				3月9日
		うなぎ(蒲焼)			180	1P	780	780				3月9日
		ほたて			130	1P	300	300				3月9日
		あさり			100	1P	100	100				3月9日
	いか、たこ類	いか			600	2杯×1P	380	380				3月9日
		まだこ			166	1P	328	328				3月9日
		えび			350	3P	300	900				3月9日
		塩さけ			240	2切れ×1P	398	398				3月9日
		たらこ			129	1P	877	877				3月9日
		しらす干し			240	2P	298	596				3月9日
		ししゃも			150	10尾×1P	198	198				3月9日
		干しあじ			220	3枚×1P	298	298				3月9日
		まぐろ油漬缶詰			165	1缶	100	100				3月10日
		さば水煮缶詰			180	1缶	158	158				3月10日
肉類	魚介(缶詰)	いかなご佃煮			80	1P	398	398				3月9日
		あみ佃煮			90	1P	250	250				3月9日
		かまぼこ			100	1本	150	150				3月9日
		ちくわ			420	3本×2袋	158	316				3月9日
		はんぺん			240	2袋	100	200				3月9日
		さつまあげ			100	5本×1袋	138	138				3月9日
		魚肉ソーセージ			120	5本×1袋	138	138				3月9日
		牛肉(もも)			360	2P	686	1372				3月9日
		牛肉(ひき肉)			265	2P	283.347	630				3月9日
		豚肉(もも)			750	3P	300	900				3月9日
	ハム、ソーセージ類	豚肉(ロース)			720	3P	300	900				3月9日
		ロースハム			201	5枚×3P	178	534				3月9日
		ベーコン			201	4枚×3P	178	534				3月9日
		ウィンナー			220	2袋×1	380	380				3月9日
		ひつじの肉			103	1P	173	173				3月9日
		鶏肉(もも)			750	2P	300	600				3月9日
		あいかもの肉			130	1P	457	457				3月9日
		肉類(内臓)			121	1P	180	180				3月9日
		鯨肉			55	1缶	298	298				3月10日
	魚介(練り製品)	さつまあげ			420	3本×2袋	158	316				3月9日
		はんぺん			240	2袋	100	200				3月9日
		ちくわ			100	1本	150	150				3月9日
		魚肉ソーセージ			120	5本×1袋	138	138				3月9日
		牛肉(もも)			360	2P	686	1372				3月9日
		牛肉(ひき肉)			265	2P	283.347	630				3月9日
		豚肉(もも)			750	3P	300	900				3月9日
		豚肉(ロース)			720	3P	300	900				3月9日
		ロースハム			201	5枚×3P	178	534				3月9日
		ベーコン			201	4枚×3P	178	534				3月9日
		ウィンナー			220	2袋×1	380	380				3月9日
		ひつじの肉			103	1P	173	173				3月9日
		鶏肉(もも)			750	2P	300	600				3月9日
		あいかもの肉			130	1P	457	457				3月9日
		肉類(内臓)			121	1P	180	180				3月9日

表-13-4 食料原料簿（北九州：福岡市）

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名	2560	10個×4P	168	672	企業名	住所	企業名	3月9日
乳類	牛乳	牛乳			2120	2本	198	396				3月9日
	チーズ	プロセスチーズ			236	1箱	200	200				3月9日
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			200	1P	100	100				3月9日
		乳酸菌飲料			220	3本×1P	144	144				3月9日
油脂類	その他の乳製品	クリーム			880	4本	298	1192				3月9日
	バター	バター			400	2箱	318	636				3月9日
	マーガリン	マーガリン			450	2箱	298	596				3月9日
	植物性油脂	ごま油			1200	4本	298	1192				3月10日
サラダ油			1000		1本	358	358	3月10日				
動物性油脂	ラード		250		1本	155	155	3月9日				
	せんべい		600		10枚×3袋	198	594	3月10日				
	和菓子類	カステラ			800	2本	298	596				3月10日
		ようかん			720	3袋	198	594				3月10日
菓子類	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			570	6個	200	1200				3月9日
		ドーナツ			570	6個×2袋	158	316				3月10日
	ビスケット類	ビスケット			340	24枚×2箱	158	316				3月10日
		キャンディー			160	1袋	128	128				3月10日
その他の菓子類	チョコレート		350		5枚	88	440	3月10日				
	ポテトチップス		360		4袋	128	512	3月10日				
	日本酒	日本酒			350	1本	198	198				3月10日
	ビール	ビール			530	1本	258	258				3月10日
嗜好飲料類	洋酒・その他	ワイン			1240	1本	498	498				3月10日
		緑茶飲料			1080	2本	88	176				3月10日
	茶	紅茶飲料			1080	2本	98	196				3月10日
		コーヒー・ココア	缶コーヒー			600	3本	110				330
その他の嗜好飲料	コーラ		750		4本	58	232	3月10日				
	サイダー		580		2本	68	136	3月10日				
	ソース	トンカツソース			210	1本	128	128				3月10日
	しょうゆ	しょうゆ			1000	1本	178	178				3月10日
調味料・ 香辛料類	塩	塩			500	1袋	168	168				3月10日
		マヨネーズ			200	1本	158	158				3月10日
	味噌	みそ			1000	1P	338	338				3月10日
		トマトケチャップ			500	1本	218	218				3月10日
その他の調味料	ドレッシング		760		2本	298	596	3月10日				
	めんつゆ		780		1本	278	278	3月10日				
	カレーパウ		250		1箱	198	198	3月10日				
	ハヤシルウ		400		1箱	188	188	3月10日				
香辛料・その他	かつお昆布だし		320		2箱	398	796	3月10日				
	こしょう		14		1袋	68	68	3月10日				
	とうがらし		12		1袋	135	135	3月10日				
	からし		50		1袋	65	65	3月10日				

表-14-1 食料原料簿 (南九州：那覇市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
穀類	米	米1		商品名	2000	1袋	1380	1380	企業名	住所	企業名	3月13日
		米2			2000	1袋	1280	1280				3月13日
		赤飯			170	1P	108	108				3月13日
	米加工品	もち			1000	1袋	398	398				3月13日
		小麦粉類			500	1袋	109	109				3月13日
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			400	1袋	148	148				3月13日
		フランスパン			270	1本	218	218				3月13日
		あんぱん			340	6個×1袋	160	160				3月13日
	うどん、中華めん類	生うどん	ゆでうどん		400	1袋	118	118				3月14日
		生中華めん			200	1袋	118	118				3月13日
	即席中華めん	インスタントラーメン			100	1袋	82	82				3月13日
	パスタ類	スパゲッティ			300	1袋	108	108				3月13日
	その他の小麦加工品	麩			90	1袋	178	178				3月13日
	そば・加工品	生そば	ゆでそば		400	1袋	198	198				3月14日
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1箱	298	298				3月13日
いも類	その他の穀類	押麦			600	1袋	308	308				3月13日
		ざつまいも・加工品			476	1袋	228	228				3月13日
		じゃがいも・加工品			2140	3袋	298	894				3月13日
	その他のいも・加工品	こんにゃく			300	1袋	78	78				3月13日
		しらたき			300	1袋	108	108				3月13日
		やまいも			380	1袋	135	135				3月13日
		さといも			610	9個×1袋	198	198				3月13日
		はるさめ			100	1袋	100	100				3月13日
	でんぶん・加工品	上白糖			1000	2袋	178	356				3月14日
	砂糖・甘味料類	煮豆(大豆)			200	1袋	128	128				3月13日
		絹ごし豆腐			2160	8P	58	464				3月13日
		凍り豆腐	沖縄島豆腐		620	1袋	100	100				3月14日
豆類	油揚げ類	油揚げ			500	4枚×4袋	113	452				3月13日
		がんもどき			300	6個×2袋	158	316				3月13日
		納豆			700	4個×3P	88	264				3月13日
	その他の大豆加工品	おから			220	1袋	20	20				3月14日
		煮豆(いんげんまめ)			170	1袋	188	188				3月13日
		ずりごま			1200	10袋	98	980				3月13日
種実類		バターピーナッツ			1050	7袋	198	1386				3月13日

表-14-2 食料原料簿 (南九州：那覇市)

分類	食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
野菜類	トマト		商品名	490	2個×1袋	128	128	企業名	住所	企業名	3月13日
	にんじん			340	2本×1袋	98	98				3月13日
	ほうれん草			820	3把	78	234				3月13日
	ピーマン			160	6個×1袋	158	158				3月13日
	その他の緑黄色野菜			370	2株	128	256				3月13日
				210	3束	148	444				3月13日
				660	1/2個	169	169				3月13日
	キャベツ			1250	1個	138	138				3月13日
	きゅうり			450	2本×2袋	98	196				3月13日
	大根			750	1/2本	148	148				3月13日
	たまねぎ			1020	3個×1P	248	248				3月13日
	はくさい			1040	1/2個×2	148	296				3月13日
	その他の淡色野菜			270	1袋	48	48				3月13日
				320	3本×1袋	148	148				3月13日
				620	1個	128	128				3月13日
				320	1袋	298	298				3月13日
果実類	野菜ジュース			120	1袋	98	98				3月13日
				190	1本	89	89				3月13日
	葉類漬け物			250	1袋	228	228				3月13日
				120	1袋	158	158				3月13日
	たくあん・その他の漬 け物			450	1袋	178	178				3月13日
				180	1袋	148	148				3月13日
	いちご			300	1P	580	580				3月13日
				980	8個×1袋	398	398				3月13日
	柑橘類			760	2個	128	256				3月13日
				670	4個	68	272				3月13日
	バナナ			760	4本×1	155	155				3月13日
				980	4個×1袋	498	498				3月13日
	その他の生果			1290	1個	3000	3000				3月13日
				580	2個	780	1560				3月13日
				1350	5個×1袋	398	398				3月13日
きのこ類	ジャム			980	2個	398	796				3月13日
				290	1瓶	218	218				3月14日
	果汁・果汁飲料			270	1瓶	178	178				3月14日
				450	2本	78	156				3月14日
				450	2本	78	156				3月14日
	きのこ類			450	2本	78	156				3月14日
				1050	15袋	98	1470				3月13日
				1500	8袋	128	1024				3月13日
	藻類			1200	10袋	128	1280				3月13日
				1200	20袋	298	5960				3月13日
				640	4袋	498	1992				3月13日
	藻類			440	4袋	348	1392				3月13日
				400	4袋	198	792				3月13日

表-14-3 食料原料簿 (南九州：那覇市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者), 産地	所在地	購入店	購入日
魚介類	あじ・いわし類	さば		商品名	250	1P	398	398	企業名	住所	企業名	3月13日
		まあじ			459	2尾×1P	918	918				3月13日
		いわし			350	3尾×1P	500	500				3月13日
		さんま			400	3尾×1P	330	330				3月13日
		生さけ	サーモントラウト		291	1P	459	459				3月13日
		たら			180	2切れ×1P	284	284				3月13日
		かれい			520	3切れ×1P	358	358				3月13日
		かつお			250	1P	398	398				3月14日
		まぐろ			108	1P	580	580				3月13日
		かじき			264	3切れ×1P	522	522				3月13日
	その他の生魚	ぶり			237	3切れ×1P	848	848				3月14日
		はまち	とびうお		420	1尾×1P	498	498				3月13日
		うなぎ(蒲焼)			220	1尾×1P	660	660				3月13日
		ほたて			300	12個×1P	580	580				3月13日
	貝類	あさり			230	1P	298	298				3月13日
		いか	いか		710	2杯×1P	780	780				3月13日
	いか、たこ類	まだこ			258	2P	402,367	769				3月13日
		えび			390	1P	980	980				3月13日
	魚介(塩蔵生干し・乾物)	塩さけ			177	4切れ×1P	350	350				3月13日
		たらこ			140	2P	398	796				3月13日
		しらす干し			210	3P	198	594				3月13日
		ししゃも			200	12尾×1P	398	398				3月13日
		干しあじ			390	3枚×1P	358	358				3月13日
肉類	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			140	1缶	248	248				3月13日
		さば水煮缶詰			200	1缶	118	118				3月13日
		いかなご佃煮			70	1P	298	298				3月14日
		あみ佃煮	小女子佃煮		100	1P	258	258				3月13日
	魚介(練り製品)	かまぼこ			160	1本	249	249				3月13日
		ちくわ			240	4本×2袋	98	196				3月13日
		はんぺん			200	2袋	169	338				3月13日
		さつまあげ			290	1袋	168	168				3月13日
	魚肉ハム、ソーセージ	魚肉ソーセージ			380	4本×1	248	248				3月13日
		牛肉(もも)			342	1P	1019	1019				3月13日
		牛肉(ひき肉)			98	1P	299	299				3月13日
		豚肉(もも)			900	3P	380	1140				3月13日
	ハム、ソーセージ類	豚肉(ロース)			645	3P	380	1140				3月13日
		ロースハム			170	1P	338	338				3月13日
		ベーコン			270	1P	398	398				3月13日
		ウィンナー			340	2袋×1	596	596				3月13日
	その他の畜肉	ひつじの肉			157	1P	200	200				3月14日
		鶏肉(もも)			1095	3P	346,321	1071				3月13日
	その他の鳥肉	あいがもの肉			220	1P	300	300				3月13日
		牛肝臓			204	1P	322	322				3月13日
		鯨肉			55	1缶	338	338				3月14日
		鯨肉缶詰										

表-14-4 食料原料簿 (南九州：那覇市)

分類		食品名	代替品	品名	重量 (g)	数量	単価 (円)	金額 (円)	製造者(販売者)、 産地	所在地	購入店	購入日
卵類		鶏卵		商品名	2600	4P	178	712	企業名	住所	企業名	3月13日
		牛乳			2060	2本	238	476				3月13日
乳類		プロセスチーズ			150	1箱	297	297				3月13日
		ヨーグルト			500	1P	138	138				3月13日
		発酵乳・乳酸菌飲料			360	5本×1P	175	175				3月13日
		その他の乳製品			1070	5本	300	1500				3月13日
油脂類		バター			400	2箱	317	634				3月13日
		マーガリン			400	2箱	548	1096				3月13日
		ごま油			1200	4本	278	1112				3月13日
		サラダ油			1500	1本	328	328				3月13日
		動物性油脂			250	1本	155	155				3月13日
					1020	6袋	198	1188				3月14日
		和菓子類			800	2本	298	596				3月13日
					720	3袋	198	594				3月13日
菓子類		シュートケーキ			840	8個	230	1840				3月13日
		ドーナツ			580	7個×2袋	198	396				3月13日
		ビスケット			340	24枚×2箱	158	316				3月14日
		キャンディー			120	1袋	138	138				3月14日
		チョコレート			378	3枚	158	474				3月14日
		ホテトチップス			360	2袋	178	356				3月14日
嗜好飲料類		日本酒			310	1本	228	228				3月14日
		ビール			720	2本	174	348				3月14日
		ワイン			700	2本	193	386				3月14日
		緑茶飲料			1060	2本	118	236				3月14日
		紅茶飲料			1080	2本	118	236				3月14日
		缶コーヒー			570	3本	78	234				3月14日
		その他の嗜好飲料			550	1本	118	118				3月14日
		サイダー			550	1本	135	135				3月14日
		ソース			390	1本	188	188				3月13日
		しょうゆ			1100	1本	238	238				3月13日
		塩			700	1袋	138	138				3月13日
		マヨネーズ			450	1本	198	198				3月13日
調味料・ 香辛料類		味噌			1000	1P	298	298				3月13日
		トマトケチャップ			500	1本	188	188				3月13日
		ドレッシング			880	2本	298	596				3月13日
		めんつゆ			740	1本	398	398				3月13日
		カレーうどん		調味料・ 香辛料類	400	2箱	158	316				3月13日
		ハヤシルウ			320	2箱	178	356				3月13日
		かつお昆布だし			256	2箱	388	776				3月13日
		こしょう			20	1本	160	160				3月13日
		とうがらし			15	1本	108	108				3月13日
		からし			43	1本	178	178				3月13日

表-15-1 食品の調製方法(1)

食品群		一日摂取量(g)	食品名	調製量(g)	調製方法
穀類	米・加工品	351.5	米1	528	精白米を水で3回洗い、水を切った後水130ml／100gを加えて炊飯器で炊く。
			米2	526.5	
	米加工品	4.9	赤飯	7.3	100mlの沸騰水で2分間ゆでる。
			もち	7.4	
	小麦粉類	4.2	薄力粉	12.6	10mlの水を加えこねた後、フライパンで3分間焼く。
			食パン	50.7	
	小麦・加工品	33.8	フランスパン	50.7	
			あんぱん	18.9	
		36.2	生うどん	54.3	
			生中華めん	54.3	
		4.2	インスタント	12.6	
			スパゲッティー	30.3	
		4.8	麩	14.4	
いも類	その他の小麦加工品	5.6	生そば	16.8	250mlの沸騰水で2分間ゆで、湯を切る。
			とうもろこし・加工品	1.2	
	その他の穀類	2.2	コーンフレーク	1.2	250mlの沸騰水で10分間ゆで、湯を切る。
			押麦	6.6	
	いも・加工品	7.1	さつまいも	142	1.5cm程度の輪切りにし、250mlの沸騰水で10分間煮て湯を切る。
		31.5	じゃがいも	630	
			こんにゃく	114	
			しらたき	114	
		22.8	やまいも	114	
豆類	大豆(全粒)・加工品	1.7	さといも	114	皮を除く。
			はるさめ	34	
	砂糖・甘味料	7.2	上白糖	1000	500mlの沸騰水で2分間ゆで、湯を切る。
			大豆	63	
	大豆・加工品	2.1	絹ごし豆腐	981	1000mlの沸騰水で2分間ゆで、湯を切り、かるく絞る。
			凍り豆腐	123	
		36.8	油揚げ	124.5	
			がんもどき	124.5	
		8.3	納豆	195	
その他の豆・加工品	その他の大豆加工品	6.5	おから	48	
			いんげんまめ	60	

表-15-2 食品の調製方法(2)

食品群	食品名	調製量 (g)	調製方法
種実類	ごま	600	
	バターピーナッツ	500	
緑黄色野菜	トマト	75.5	ヘタを除く。
	にんじん	102	水洗いした後、輪切りにし200mlの沸騰水で5分間煮た後、湯を切る。
	ほうれん草	110	根を除いて水洗いし、500mlの沸騰水で2分間ゆで、湯を切る。
	ピーマン	20	水洗いし、葉柄、種子を除いてホットプレートで3分間焼く。
	その他の緑黄色野菜	53.5	葉を除いて水洗いし、300mlの沸騰水で3分間ゆで、湯を切る。
		53.5	水洗いし、300mlの沸騰水で3分間ゆで、湯を切る。
		53.5	へた及び種子を除き、乱切りにし500mlで6分間ゆで、湯を切る。
		109.5	変質葉及び芯を除く。
		54.5	ヘタを除く。
		197	
		138.5	外皮を除き250mlの沸騰水で5分間ゆで、湯を切る。
		92.5	芯を除き300mlの沸騰水で3分間ゆで、湯を切り軽くしぼる。
		43.9	300mlの沸騰水で2分間ゆで、湯を切る。
		43.9	水洗いし、へたを除いて5mm程度に切った後、ホットプレートで3分間焼く。
		43.9	芯を除く。
野菜類	たけのこ (ゆで)	43.9	
	ごぼう	43.9	水洗いし、皮をむき、3cm程度に切った後、300mlの沸騰水で10分間ゆで、湯を切る。
	トマトジュース	28.5	
	野菜ジュース	15.8	漬け汁を除き軽く絞る。
	漬け物	15.7	漬け汁を除き軽く絞る。
	たくあん・その他の漬物	29	
		29	漬け汁を除く。
		11.7	
		5.7	
		6.3	
		43.9	
		27.7	
		18.5	
		39.4	
		10.9	
		21.9	
		32.1	
		4	
		22	
		20.4	
		15.1	
		2.2	

表-15-3 食品の調製方法(3)

食品群		一日摂取量(g)	食品名	調製量(g)	調製方法
果実類	生果	0.2	いちご	2.0	へたを除く。
			みかん	122	外皮を除く。
		36.6	グレープフルーツ	122	外皮を除く。
			レモン	122	
		12.7	バナナ	127	皮を除く。
	その他の生果	25.8	りんご	258	芯を除く。
		41.4	メロン	103.5	皮及び種子を除く。
			うめ	103.5	種子を除く。
			キウイフルーツ	103.5	皮を除く。
			パイナップル	103.5	皮及び芯を除く。
	ジャム	0.9	いちごジャム	4.5	
			マーマレード	4.5	
果汁・果汁飲料		14.4	オレンジジュース	48	
			リンゴジュース	48	
			ぶどうジュース	48	
きのこ類		14.9	しいたけ	400	水洗いし、石付きを除いてホットプレートで3分間焼く。
			えのきだけ	400	石付きを除き1500mlの沸騰水で2分間ゆで、湯を切る。
藻類		13.5	しめじ	392	石付きを除き1500mlの沸騰水で2分間ゆで、湯を切る。
			のり	168.8	
			こんぶ	168.7	1500mlの沸騰水で15分間ゆで、湯を切る。
			わかめ	168.8	600mlの沸騰水で5分間ゆで、湯を切る。
			ひじき	168.7	600mlの沸騰水で5分間ゆで、湯を切る。

表-15-4 食品の調製方法(4)

食品群		一日摂取量(g)	食品名	調製量(g)	調製方法
魚介類	生魚介類	12.4	あじ、いわし類		
			さば	46.5	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
			まあじ	46.5	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
			いわし	46.5	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
			さんま	46.5	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
		3.6	生さけ	54	刺身
		7.8	たら	58.5	フライパンで3分間焼く。
			かれい	58.5	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
			かつお	33	刺身
		6.6	まぐろ	33	刺身
			かじき	33	刺身
			ぶり	55	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
		11	はまち	55	刺身
			うなぎ(蒲焼)	55	
			ほたて	39	フィッシュロースターで6分間焼く。
魚介類	魚介加工品	5.2	あさり	39	フライパンで2分間焼く。
			いか	51.8	フィッシュロースターで6分間焼く。
			まだこ	51.7	
		7.6	えび	114	殻を除きフィッシュロースターで6分間焼く。
		18.8	塩さけ	56.4	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
			たらこ	56.4	
			しらす干し	56.4	
			ししゃも	56.4	フィッシュロースターで6分間焼く。(頭, 骨, 皮も含める)
			干しあじ	56.4	骨を除きフィッシュロースターで6分間焼く。(皮は含める)
		2	まぐろ油漬缶詰	15	油を除く。
		0.3	さば水煮缶詰	15	液体を除く。
			いかなご佃煮	2.3	
			あみ佃煮	2.2	
			かまぼこ	42	
		11.2	ちくわ	42	
			はんぺん	42	
			さつまあげ	42	
		0.6	魚肉ソーセージ	9.0	

表-15-5 食品の調製方法(5)

食品群		一日摂取量(g)	食品名	調製量(g)	調製方法
肉類	牛肉	11.3	牛肉(もも)	113	フライパンで2分間焼く。
			牛肉(ひき肉)	113	フライパンで2分間焼く。
		豚肉	30.9	豚肉(もも)	309
	豚肉(ロース)			309	フライパンで2分間焼く。
	ハム,ソーセージ類		11.1	ロースハム	74
		ベーコン		74	フライパンで2分間焼く。
		ウィンナー		74	フライパンで2分間焼く。
	その他の畜肉	0.4	ひつじの肉	8.0	フライパンで2分間焼く。
	鳥肉	20.6	鶏肉(もも)	412	フライパンで3分間焼く。
		0.2	あいがもの肉	4.0	フライパンで2分間焼く。
	肉類(内臓)	1.6	牛肝臓	32	フライパンで2分間焼く。
	その他の肉類	0.1	鯨肉缶詰	2.0	
0			0		
卵類		36.8	鶏卵	1104	殻を除く。
乳類	牛乳・乳製品	105.5	牛乳	844	
		2.5	プロセスチーズ	20	
		19.7	ヨーグルト	78.8	
			乳酸菌飲料	78.8	
		42.4	クリーム	339.2	
その他の乳類	0		0		
油脂類	油脂類	1.3	バター	130	
		1.1	マーガリン	110	
		8.8	ごま油	440	
			サラダ油	440	
		0.1	ラード	10	
その他の油脂	0		0		

表-15-6 食品の調製方法(6)

食品群		一日摂取量(g)	食品名	調製量(g)	調製方法
菓子類	菓子類	12.2	せんべい	205	
			カステラ	205	
			ようかん	205	
		7.0	シヨートケーキ	175	
			ドーナツ	175	
	和菓子類	1.6	ビスケット	80	
		0.2	キャンディー	10	
		5.8	チョコレート	145	
			ポテトチップス	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	13.9	日本酒	41.7	
		59.2	ビール	177.6	
		20.5	ワイン	61.5	
		300.8	緑茶飲料	451.2	
			紅茶飲料	451.2	
	その他の嗜好飲料	63.4	缶コーヒー	190.2	
		51.5	コーラ	77.3	
			サイダー	77.2	
		調味料・香辛料類	ソース	2.5	トンカツソース
18.4	しょうゆ			276	
1.6	塩			24	
3.4	マヨネーズ			51	
13.2	みそ			198	
調味料	44.3		トマトケチャップ	110.8	
			ドレッシング	110.7	
			めんつゆ	110.8	
			カレールウ	110.7	
			ハヤシルウ	110.8	
その他の調味料	0.2	かつお昆布だし	110.7		
		こしょう	1.0		
		とうがらし	1.0		
		からし	1.0		
香辛料・その他					

表-16-1 試料調製前重量及び調製後重量（札幌市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3182.6 (1591.3) ()内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	5.7	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	14.4	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	74.4	
		生中華めん	54.3	88.2	
		インスタントラーメン	12.6	33.1	
		スパゲッティ	30.3	78.6	
		麩	14.4	65.1	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.8	27.7	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	20.3	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	146	1319.6
		じゃがいも	630	601	
		こんにゃく	114	106	
		しらたき	114	96.6	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	111	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	34.0	145	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2459
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	771	
		油揚げ	125	167	
		がんもどき	125	174	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		ピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1408.4
		にんじん	102	94.4	
		ほうれん草	110	121	
		ピーマン	20.0	18.6	
		ブロッコリー	53.5	64.6	
		アスパラガス	53.5	51.8	
		かぼちゃ	53.5	52.0	
		キャベツ	110	110	
	その他の野菜	きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	142	
		はくさい	92.5	96.7	
		もやし	43.9	40.0	
		なす	43.9	39.7	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	44.8	
		野菜ジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-16-2 試料調製前重量及び調製後重量（札幌市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		アボガド	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パイナップル	104	104	
		ジャム	いちごジャム	4.5	
	マーマレード		4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	377	1031
		えのきだけ	400	310	
		しめじ	392	344	
藻類		のり	169	169	982
		こんぶ	169	492	
		わかめ	169	140	
		ひじき	169	181	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	39.5	1212.4
		にしん	46.5	35.0	
		いわし	46.5	33.9	
		さんま	46.5	33.1	
	さけ, ます	生さけ	54.0	54.0	
	たい, かれい類	たら	58.5	51.7	
		かれい	58.5	38.6	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		めばちまぐろ	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	55.0	48.3	
		しまほっけ	55.0	44.5	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.0	28.1	
		あさり	39.0	19.0	
	いか, たこ類	いか	51.8	38.6	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	84.4	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	47.3	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	38.8	
		干しあじ	56.4	47.6	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	わかさぎ佃煮	2.3	2.3	
		えび紅梅煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.0	42.0	
		ちくわ	42.0	42.0	
		はんぺん	42.0	42.0	
		さつまあげ	42.0	42.0	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.0	9.0	

表-16-3 試料調製前重量及び調製後重量（札幌市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	107	1285.4
		牛肉（ひき肉）	113	83.6	
		豚肉（もも）	309	249	
		豚肉（ロース）	309	257	
		ロースハム	74.0	54.9	
		ベーコン	74.0	50.0	
		ウィンナー	74.0	71.9	
		ひつじの肉	8.0	5.4	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	376	
		あいがもの肉	4.0	2.0	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	26.6	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-17-1 試料調製前重量及び調製後重量（仙台市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3320.6（1660.3） （ ）内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	6.1	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	16.1	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	72.9	
		生中華めん	54.3	83.8	
		インスタントラーメン	12.6	37.2	
		スパゲッティ	30.3	78.6	
		麩	14.4	135	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.8	28.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	18.5	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	148	1259.6
		じゃがいも	630	599	
		こんにゃく	114	105	
		しらたき	114	98.1	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	107	
	でんぷん・加工品	はるさめ	34.0	88.5	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.6	63.6	2421.6
		絹ごし豆腐	982	982	
		凍り豆腐	123	734	
		油揚げ	125	204	
		がんもどき	125	135	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.0	75.0	1406.9
		にんじん	102	92.6	
		ほうれん草	110	147	
		ピーマン	20.0	17.8	
		ブロッコリー	53.5	59.9	
		アスパラガス	53.5	50.2	
		かぼちゃ	53.6	52.1	
		キャベツ	110	110	
	その他の野菜	きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	148	
		はくさい	92.5	77.7	
		もやし	43.9	41.8	
		なす	43.9	33.8	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.8	43.8	
		ごぼう	43.8	43.8	
		野菜ジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.8	15.8	
		たくあん	28.9	28.9	
		福神漬	29.0	29.0	

表-17-2 試料調製前重量及び調製後重量（仙台市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1318
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	103	103	
		なし	103	103	
		キウイフルーツ	103	103	
		パイナップル	103	103	
		ジャム	いちごジャム	4.5	
	マーマレード		4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	346	1055
		えのきだけ	400	365	
		しめじ	392	344	
藻類		のり	169	169	1833
		こんぶ	169	612	
		わかめ	169	150	
		ひじき	169	902	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.6	35.1	1248.9
		まあじ	46.5	36.7	
		いわし	46.5	37.9	
		さんま	46.5	34.8	
	さけ, ます	生さけ	54.5	54.5	
	たい, かれい類	たら	58.3	46.8	
		かれい	58.6	41.1	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.4	33.4	
		まぐろ	33.2	33.2	
		かじき	33.1	33.1	
	その他の生魚	ぶり	55.6	51.2	
		いなだ	55.1	55.1	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.5	39.5	
		あさり	39.3	20.3	
	いか, たこ類	いか	51.8	37.0	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	86.6	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	48.8	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.5	47.3	
		干しあじ	56.4	43.2	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.2	15.2	
		さば水煮缶詰	15.6	15.6	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.4	2.4	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.1	42.1	
		ちくわ	42.1	42.1	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.2	42.2	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.3	9.3	

表-17-3 試料調製前重量及び調製後重量（仙台市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	78.5	1224.3
		牛肉（ひき肉）	113	82.5	
		豚肉（もも）	309	261	
		豚肉（ロース）	309	247	
		ロースハム	74.0	50.3	
		ベーコン	74.0	63.3	
		ウィンナー	73.9	73.0	
		ひつじの肉	8.0	5.3	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	334	
		あいがもの肉	4.0	2.2	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	25.2	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.8
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.2	51.2	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.1	1.1	

表-18-1 試料調製前重量及び調製後重量（横浜市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3285（1642.5） （ ）内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	6.3	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	17.9	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	92.9	
		生中華めん	54.3	109	
		インスタントラーメン	12.6	37.0	
		スパゲッティ	30.3	84.2	
		麩	14.4	72.7	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.8	28.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	10.4	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	146	1281.2
		じゃがいも	630	576	
		こんにゃく	114	104	
		しらたき	114	97.2	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	118	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	34.0	126	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2507
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	788	
		油揚げ	125	238	
		がんもどき	125	134	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1363.6
		にんじん	102	92.3	
		ほうれん草	110	121	
		ピーマン	20.0	18.3	
		ブロッコリー	53.5	63.4	
		アスパラガス	53.5	50.2	
		かぼちゃ	53.5	51.0	
	その他の野菜	キャベツ	110	110	
		きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	130	
		はくさい	92.5	82.8	
		もやし	43.9	40.2	
		なす	43.9	30.0	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	41.6	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-18-2 試料調製前重量及び調製後重量（横浜市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		パパイヤ	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パインアップル	104	104	
	ジャム	いちごジャム	4.5	4.5	
		マーマレード	4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類	しいたけ	400	367	1100	
	えのきだけ	400	383		
	しめじ	392	350		
藻類	のり	169	169	2139	
	こんぶ	168.7	505		
	わかめ	168.8	703		
	ひじき	168.7	762		
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	41.2	1251.2
		まあじ	46.5	38.4	
		かたくちいわし	46.5	37.0	
		さんま	46.5	36.3	
	さけ, ます	生さけ	54.0	54.0	
	たい, かれい類	たら	58.5	45.4	
		かれい	58.5	47.9	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		かじき	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	55.0	48.1	
		かんばち	55.0	55.0	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.0	26.1	
		あさり	39.0	22.1	
	いか, たこ類	いか	51.8	37.0	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	93.6	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	48.5	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	44.6	
		干しあじ	56.4	46.0	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.0	42.0	
ちくわ		42.0	42.0		
はんぺん		42.0	42.0		
さつまあげ		42.0	42.0		
魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.0	9.0		

表-18-3 試料調製前重量及び調製後重量（横浜市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	84.3	1236.3
		牛肉（ひき肉）	113	82.8	
		豚肉（もも）	309	224	
		豚肉（ロース）	309	269	
		ロースハム	74.0	42.1	
		ベーコン	74.0	39.7	
		ウィンナー	74.0	71.9	
		ひつじの肉	8.0	4.7	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	391	
		本がもの肉	4.0	2.1	
	肉類（内臓）	豚肝臓	32.0	22.7	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお風味だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-19-1 試料調製前重量及び調製後重量（長野市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3298.4 (1649.2) ()内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	5.6	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	15.6	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	69.5	
		生中華めん	54.3	88.1	
		インスタントラーメン	12.6	32.2	
		スパゲッティ	30.3	91.2	
		麩	14.4	117	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.8	27.1	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	19.1	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	145	1301
		じゃがいも	630	593	
		こんにゃく	114	101	
		しらたき	114	101	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	128	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	34.0	119	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2274
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	514	
		油揚げ	125	243	
		がんもどき	125	170	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1389.7
		にんじん	102	90.2	
		ほうれん草	110	124	
		ピーマン	20.0	18.3	
		ブロッコリー	53.5	61.6	
		アスパラガス	53.5	49.6	
		かぼちゃ	53.5	51	
		キャベツ	110	110	
	その他の野菜	きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	142	
		はくさい	92.5	95.3	
		もやし	43.9	38.0	
		なす	43.9	36.7	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	40.2	
		野菜ジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-19-2 試料調製前重量及び調製後重量（長野市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		富有柿	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パイナップル	104	104	
	ジャム	いちごジャム	4.5	4.5	
		マーマレード	4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	378	1076
		えのきだけ	400	347	
		しめじ	392	351	
藻類		のり	169	169	1177
		こんぶ	169	638	
		わかめ	169	193	
		ひじき	169	177	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	38.5	1213.2
		まあじ	46.5	36.4	
		いわし	46.5	34.5	
		さんま	46.5	37.2	
	さけ, ます	生さけ	54.0	54.0	
		たい, かれい類	すけとうたら	58.5	
	かれい		58.5	41.9	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.1	33.1	
		まぐろ	33.0	33.0	
		かじき	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	55.0	51.0	
		いなだ	55.0	55.0	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.0	31.7	
		あさり	39.0	11.7	
	いか, たこ類	いか	51.8	43.2	
		まだこ	51.7	51.8	
	えび, かに類	えび	114	66.6	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	47.4	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	38.5	
		干しあじ	56.4	44.8	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	わかさぎ佃煮	2.3	2.3	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.0	42.0	
		ちくわ	42.0	42.0	
		はんぺん	42.0	42.0	
		さつまあげ	42.1	42.1	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.0	9.0	

表-19-3 試料調製前重量及び調製後重量（長野市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	88.6	1299.4
		牛肉（ひき肉）	113	85.5	
		豚肉（もも）	309	275	
		豚肉（ロース）	309	275	
		ロースハム	74.0	50.2	
		ベーコン	74.0	46.5	
		ウィンナー	74.0	71.8	
		ひつじの肉	8.0	4.5	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	372	
		あいがもの肉	4.0	3.3	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.1	25.0	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-20-1 試料調製前重量及び調製後重量（新潟市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3199.8 (1599.9) ()内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	7.5	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	16.7	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	66.3	
		生中華めん	54.3	91.0	
		インスタントラーメン	12.6	32.4	
		スパゲッティ	30.3	80.5	
	その他の穀類・加工品	麴	14.4	76.0	
		生そば	16.8	26.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	19.4	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	142	1250.5
		じゃがいも	630	598	
		こんにゃく	114	98.0	
		しらたき	114	105	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	108	
	でんぷん・加工品	はるさめ	34.0	85.5	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	6.0	63.0	2411
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	658	
		油揚げ	125	253	
		がんもどき	125	153	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1367.1
		にんじん	102	94.1	
		ほうれん草	110	99.2	
		ピーマン	20.0	18.8	
		ブロッコリー	53.5	61.0	
		アスパラガス	53.5	50.5	
		かぼちゃ	53.5	52.7	
	その他の野菜	キャベツ	110	109.5	
		きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	143	
		はくさい	92.5	94.5	
		もやし	43.9	41.8	
		なす	43.9	38.8	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	29.9	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-20-2 試料調製前重量及び調製後重量（新潟市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		マンゴー	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パイナップル	104	104	
	ジャム	いちごジャム	4.5	4.5	
		マーマレード	4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	381	1061
		えのきだけ	400	333	
		しめじ	392	347	
藻類		のり	169	169	2323
		こんぶ	169	510	
		わかめ	169	1038	
		ひじき	169	606	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	40.9	1202.5
		まあじ	46.5	34.2	
		いわし	46.5	27.5	
		さんま	46.5	37.4	
	さけ, ます	キングサーモン	54.0	54.0	
	たい, かれい類	たら	58.5	52.6	
		かれい	58.5	37.3	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		かじき	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	55.0	42.3	
		はたはた	55.0	55.0	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.0	25.4	
		あさり	39.0	19.4	
	いか, たこ類	いか	51.8	34.6	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	83.9	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	48.3	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	37.1	
		干しあじ	56.4	42.5	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.0	42.0	
		ちくわ	42.0	42.0	
		はんぺん	42.0	42.0	
		さつまあげ	42.0	42.0	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.0	9.0	

表-20-3 試料調製前重量及び調製後重量（新潟市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	84.8	1309
		牛肉（ひき肉）	113	83.1	
		豚肉（もも）	309	274	
		豚肉（ロース）	309	282	
		ロースハム	74.0	51.7	
		ベーコン	74.0	47.1	
		ウィンナー	74.0	71.2	
		ひつじの肉	8.0	5.4	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	379	
		あいがもの肉	4.0	3.0	
	肉類（内臓）	豚肝臓	32.0	25.7	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつおだし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-21-1 試料調製前重量及び調製後重量（名古屋市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3364.4 (1682.2) ()内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	6.3	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	18.1	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	77.3	
		生中華めん	54.3	100	
		インスタントラーメン	12.6	34.7	
		スパゲッティ	30.3	78.1	
		麩	14.4	134	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.8	32.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	17.6	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	141	1244.7
		じゃがいも	630	587	
		こんにゃく	114	103	
		しらたき	114	97.8	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	105	
	でんぷん・加工品	はるさめ	34.0	96.9	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2511
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	756	
		油揚げ	125	259	
		がんもどき	125	149	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	(5日分)
		にんじん	102	90.9	
		ほうれん草	110	103	
		ピーマン	20.0	18.9	
		ブロッコリー	53.5	62.7	
		アスパラガス	53.5	48.5	
		かぼちゃ	53.5	45.8	
		キャベツ	110	110	
	その他の野菜	きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	140	
		はくさい	92.5	75.5	
		もやし	43.9	39.3	
		なす	43.9	38.8	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	37.0	
		野菜ジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-21-2 試料調製前重量及び調製後重量（名古屋市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		ブルーベリー	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パインアップル	104	104	
	ジャム	いちごジャム	4.5	4.5	
		マーマレード	4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	377	1063
		えのきだけ	400	337	
		しめじ	392	349	
藻類		のり	84.4	84.4	1752.4
		こんぶ	84.4	286	
		わかめ	84.4	760	
		ひじき	84.4	622	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	34.5	1164.1
		まあじ	46.5	31.8	
		いわし	46.5	25.1	
		さんま	46.5	29.7	
	さけ, ます	生さけ	54.0	54.0	
	たい, かれい類	たら	58.5	45.3	
		かれい	58.5	40.8	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		かじき	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	55.0	45.8	
		はまち	55.0	55.0	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.0	28.1	
		あさり	39.0	17.0	
	いか, たこ類	いか	51.8	30.0	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	73.1	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	44.3	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	40.7	
		干しあじ	56.4	38.9	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.0	42.0	
		ちくわ	42.0	42.0	
		はんぺん	42.0	42.0	
		さつまあげ	42.0	42.0	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.0	9.0	

表-21-3 試料調製前重量及び調製後重量（名古屋市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも，かた）	113	81.1	1325
		牛肉（ひき肉）	113	99.2	
		豚肉（もも）	309	257	
		豚肉（ロース）	309	269	
		ロースハム	74.0	61.6	
		ベーコン	74.0	57.0	
		ウィンナー	74.0	71.6	
		ひつじの肉	8.0	5.2	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	393	
		あいがもの肉	4.0	3.0	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	25.3	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24	
		マヨネーズ	51.0	51	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-22-1 試料調製前重量及び調製後重量（大阪市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3295（1647.5） （ ）内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	7.1	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	17.0	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	63.8	
		生中華めん	54.3	88.8	
		インスタントラーメン	12.6	31.0	
		スパゲッティ	30.3	77.8	
	その他の穀類・加工品	麴	14.4	131	
		生そば	16.8	29.6	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	17.6	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	156	1297
		じゃがいも	630	594	
		こんにゃく	114	107	
		しらたき	114	103	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	106	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	34.0	117	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63	63.0	2360.4
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	635	
		油揚げ	125	212	
		がんもどき	125	166	
		納豆	195	195	
		おから	48.1	48.1	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.3	60.3	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1381.9
		にんじん	102	92.7	
		ほうれん草	110	114	
		ピーマン	20.0	18.5	
		ブロッコリー	53.5	57.8	
		アスパラガス	53.5	49.0	
		かぼちゃ	53.5	52.0	
	その他の野菜	キャベツ	110	110	
		きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	139	
		はくさい	92.5	97.0	
		もやし	43.9	40.1	
		なす	43.9	38.1	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	40.4	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.4	29.4	
		福神漬	29.1	29.1	

表-22-2 試料調製前重量及び調製後重量（大阪市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		ぶどう	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パインアップル	104	104	
		ジャム	いちごジャム	4.5	
	マーマレード		4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	394	1105
		えのきだけ	400	340	
		しめじ	392	371	
藻類		のり	169	169	3437
		こんぶ	169	627	
		わかめ	169	1610	
		ひじき	169	1031	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	33.4	1195.7
		まあじ	46.5	37.6	
		かたくちいわし	46.5	30.7	
		さんま	46.5	35.1	
	さけ, ます	生さけ	54.2	54.2	
	たい, かれい類	たら	58.5	45.4	
		かれい	58.5	38.5	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.2	33.2	
		きはだまぐろ	33.2	33.2	
	その他の生魚	ぶり	55.0	49.5	
		はまち	55.1	55.1	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.4	18.2	
		あさり	39.0	13.8	
	いか, たこ類	いか	51.8	39.4	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	81.6	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	48.0	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	40.9	
		干しあじ	56.4	43.2	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.3	15.3	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		あさり佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.0	42.0	
		ちくわ	42.1	42.1	
		はんぺん	42.1	42.1	
		さつまあげ	42.1	42.1	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.1	9.1	

表-22-3 試料調製前重量及び調製後重量（大阪市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	100	1356
		牛肉（ひき肉）	113	102	
		豚肉（もも）	309	272	
		豚肉（ロース）	309	271	
		ロースハム	74.0	61.6	
		ベーコン	74.0	61.9	
		ウィンナー	74.0	72.8	
		ひつじの肉	8.0	6.1	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	374	
		あいがもの肉	4.0	3.6	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	29.0	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		シュークリーム	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-23-1 試料調製前重量及び調製後重量（大津市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3439.4 (1719.7) ()内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	9.1	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	17.8	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	80.6	
		生中華めん	54.3	110	
		インスタントラーメン	12.6	34.8	
		スパゲッティ	30.3	95.3	
	その他の穀類・加工品	麴	14.4	135	
		生そば	16.8	33.0	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	20.3	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	151	1249.7
		じゃがいも	630	599	
		こんにゃく	114	106	
		しらたき	114	101	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	110	
	でんぷん・加工品	はるさめ	34.0	68.7	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2399
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	742	
		油揚げ	125	165	
		がんもどき	125	145	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1337.3
		にんじん	102	93.8	
		ほうれん草	110	101	
		ピーマン	20.0	17.7	
		ブロッコリー	53.5	56.0	
		アスパラガス	53.5	51.6	
		かぼちゃ	53.5	50.9	
	その他の野菜	キャベツ	110	110	
		きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	144	
		はくさい	92.5	68.7	
		もやし	43.9	38.9	
		なす	43.9	31.0	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	40.9	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-23-2 試料調製前重量及び調製後重量（大津市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		マンゴー	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パイナップル	104	104	
	ジャム	いちごジャム	4.5	4.5	
		マーマレード	4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類	しいたけ	400	297	951	
	えのきだけ	400	346		
	しめじ	392	308		
藻類	のり	169	169	854	
	こんぶ	169	204		
	わかめ	169	269		
	ひじき	169	212		
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	36.6	1245.5
		まあじ	46.5	32.7	
		かたくちいわし	46.5	49.4	
		さんま	46.5	36.2	
	さけ, ます	生さけ	54.8	54.8	
	たい, かれい類	たら	58.5	46.9	
		かれい	58.5	39.7	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.2	33.2	
		まぐろ	33.5	33.5	
		めばちまぐろ	33.9	33.9	
	その他の生魚	ぶり	55.8	48.1	
		かんばち	55.6	55.6	
		うなぎ（蒲焼）	55.3	55.3	
	貝類	ほたて	39.4	30.0	
		あさり	39.4	27.9	
	いか, たこ類	いか	51.9	38.5	
		まだこ	51.8	51.8	
	えび, かに類	えび	115	76.0	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.5	49.8	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.5	56.5	
		ししゃも	56.4	43.9	
		干しあじ	56.4	47.1	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.3	15.3	
		さば水煮缶詰	15.6	15.6	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		あさり佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.5	42.5	
		ちくわ	42.1	42.1	
はんぺん		42.4	42.4		
さつまあげ		42.2	42.2		
魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.3	9.3		

表-23-3 試料調製前重量及び調製後重量（大津市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	104	1273.5
		牛肉（ひき肉）	113	85.7	
		豚肉（もも）	309	248	
		豚肉（ロース）	309	259	
		ロースハム	74	48.5	
		ベーコン	74	52.3	
		ウィンナー	74	72.0	
		ひつじの肉	8.0	7.4	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	366	
		あいがもの肉	4.0	2.7	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	25.9	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-24-1 試料調製前重量及び調製後重量（山口市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3281.8 (1640.9) ()内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	8.2	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	18.1	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	67.6	
		生中華めん	54.3	85.8	
		インスタントラーメン	12.6	35.2	
		スパゲッティ	30.3	73.4	
	その他の穀類・加工品	麴	14.4	125	
		生そば	16.8	26.9	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	16.9	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	151	1290
		じゃがいも	630	587	
		こんにゃく	114	107	
		しらたき	114	105	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	109	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	34	117	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2547
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	797	
		油揚げ	125	224	
		がんもどき	125	178	
		納豆	196	196	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1360.3
		にんじん	102	93.9	
		ほうれん草	110	118	
		ピーマン	20.1	18.9	
		ブロッコリー	53.5	57.7	
		アスパラガス	53.5	51.6	
		かぼちゃ	53.5	49.6	
	その他の野菜	キャベツ	110	110	
		きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	140	
		はくさい	92.5	76.0	
		もやし	43.9	42.3	
		なす	43.9	28.8	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	40.5	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.1	29.1	
		福神漬	29.1	29.1	

表-24-2 試料調製前重量及び調製後重量（山口市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322.5
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		ブルーベリー	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パイナップル	104	104	
	ジャム	いちごジャム	4.5	4.5	
		マーマレード	4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.2	48.2	
リンゴジュース		48.1	48.1		
ぶどうジュース		48.2	48.2		
きのこ類		しいたけ	401	380	1142
		えのきだけ	401	386	
		しめじ	392	376	
藻類		のり	169	196	2620
		こんぶ	169	586	
		わかめ	169	983	
		ひじき	169	855	
魚介類	あじ、いわし類	さば	46.5	38.2	1199
		まあじ	46.6	30.7	
		いわし	46.5	34.0	
		さんま	46.5	32.8	
	さけ、ます	生さけ	54.3	54.3	
		たい、かれい類	たら	58.5	
	かれい		58.6	39.3	
	まぐろ、かじき類	かつお	33.5	33.5	
		まぐろ	33.1	33.1	
		きはだまぐろ	33.5	33.5	
	その他の生魚	ぶり	55.0	46.7	
		めばる	55.8	55.8	
		うなぎ（蒲焼）	55.8	55.8	
	貝類	ほたて	39.0	28.5	
		あさり	39.0	12.0	
	いか、たこ類	いか	51.9	40.2	
		まだこ	51.8	51.8	
	えび、かに類	えび	115	79.8	
	魚介（塩蔵、生干し、乾物）	塩さけ	56.5	43.8	
		たらこ	56.5	56.5	
		しらす干し	56.5	56.5	
		ししゃも	56.5	40.1	
		干しあじ	56.4	42.7	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.1	15.1	
		さば水煮缶詰	15.1	15.1	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.2	42.2	
		ちくわ	42.3	42.3	
		はんぺん	42.3	42.3	
		さつまあげ	42.1	42.1	
	魚肉ハム、ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.1	9.1	

表-24-3 試料調製前重量及び調製後重量（山口市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	83.5	1294.2
		牛肉（ひき肉）	113	72.9	
		豚肉（もも）	309	248	
		豚肉（ロース）	309	286	
		ロースハム	74.2	51.0	
		ベーコン	74.4	56.9	
		ウィンナー	74.1	72.4	
		ひつじの肉	8.2	6.8	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	385	
		あいがもの肉	4.2	2.9	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.3	26.8	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.9
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.4	77.4	
		サイダー	77.3	77.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-25-1 試料調製前重量及び調製後重量（高松市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3246(1623) ()内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	7.2	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	17.2	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	60.5	
		生中華めん	54.3	63.2	
		インスタントラーメン	12.6	28.4	
		スパゲッティ	30.3	93.2	
		麩	14.4	122	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.8	28.4	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	19.1	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	157	1344
		じゃがいも	630	622	
		こんにゃく	114	105	
		しらたき	114	94.0	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	108	
	でんぷん・加工品	はるさめ	34.0	144	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2330
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	695	
		油揚げ	125	133	
		がんもどき	125	155	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1336.1
		にんじん	102	91.9	
		ほうれん草	110	102	
		ピーマン	20.0	18.1	
		ブロッコリー	53.5	55.2	
		アスパラガス	53.5	51.2	
		かぼちゃ	53.5	50.3	
		キャベツ	110	110	
	その他の野菜	きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	135	
		はくさい	92.5	75.1	
		もやし	43.9	39.3	
		なす	43.9	34.2	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	41.0	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-25-2 試料調製前重量及び調製後重量（高松市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.1	2.1	1324.9
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	123	123	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	259	259	
		メロン	104	104	
		アボガド	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パイナップル	104	104	
		ジャム	いちごジャム	4.5	
	マーマレード		4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.2	48.2	
リンゴジュース		48.5	48.5		
ぶどうジュース		48.1	48.1		
きのこ類		しいたけ	400	389	1122
		えのきだけ	400	366	
		しめじ	392	367	
藻類		のり	169	169	3603
		こんぶ	169	654	
		わかめ	169	1538	
		ひじき	169	1242	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	33.4	1200.8
		まあじ	46.5	33.5	
		いわし	46.5	35.5	
		さんま	46.5	33.3	
	さけ, ます	生さけ	54.3	54.3	
	たい, かれい類	たら	58.5	48.0	
		かれい	58.5	40.8	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.2	33.2	
		びんちょうまぐろ	33.4	33.4	
	その他の生魚	ぶり	55.0	47.0	
		はまち	55.0	55.0	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.0	27.3	
		あさり	39.7	12.2	
	いか, たこ類	いか	51.8	37.7	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	74.0	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.5	47.9	
		たらこ	56.8	56.8	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	41.1	
		干しあじ	56.4	47.2	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.3	42.3	
		ちくわ	42.0	42.0	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.5	42.5	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.1	9.1	

表-25-3 試料調製前重量及び調製後重量（高松市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	86.8	1339.6
		牛肉（ひき肉）	113	91.0	
		豚肉（もも）	309	273	
		豚肉（ロース）	309	278	
		ロースハム	74.0	59.5	
		ベーコン	74.0	52.1	
		ウィンナー	74.0	72.5	
		ひつじの肉	8.0	6.5	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	387	
		本がもの肉	4.0	3.0	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	28.2	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1254.7
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.1	24.1	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	110	110	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.1	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-26-1 試料調製前重量及び調製後重量（福岡市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3340.8 (1670.4) () 内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	7.9	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	16.5	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		生うどん	54.3	64.8	
		生中華めん	54.3	86.7	
		インスタントラーメン	12.6	29.1	
		スパゲッティ	30.3	74.5	
		麩	14.4	155	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.8	31.2	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	20.9	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	143	1264.6
		じゃがいも	630	596	
		こんにゃく	114	107	
		しらたき	114	102	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	107	
	でんぷん・加工品	はるさめ	34.0	95.6	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	2591
		絹ごし豆腐	981	981	
		凍り豆腐	123	847	
		油揚げ	125	248	
		がんもどき	125	149	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1374.5
		にんじん	102	92.3	
		ほうれん草	110	110	
		ピーマン	20.0	18.7	
		ブロッコリー	53.5	65.8	
		アスパラガス	53.5	50.9	
		かぼちゃ	53.5	49.0	
	その他の野菜	キャベツ	110	110	
		きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	135	
		はくさい	92.5	87.5	
		もやし	43.9	38.4	
		なす	43.9	39.3	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	44.8	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-26-2 試料調製前重量及び調製後重量（福岡市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		マンゴー	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パイナップル	104	104	
		ジャム	いちごジャム	4.5	
	マーマレード		4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	385	1014
		えのきだけ	400	306	
		しめじ	392	323	
藻類		のり	169	169	3008
		こんぶ	169	616	
		わかめ	169	1387	
		ひじき	169	836	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	35.3	1207.7
		まあじ	46.5	33.6	
		いわし	46.5	32.2	
		さんま	46.5	35.9	
	さけ, ます	生さけ	54.5	54.5	
	たい, かれい類	たら	58.5	46.0	
		かれい	58.5	42.9	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.4	33.4	
		まぐろ	33.5	33.5	
		かじき	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	55.3	49.3	
		はまち	55.3	55.3	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.3	25.0	
		あさり	39.3	25.7	
	いか, たこ類	いか	51.9	37.8	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	72.0	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	49.9	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.5	56.5	
		ししゃも	56.4	35.3	
		干しあじ	56.4	45.3	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.4	2.4	
		あみ佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.1	42.1	
		ちくわ	42.1	42.1	
		はんぺん	42.2	42.2	
		さつまあげ	42.1	42.1	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.1	9.1	

表-26-3 試料調製前重量及び調製後重量（福岡市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	84.3	1360.6
		牛肉（ひき肉）	113	87.1	
		豚肉（もも）	309	291	
		豚肉（ロース）	309	288	
		ロースハム	74.0	60.6	
		ベーコン	74.0	56.7	
		ウィンナー	74.0	72.8	
		ひつじの肉	8.0	4.4	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	385	
		あいがもの肉	4.0	2.2	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	26.5	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1256.8
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.1	24.1	
		マヨネーズ	51.2	51.2	
		みそ	199	199	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

表-27-1 試料調製前重量及び調製後重量（那覇市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
穀類	米・加工品	米1	528	528	3225.2 (1612.6) () 内は加水前
		米2	527	527	
		赤飯	7.3	7.3	
		もち	7.4	6.9	
	小麦・加工品	薄力粉	12.6	13.6	
		食パン	50.7	50.7	
		フランスパン	50.7	50.7	
		あんぱん	18.9	18.9	
		ゆでうどん	54.3	60.8	
		生中華めん	54.3	103	
		インスタントラーメン	12.6	30.3	
		スパゲッティ	30.3	75.5	
		麩	14.4	98.8	
	その他の穀類・加工品	ゆでそば	16.8	20.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	6.6	19.6	
いも類	いも・加工品	さつまいも	142	144	1283
		じゃがいも	630	571	
		こんにゃく	114	100	
		しらたき	114	101	
		やまいも	114	114	
		さといも	114	112	
	でんぷん・加工品	はるさめ	34.0	141	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000
豆類	大豆・加工品	大豆	63.0	63.0	1782.2
		絹ごし豆腐	981	981	
		沖縄島豆腐	123	94.2	
		油揚げ	125	184	
		がんもどき	125	157	
		納豆	195	195	
		おから	48.0	48.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	60.0	60.0	
種実類		すりごま	600	600	1100
		バターピーナッツ	500	500	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	75.5	75.5	1407.9
		にんじん	102	93.8	
		ほうれん草	110	126	
		ピーマン	20.0	19.1	
		ブロッコリー	53.5	64.4	
		アスパラガス	53.5	50.0	
		かぼちゃ	53.5	51.8	
		キャベツ	110	110	
	その他の野菜	きゅうり	54.5	54.5	
		大根	197	197	
		たまねぎ	139	146	
		はくさい	92.5	97.6	
		もやし	43.9	41.9	
		なす	43.9	36.2	
		レタス	43.9	43.9	
		たけのこ（ゆで）	43.9	43.9	
		ごぼう	43.9	38.3	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	15.8	15.8	
		はくさい漬	15.7	15.7	
		たくあん	29.0	29.0	
		福神漬	29.0	29.0	

表-27-2 試料調製前重量及び調製後重量（那覇市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
果実類	生果	いちご	2.0	2.0	1322
		みかん	122	122	
		グレープフルーツ	122	122	
		レモン	122	122	
		バナナ	127	127	
		りんご	258	258	
		メロン	104	104	
		パパイヤ	104	104	
		キウイフルーツ	104	104	
		パインアップル	104	104	
	ジャム	いちごジャム	4.5	4.5	
		マーマレード	4.5	4.5	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	48.0	48.0	
リンゴジュース		48.0	48.0		
ぶどうジュース		48.0	48.0		
きのこ類		しいたけ	400	378	1065
		えのきだけ	400	340	
		しめじ	392	347	
藻類		のり	169	169	3019
		こんぶ	169	554	
		わかめ	169	1286	
		ひじき	169	1010	
魚介類	あじ, いわし類	さば	46.5	36.5	1237.4
		まあじ	46.5	36.6	
		いわし	46.5	36.0	
		さんま	46.5	34.6	
	さけ, ます	サーモントラウト	54.0	54.0	
	たい, かれい類	たら	58.5	48.2	
		かれい	58.5	44.2	
	まぐろ, かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		かじき	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	55.0	50.0	
		とびうお	55.0	55.0	
		うなぎ（蒲焼）	55.0	55.0	
	貝類	ほたて	39.0	21.0	
		あさり	39.0	26.3	
	いか, たこ類	いか	51.8	39.9	
		まだこ	51.7	51.7	
	えび, かに類	えび	114	84.0	
	魚介（塩蔵, 生干し, 乾物）	塩さけ	56.4	50.8	
		たらこ	56.4	56.4	
		しらす干し	56.4	56.4	
		ししゃも	56.4	44.4	
		干しあじ	56.4	45.9	
	魚介（缶詰）	まぐろ油漬缶詰	15.0	15.0	
		さば水煮缶詰	15.0	15.0	
	魚介（佃煮）	いかなご佃煮	2.3	2.3	
		小女子佃煮	2.2	2.2	
	魚介（練り製品）	かまぼこ	42.0	42.0	
		ちくわ	42.0	42.0	
		はんぺん	42.0	42.0	
		さつまあげ	42.0	42.0	
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ	9.0	9.0	

表-27-3 試料調製前重量及び調製後重量（那覇市）

食品群		食品名	調製前重量(g)	調製後重量(g)	調製後総重量(g)
肉類	畜肉	牛肉（もも）	113	82.6	1257.8
		牛肉（ひき肉）	113	98.3	
		豚肉（もも）	309	245	
		豚肉（ロース）	309	251	
		ロースハム	74.0	53.2	
		ベーコン	74.0	52.6	
		ウィンナー	74.0	73.4	
		ひつじの肉	8.0	5.4	
	鳥肉	鶏肉（もも）	412	361	
		あいがもの肉	4.0	2.4	
	肉類（内臓）	牛肝臓	32.0	30.9	
	その他の肉類	鯨肉缶詰	2.0	2.0	
卵類		鶏卵	1104	1104	1104
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	844	844	1360.6
		プロセスチーズ	20.0	20.0	
		ヨーグルト	78.8	78.8	
		乳酸菌飲料	78.8	78.8	
		クリーム	339	339	
油脂類	油脂類	バター	130	130	1130
		マーガリン	110	110	
		ごま油	440	440	
		サラダ油	440	440	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	205	205	1345
		カステラ	205	205	
		ようかん	205	205	
		ショートケーキ	175	175	
		ドーナツ	175	175	
		ビスケット	80.0	80.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	145	145	
		ポテトチップス	145	145	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	41.7	41.7	1527.7
		ビール	178	178	
		ワイン	61.5	61.5	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	451	451	
		紅茶飲料	451	451	
		缶コーヒー	190	190	
		コーラ	77.3	77.3	
		サイダー	77.2	77.2	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	37.5	37.5	1255.5
		しょうゆ	276	276	
		塩	24.0	24.0	
		マヨネーズ	51.0	51.0	
		みそ	198	198	
		トマトケチャップ	111	111	
		ドレッシング	111	111	
		めんつゆ	111	111	
		カレールー	111	111	
		ハヤシルウ	111	111	
		かつお昆布だし	111	111	
	香辛料・その他	こしょう	1.0	1.0	
		とうがらし	1.0	1.0	
		からし	1.0	1.0	

(3) 分析方法

- ① EPN, オキサジクロメホン, クロルピリホス, ジクロシメット, フェノキサニル, フェンピロキシメート及びフルミオキサジン

a) 分析法の原理

EPN, オキサジクロメホン, クロルピリホス, ジクロシメット, フェノキサニル, フェンピロキシメート及びフルミオキサジンを試料からアセトニトリルまたはアセトンで抽出し, ジクロロメタン転溶を行い, 試料に応じてヘキサン-アセトニトリル分配, ゲル浸透クロマトグラフィー, フロリジルカラムクロマトグラフィー, グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィー等の精製を行い, EPN 及びクロルピリホスは GC で, またオキサジクロメホン, ジクロシメット, フェノキサニル, フェンピロキシメート及びフルミオキサジンは LC/MS で測定する方法である。

なお, フェンピロキシメートは E 体及び Z 体の総和として測定した。

b) 試薬等

アセトニトリル, アセトン, ジクロロメタン, ヘキサン(以上, 残留農薬試験用)

メタノール(高速液体クロマトグラフ用)

トルエン(特級)

無水硫酸ナトリウム(PCB 分析用)

塩化ナトリウム(試薬特級)

20 %塩酸(精密分析用)

ケイソウ土(セライト 545, 関東化学株式会社)

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジ

(ENVI-Carb/LC-NH₂ 500 mg/500 mg, Supelco)

フロリジルカートリッジ(Sep-Pak Plus フロリジル, 910 mg, Waters)

EPN 標準品(純度 98.6 %, 和光純薬工業株式会社)

オキサジクロメホン標準品(純度 99.9 %, 林純薬工業株式会社)

クロルピリホス標準品(純度 100 %, 和光純薬工業株式会社)

ジクロシメット標準品(純度 99.9 %, 和光純薬工業株式会社)

フェノキサニル標準品(純度 98.4 %, 和光純薬工業株式会社)

フェンピロキシメート E 体標準品(純度 99.8 %, 和光純薬工業株式会社)

フェンピロキシメート Z 体標準品(純度 99.9 %, 林純薬工業株式会社)

フルミオキサジン標準品(純度 99.3 %, 和光純薬工業株式会社)

c) 標準原液の調製

標準品各々約 25 mg を精密に量り, それぞれアセトンに溶解して 50 ml 定容し, 標準原液とした。

d) 器具及び装置

共栓付き遠心管，振とう機，超高速ホモジナイザー，桐山漏斗，吸引鐘，ろ紙(Whatman No. 4)，ロータリーエバポレーター，なす形フラスコ類，分液ロート，ホールピペット類，メスフラスコ類，ゲル浸透クロマトグラフ(GPC)，ガスクロマトグラフ(FPD)，液体クロマトグラフ-質量分析計

e) 試験溶液の調製

e)-1 1 穀類，2 いも類，4 豆類 及び 16 嗜好飲料類

e)-1-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後，アセトニトリル 100 ml を加え 30 分間振とうした。吸引ろ過した後，ろ液及び洗液を合わせ，40 °C 以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-1-2 転溶

e)-1-1 で得られた濃縮液に塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml，20 %塩酸 8 ml 及びジクロロメタン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン 50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過し，40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後，窒素ガスを用いて乾固した。

e)-1-3 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-2 で得られた残留物をヘキサン 10 ml に溶解し，2 ml (試料 2 g 相当) をフロリジルカートリッジカラム(あらかじめヘキサン 10 ml を流下し洗浄したもの)に，負荷した。続いてヘキサン 10 ml を流下させ流出液を捨てた後，ヘキサン及びアセトンの混液(17:3) 20 ml を流下させ，溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後，窒素ガスを用いて乾固し，残留物をアセトン 1 ml に溶解して，これを試験溶液とした。

e)-2 3 砂糖・甘味料類

試料 5 g を分液ロートに量りとり，塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml，20 %塩酸 8 ml 及びジクロロメタン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン 50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過し，40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後，窒素ガスを用いて乾固し，残留物をアセトン 2.5 ml に溶解して，これを試験溶液とした。

e)-3 5 種実類 及び 15 菓子類

e)-3-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後，水 30 ml 及びアセトニトリル 100 ml を加え 60 分間振とうした。吸引ろ過した後，ろ液及び洗液を合わせ，40 °C 以下で約 30 ml まで減圧濃縮した。

e)-3-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-3-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-2 で得られた残留物をシクロヘキサン及びアセトンの混液(4:1)25 ml に溶解した後, 0.45 μ m のフィルターでろ過した。ろ液 5 ml (2 g 相当) を下記の条件で GPC に供し, 30 ml ~ 80 ml の溶出画分を分取した。溶出液を 40 $^{\circ}$ C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固した。

〈ゲル浸透クロマトグラフ操作条件〉

機 種 : ポンプ LC-6AD [株式会社 島津製作所]

フラクションコレクター FRC-10A [株式会社 島津製作所]

カ ラ ム : CLNpak EV-G (20 mm \times 10cm) [昭和電気株式会社]

+ CLNpak EV-G (20 mm \times 10cm) [昭和電気株式会社]

溶 離 液 : シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1)

機 種 : 5 ml/min

e)-3-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 で得られた残留物をフロリジルカートリッジカラム (あらかじめヘキサン 10 ml を流下し洗浄したもの) に, ヘキサン 10 ml を用いて負荷した。流出液を捨てた後, ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml を流下させ, 溶出した。溶出液を 40 $^{\circ}$ C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固した。

e)-3-5 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-3-4 で得られた残留物にヘキサン 30 ml 及びヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後, アセトニトリル層を分取しヘキサン層にさらにヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え, 同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。アセトニトリル層を合わせ, 40 $^{\circ}$ C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを送って乾固し, 残留物をアセトン 1 ml に溶解して, これを試験溶液とした。

e)-4 6 野菜類, 8 きのこと類 及び 13 乳類

e)-4-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-4-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-4-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-4-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-5 7 果実類

e)-5-1 抽出

試料10 gを共栓付き遠心管に量りとり，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後，アセトン 100 mlを加え30分間振とうした。吸引ろ過した後，ろ液及び洗液をメスフラスコに合わせ，アセトンで200 mlに定容した。

e)-5-2 転溶

e)-5-1で得られた定容液40 ml (2 g相当)を分液ロートに分取し，塩化ナトリウム25 g，水 500 ml及びジクロロメタン100 mlを加え5分間振とうした。暫時放置した後，ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン50 mlを加えて同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ，無水硫酸ナトリウムを用いて脱水ろ過し，40 ℃以下で約1 mlまで減圧濃縮後，窒素ガスを用いて乾固した。

e)-5-3 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-6 9 藻類

e)-6-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後，アセトン 100 ml を加え，30 分間振とうした。吸引ろ過した後，ろ液及び洗液を合わせ，40 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-6-2 転溶

e)-6-1 で得られた濃縮液に塩化ナトリウム 10 g，水 200 ml 及びジクロロメタン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン 50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過し，40 ℃以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後，窒素ガスを用いて乾固した。

e)-6-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-6-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-6-5 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-4 で得られた残留物をアセトニトリル及びトルエンの混液(3:1) 20 ml を用いてグラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラム(あらかじめ同混液 10 ml を流下し洗浄したもの)に負荷し、溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固し、残留物をアセトン 1 ml に溶解して、これを試験溶液とした。

e)-7 10 魚介類

e)-7-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり、アセトニトリル 100 ml を加え、超高速ホモジナイザーを用いて 1 分間粉碎した後、30 分間振とうした。吸引ろ過した後、ろ液及び洗液を合わせ、40 °C 以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-7-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-7-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-7-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-7-5 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-3-5 と同様に行った。

e)-8 11 肉類

e)-8-1 抽出

e)-7-1 と同様に行った。

e)-8-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-8-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-8-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-9 12 卵類

e)-9-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-9-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-9-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-9-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-9-5 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-5 と同様に行った。

e)-10 14 油脂類

e)-10-1 抽出

検体10 gを共栓付き遠心管に量りとり，ケイソウ土を加え混ぜ込んだ後，アセトン100 mlを加え30 分間振とうした。吸引ろ過した後，ろ液及び洗液をメスフラスコに合わせ，アセトンで200 mlに定容した。

e)-10-2 転溶

e)-10-1で得られた定容液40 ml(2 g相当)を分液ロートに分取し，塩化ナトリウム25 g，水500 ml及びジクロロメタン100 mlを加え5分間振とうした。暫時放置した後，ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン50 mlを加えて同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ，無水硫酸ナトリウムを用いて脱水ろ過し，40 °C以下で約1 mlまで減圧濃縮後，窒素ガスを用いて乾固した。

e)-10-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-10-2 で得られた残留物をシクロヘキサン及びアセトンの混液(4:1)10 mlに溶解した後，0.45 µmのフィルターでろ過した。ろ液 5 ml(1 g 相当)を e)-3-3 の条件で GPC に供し，30 ml～80 mlの溶出画分を分取した。溶出液を 40 °C以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後，窒素ガスを用いて乾固した。

e)-10-4 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-10-3 で得られた残留物にヘキサン 30 ml 及びヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，アセトニトリル層を分取しヘキサン層にさらにヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。アセトニトリル層を合わせ，40 °C以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後，窒素ガスを送って乾固した。

e)-10-5 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-10-6 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-10-5 で得られた残留物をアセトニトリル及びトルエンの混液(3:1)20 ml を用いてグラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラム(あらかじめ同混液 10 ml を流下し洗浄したもの)に負荷し、溶出した。溶出液を 40 °C以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固し、残留物をアセトン 0.5 ml に溶解して、これを試験溶液とした。

e)-11 17 調味料・香辛料類

e)-11-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-11-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-11-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-11-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-11-5 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-5 と同様に行った。

e) 定量

e)-1 標準溶液の調製

EPN, オキサジクロメホン, クロルピリホス, ジクロシメット, フェノキサニル, フェンピロキシメート及びフルミオキサジンの標準原液を混合し, アセトンで希釈して 0.02~0.5 µg/ml の濃度の標準溶液を調製した。

e)-2 検量線の作成

混合標準溶液各 4 µl をガスクロマトグラフ(FPD)及び液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し, 得られたピーク面積から検量線を作成した。

e)-3 ガスクロマトグラフ操作条件

e)-3-1 条件-1

機 種 : 6890[Agilent Technologies]

検 出 器 : FPD-P フィルター

カ ラ ム : DB-5[J&W SCIENTIFIC]

ϕ 0.25 mm \times 15 m, 膜厚 0.25 μ m

温 度 : 試料注入口 250 $^{\circ}$ C, 検出器 250 $^{\circ}$ C

カラム 80 $^{\circ}$ C(1 min 保持) \rightarrow 20 $^{\circ}$ C/min \rightarrow 280 $^{\circ}$ C(4 min 保持)

注入方法 : スプリットレス

ガス流量 : ヘリウム(キャリアーガス) 2 ml/min

水素 75 ml/min, 空気 100 ml/min

注 入 量 : 2 μ l

e)-3-2 条件-2

機 種 : 6890[Agilent Technologies]

検 出 器 : FPD-P フィルター

カ ラ ム : DB-1701[J&W SCIENTIFIC]

ϕ 0.25 mm \times 15 m, 膜厚 0.25 μ m

温 度 : 試料注入口 250 $^{\circ}$ C, 検出器 250 $^{\circ}$ C

カラム 80 $^{\circ}$ C(1 min 保持) \rightarrow 20 $^{\circ}$ C/min \rightarrow 280 $^{\circ}$ C(4 min 保持)

注入方法 : スプリットレス

ガス流量 : ヘリウム(キャリアーガス) 2 ml/min

水素 75 ml/min, 空気 100 ml/min

注 入 量 : 2 μ l

f)-4 液体クロマトグラフ-質量分析計操作条件

f)-4-1 条件-1

機 種 : 1100 Series [Agilent Technologies]

検 出 器 : 質量分析計 G1946A [Agilent Technologies]

カ ラ ム : Mightysil RP-18 GP, ϕ 2.0 mm \times 150 mm [関東化学株式会社]

カラム温度 : 40 $^{\circ}$ C

移 動 相 : A 液 ; 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液

B 液 ; メタノール

グラジエント : A 液及び B 液の混液 (7:13) 0 min

A 液及び B 液の混液 (1:19) 0 min \rightarrow 15 min

A 液及び B 液の混液 (1:19) 15 min \rightarrow 22 min

流 量 : 0.2 ml/min

注 入 量 : 4 μ l

イオン化法 : ESI 正イオンモード

フラグメンタ電圧 : 60 V

ネブライザガス : 窒素 35 psi

乾燥ガス : 窒素 10 l/min, 350 $^{\circ}$ C

キャピラリー電圧 : 4000 V

設定質量数 : m/z 313.1 (ジクロシメット), 329.1 (フェノキサニル)

355.1 (フルミオキサジン), 376.1 (オキサジクロメホン)

422.2 (フェンピロキシメート)

f)-4-2 条件-2

機 種 : 1100 Series [Agilent Technologies]

検 出 器 : 質量分析計 G1946A [Agilent Technologies]

カ ラ ム : Mightysil RP-18 GP, ϕ 2.0 mm \times 150 mm [関東化学株式会社]

カラム温度 : 40 $^{\circ}$ C

移 動 相 : メタノール及び 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 (7:3)

流 量 : 0.2 ml/min

注 入 量 : 2 μ l

イオン化法 : ESI 正イオンモード

フラグメンタ電圧 : 80 V

ネブライザガス : 窒素 35 psi

乾燥ガス : 窒素 10 l/min, 350 $^{\circ}$ C

キャピラリー電圧 : 4000 V

設定質量数 : m/z 313.1 (ジクロシメット)

f)-4-3 条件-3

機 種 : 1100 Series [Agilent Technologies]

検 出 器 : 質量分析計 G1946A [Agilent Technologies]

カ ラ ム : Mightysil RP-18 GP, ϕ 2.0 mm \times 150 mm [関東化学株式会社]

カラム温度 : 40 $^{\circ}$ C

移 動 相 : アセトニトリル及び 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 (6:4)

流 量 : 0.2 ml/min

注 入 量 : 4 μ l

イオン化法 : ESI 正イオンモード

フラグメント電圧 : 80 V

ネブライザガス : 窒素 35 psi

乾燥ガス : 窒素 10 l/min, 350 $^{\circ}$ C

キャピラリー電圧 : 4000 V

設定質量数 : m/z 313.1 (ジクロシメット)

f)-5 測定

試験溶液 4 μ l をガスクロマトグラフ (FPD) 及び液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し, 得られたピーク面積と f)-2 で作成した検量線から試験溶液の濃度を求め, 試料中の EPN, オキサジクロメホン, クロルピリホス, ジクロシメット, フェノキサニル, フェンピロキシメート及びフルミオキサジン量を算出した。

g) 検出限界

最小検出量 : 0.08 ng, 最終液量 : 1 ml, 注入量 : 4 μ l

試料採取量 : 10 g, 分取率 : 0.2

$$0.08 \text{ ng} \times \frac{1 \text{ ml}}{4 \mu\text{l}} \times \frac{10 \text{ ml}}{2 \text{ ml}} \times \frac{1}{10 \text{ g}} = 0.01 \text{ ppm}$$

h) 分析法フローシート

h)-1 1 穀類, 2 いも類, 4 豆類 及び 16 嗜好飲料類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml に溶解
2 ml (試料 2 g 相当) を負荷
ヘキサン 10 ml で洗浄
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-2 3 砂糖・甘味料類

転溶

試料採取 5 g
塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 2.5 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-3 5 種実類 及び 15 菓子類

抽出

試料採取 10 g
水 30 ml 及びアセトニトリル 100 ml
60 分間振とう, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 30 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30~80 ml 画分を分取
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml×2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-4 6 野菜類, 8 きのこと類 及び 13 乳類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう後吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30~80 ml 画分を分取
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗淨)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-5 7 果実類

抽出

試料採取 10 g
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
200 ml 定容

転溶

40 ml (2 g 相当) 分取
塩化ナトリウム 25 g 及び水 500 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 μ l 注入

h)-6 9 藻類

抽出

試料採取 10 g
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮(約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 10 及び水 200 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml(5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G(20 mm×10 cm)+Shodex CLNpak EV-G(20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液(4:1)25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml(試料 2 g 相当)を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液(4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル(910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液(17:3)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂(500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液(3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液(3:1)20 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-7 10 魚介類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
1 分間粉碎
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml×2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-8 11 肉類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
1 分間粉碎
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-9 12 卵類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-10 14 油脂類

抽出

試料採取 10 g
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
200 ml 定容

転溶

40 ml (2 g 相当) 分取
塩化ナトリウム 25 g 及び水 500 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 10 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 1 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml×2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 0.5 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-11 17 調味料・香辛料類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮(約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

② ファモキサドン

a) 分析法の原理

ファモキサドンを試料からアセトニトリルまたはアセトンで抽出し、ジクロロメタン転溶を行い、試料に応じてヘキサン-アセトニトリル分配、ゲル浸透クロマトグラフィー、フロリジルカラムクロマトグラフィー、グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィー等の精製を行い、LC/MS で測定する方法である。

b) 試薬等

アセトニトリル, アセトン, ジクロロメタン, ヘキサン(以上, 残留農薬試験用)

メタノール(高速液体クロマトグラフ用)

トルエン(特級)

無水硫酸ナトリウム(PCB 分析用)

塩化ナトリウム(試薬特級)

20 %塩酸(精密分析用)

ケイソウ土(セライト 545, 関東化学株式会社)

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジ

(ENVI-Carb/LC-NH₂ 500 mg/500 mg, Supelco)

フロリジルカートリッジ(Sep-Pak Plus フロリジル, 910 mg, Waters)

ファモキサドン標準品(純度 99.2 %, 林純薬工業株式会社)

c) 標準原液の調整

ファモキサドン標準品約 25 mg を精密に量り、アセトンに溶解して 50 ml に定容し、標準原液とした。

d) 器具及び装置

共栓付き遠心管, 振とう機, 超高速破砕機, 桐山漏斗, 吸引鐘, ろ紙(Whatman No. 4), ロータリーエバポレーター, なす形フラスコ類, 分液ロート, ホールピペット類, メスフラスコ類, ゲル浸透クロマトグラフ(GPC), 液体クロマトグラフ-質量分析計

e) 試験溶液の調製

e)-1 1 穀類, 2 いも類, 4 豆類 及び 16 嗜好飲料類

e)-1-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり、ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後、アセトニトリル 100 ml を加え 30 分間振とうした。吸引ろ過した後、ろ液及び洗液を合わせ、40 °C 以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-1-2 転溶

e)-1-1 で得られた濃縮液に塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml, 20 %塩酸 8 ml 及びジクロロメタン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後, ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン 50 ml を加え, 同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ, 無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過した後, 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮し, 窒素ガスを用いて乾固した。

e)-1-3 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-2 で得られた残留物をヘキサン 10 ml に溶解し, 2 ml (試料 2 g 相当) をフロリジルカートリッジカラム (あらかじめヘキサン 10 ml を流下し洗浄したもの) に負荷した。続いてヘキサン 10 ml を流下させ流出液を捨てた後, ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml を流下させ, 溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固し, 残留物をアセトン 1 ml に溶解して, これを試験溶液とした。

e)-2 3 砂糖・甘味料類

試料 5 g を分液ロートに量りとり, 塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml, 20 %塩酸 8 ml 及びジクロロメタン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後, ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン 50 ml を加え, 同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ, 無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過し, 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固し, 残留物をアセトン 2.5 ml に溶解して, これを試験溶液とした。

e)-3 5 種実類

e)-3-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり, ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後, 水 30 ml 及びアセトニトリル 100 ml を加え 60 分間振とうした。吸引ろ過した後, ろ液及び洗液を合わせ, 40 °C 以下で約 30 ml まで減圧濃縮した。

e)-3-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-3-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-2 で得られた残留物をシクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解した後, 0.45 µm のフィルターでろ過した。ろ液 5 ml (2 g 相当) を下記の条件の GPC に供し, 30 ml ~ 80 ml の溶出画分を分取した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固した。

<ゲル浸透クロマトグラフ操作条件>

機 種：ポンプ LC-6AD[株式会社 島津製作所]

フラクションコレクター FRC-10A[株式会社 島津製作所]

カ ラ ム：CLNpak EV-G(20 mm×10cm) [昭和電工株式会社]

+ CLNpak EV-G(20 mm×10cm) [昭和電工株式会社]

溶 離 液：シクロヘキサン及びアセトンの混液(4:1)

機 種：5 ml/min

e)-3-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 で得られた残留物をフロリジルカートリッジカラム(あらかじめヘキサン 10 ml を流下し洗浄したもの)にヘキサン 10 ml を用いて、負荷した。流出液を捨てた後、ヘキサン及びアセトンの混液(17:3)20 ml を流下させ、溶出した。溶出液を 40 ℃以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固した。

e)-3-5 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-3-4 で得られた残留物にヘキサン 30 ml 及びヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後、アセトニトリル層を分取しヘキサン層にさらにヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え、同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。アセトニトリル層を合わせ、40 ℃以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固し、残留物をアセトン 1 ml に溶解して、これを試験溶液とした。

e)-4 6 野菜類 及び 8 きのこと類

e)-4-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-4-2 転溶

e)-4-1 で得られた濃縮液に塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml, 20 %塩酸 8 ml 及びジクロロメタン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後、ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン 50 ml を加え、同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ、無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過し、40 ℃以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固した。

e)-4-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-4-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-5 7 果実類

e)-5-1 抽出

試料10 gを共栓付き遠心管に量りとり，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後，アセトン100 mlを加え30分間振とうした。吸引ろ過した後，ろ液及び洗液をメスフラスコに合わせ，アセトンで200 mlに定容した。

e)-5-2 転溶

e)-5-1で得られた定容液40 ml (2 g相当)を分液ロートに分取し，塩化ナトリウム25 g，水500 ml及びジクロロメタン100 mlを加え5分間振とうした。暫時放置した後，ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン50 mlを加えて，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ，無水硫酸ナトリウムを用いて脱水ろ過し，40 °C以下で約1 mlまで減圧濃縮後，窒素ガスを用いて乾固した。

e)-5-3 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-6 8 きのこと類

e)-6-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-6-2 転溶

e)-6-1 で得られた濃縮液に塩化ナトリウム10 g，水200 ml及びジクロロメタン100 mlを加え5分間振とうした。暫時放置した後，ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン50 mlを加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ，無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過し，40 °C以下で約1 mlまで減圧濃縮した後，窒素ガスを用いて乾固した。

e)-6-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-6-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-6-5 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-4 で得られた残留物をアセトニトリル及びトルエンの混液(3:1)20 mlを用いてグラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラム(あらかじめ同混液10 mlを流下し洗浄したもの)に負荷し，溶出した。溶出液を40 °C以下で約1 mlまで減圧濃縮した後，窒素ガスを用いて乾固し，残留物をアセトン1 mlに溶解して，これを試験溶液とした。

e)-7 9 藻類, 13 乳類 及び 17 調味料・香辛料類

e)-7-1 抽出

e)-5-1 と同様に行った。

e)-7-2 転溶

e)-6-2 と同様に行った。

e)-7-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-7-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-7-5 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-5 と同様に行った。

e)-8 10 魚介類

e)-8-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり, アセトン 100 ml を加え超高速ホモジナイザーを用いて 1 分間粉碎後, 30 分間振とうした。吸引ろ過した後, ろ液及び洗液をメスフラスコに合わせ, アセトンで 200 ml に定容した。

e)-8-2 転溶

e)-5-2 と同様に行った。

e)-8-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-8-2 で得られた残留物をシクロヘキサン及びアセトンの混液(4:1) 10 ml に溶解した後, 0.45 µm のフィルターでろ過した。ろ液 5 ml (1 g 相当) を e)-3-3 の条件で GPC に供し, 30 ml ~ 80 ml の溶出画分を分取した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固した。

e)-8-4 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-8-3 で得られた残留物にヘキサン 30 ml 及びヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後, アセトニトリル層を分取しヘキサン層にさらにヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え, 同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。アセトニトリル層を合わせ, 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固した。

e)-8-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-8-3 で得られた残留物をフロリジルカートリッジカラム(あらかじめヘキサン 10 ml を流下し洗浄したもの)にヘキサン 10 ml を用いて、負荷した。流出液を捨てた後、ヘキサン及びアセトンの混液(17:3)20 ml を流下させ、溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固し、残留物をアセトン 0.5 ml に溶解して、これを試験溶液とした。

e)-9 11 肉類

e)-9-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり、アセトン 100 ml を加え超高速ホモジナイザーを用いて 1 分間粉碎後、30 分間振とうした。吸引ろ過した後、ろ液及び洗液を合わせ、40 °C 以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-9-2 転溶

e)-6-2 と同様に行った。

e)-9-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-9-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-9-3 で得られた残留物をフロリジルカートリッジカラム(あらかじめヘキサン 10 ml を流下し洗浄したもの)にヘキサン 10 ml を用いて、負荷した。流出液を捨てた後、ヘキサン及びアセトンの混液(17:3)20 ml を流下させ、溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固し、残留物をアセトン 1 ml に溶解して、これを試験溶液とした。

e)-10 12 卵類

e)-10-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-10-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-10-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-10-4 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-10-5 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-5 と同様に行った。

e)-11 14 油脂類

e)-11-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-11-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-11-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-11-4 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-8-4 と同様に行った。

e)-11-5 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-10-6 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-5 と同様に行った。

e)-12 15 菓子類

e)-12-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後，水 30 ml 及びアセトン 100 ml を加え 60 分間振とうした。吸引ろ過した後，ろ液及び洗液を合わせ，40 °C 以下で約 30 ml まで減圧濃縮した。

e)-12-2 転溶

e)-6-2 と同様に行った。

e)-12-3 ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-12-4 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-8-4 と同様に行った。

e)-12-5 フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-4 と同様に行った。

e)-12-6 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-5 と同様に行った。

f) 定量

f)-1 標準溶液の調製

ファモキサドンの標準原液をアセトンで希釈し、0.02～0.5 µg/ml の濃度の標準溶液を調製した。

f)-2 検量線の作成

標準溶液各 2 µl を液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し、得られたピーク面積から検量線を作成した。

f)-3 液体クロマトグラフ-質量分析計操作条件

f)-3-1 条件-1

機 種 : 1100 Series [Agilent Technologies]

検 出 器 : 質量分析計 G1946A [Agilent Technologies]

カ ラ ム : Mightysil RP-18 GP, φ 2.0 mm × 150 mm [関東化学株式会社]

カラム温度 : 40 °C

移 動 相 : A 液 ; 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液

B 液 ; メタノール

グラジエント : A 液及び B 液の混液 (7:13) 0 min

A 液及び B 液の混液 (1:19) 0 min → 15 min

A 液及び B 液の混液 (1:19) 15 min → 22 min

流 量 : 0.2 ml/min

注 入 量 : 4 µl

イオン化法 : ESI 正イオンモード

フラグメンタ電圧 : 60 V

ネブライザガス : 窒素 35 psi

乾燥ガス : 窒素 10 l/min, 350 °C

キャピラリー電圧 : 4000 V

設定質量数 : m/z 397.1

f)-3-2 条件-2

機 種 : 1100 Series [Agilent Technologies]
検 出 器 : 質量分析計 G1946A [Agilent Technologies]
カ ラ ム : Mightysil RP-18 GP, ϕ 2.0 mm \times 150 mm [関東化学株式会社]
カラム温度 : 40 °C
移 動 相 : アセトニトリル及び 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液の混液 (3:1)
流 量 : 0.2 ml/min
注 入 量 : 4 μ l
イオン化法 : ESI 負イオンモード
フラグメンタ電圧 : 100 V
ネブライザガス : 窒素 35 psi
乾燥ガス : 窒素 10 l/min, 350 °C
キャピラリー電圧 : 4000 V
設定質量数 : m/z 373.1

f)-3-3 条件-3

機 種 : 1100 Series [Agilent Technologies]
検 出 器 : 質量分析計 G1946D [Agilent Technologies]
カ ラ ム : Mightysil RP-18 GP, ϕ 2.0 mm \times 150 mm [関東化学株式会社]
カラム温度 : 40 °C
移 動 相 : A 液 ; 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液
 B 液 ; メタノール
グラジエント : A 液及び B 液の混液 (7:13) 0 min
 A 液及び B 液の混液 (1:19) 0 min \rightarrow 15 min
 A 液及び B 液の混液 (1:19) 15 min \rightarrow 22 min
流 量 : 0.2 ml/min
注 入 量 : 4 μ l
イオン化法 : ESI 正イオンモード
フラグメンタ電圧 : 100 V
ネブライザガス : 窒素 35 psi
乾燥ガス : 窒素 10 l/min, 350 °C
キャピラリー電圧 : 4000 V
設定質量数 : m/z 397.1

f)-4 測定

試験溶液 4 μl を液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し、得られたピーク面積と f)-2 で作成した検量線から試験溶液の濃度を求め、試料中のファモキサドン量を算出した。

g) 検出限界

最小検出量 : 0.08 ng, 最終液量 : 1 ml, 注入量 : 4 μl

試料採取量 : 10 g, 分取率 : 0.2

$$0.08 \text{ ng} \times \frac{1 \text{ ml}}{4 \mu\text{l}} \times \frac{10 \text{ ml}}{2 \text{ ml}} \times \frac{1}{10 \text{ g}} = 0.01 \text{ ppm}$$

h) 分析法フローシート

h)-1 1 穀類, 2 いも類, 4 豆類 及び 16 嗜好飲料類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml に溶解
2 ml (試料 2 g 相当) を負荷
ヘキサン 10 ml で洗浄
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-2 3 砂糖・甘味料類

転溶

試料採取 5 g
塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 2.5 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-3 5 種実類

抽出

試料採取 10 g
水 30 ml 及びアセトニトリル 100 ml
60 分間振とう, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 30 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30~80 ml 画分を分取
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml×2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-4 6 野菜類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 10 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-5 7 果実類

抽出

試料採取 10 g
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
200 ml 定容

転溶

40 ml (2 g 相当) 分取
塩化ナトリウム 25 g 及び水 500 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗淨)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-6 8 きのこ類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 10 g，水 200 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-7 9 藻類, 13 乳類 及び 17 調味料・香辛料類

抽出

試料採取 10 g
アセトン 100 ml
30 分間振とう, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 10 g, 水 200 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30~80 ml 画分を分取
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷, 溶出
減圧濃縮, 乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-8 10 魚介類

抽出

試料採取 10 g
アセトン 100 ml
1 分間粉碎
30 分間振とう，吸引ろ過
200 ml 定容

転溶

40 ml (2 g 相当) 分取
塩化ナトリウム 25 g，水 500 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 10 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 1 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml×2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 0.5 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-9 11 肉類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
1 分間粉碎
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

ガスクロマトグラフ及び液体クロマトグラフ-質量分析計

2 µl 注入

h)-10 12 卵類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮 (約 15 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30～80 ml 画分を分取
減圧濃縮，窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-11 14 油脂類

抽出

試料採取 10 g
アセトニトリル 100 ml
30 分間振とう, 吸引ろ過
200 ml 定容

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30~80 ml 画分を分取
減圧濃縮, 窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml×2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固

グラフアイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷, 溶出
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-12 15 菓子類

抽出

試料採取 10 g
水 30 ml 及びアセトン 100 ml
60 分間振とう, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 30 ml)

転溶

塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

[Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm) + Shodex CLNpak EV-G (20 mm×10 cm)]
シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 25 ml に溶解
0.45 µm のフィルターでろ過
5 ml (試料 2 g 相当) を負荷
移動相シクロヘキサン及びアセトンの混液 (4:1) 5 ml/min
30~80 ml 画分を分取
減圧濃縮, 窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml×2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮, 窒素乾固

フロリジルカートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus フロリジル (910 mg)] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 10 ml で負荷
ヘキサン及びアセトンの混液 (17:3) 20 ml で溶出
減圧濃縮, 窒素乾固

グラフアイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂ (500 mg/500 mg)]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 20 ml で負荷, 溶出
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトン 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

③ フェノキサプロップエチル

a) 分析法の原理

試料に塩酸を加えアセトニトリルで加熱還流し、フェノキサプロップエチル、フェノキサプロップ P エチル、それらの代謝物であるフェノキサプロップ及びフェノキサプロップ P を 6-クロロ-2,3-ジヒドロベンゾオキサゾール-2-オン(以下 CDHB という。)に変換して抽出する。抽出液を濃縮し、ジクロロメタンに転溶する。試料に応じてヘキサン-アセトニトリル分配で脱脂した後、グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーにより精製し、LC/MS で測定する方法である。

b) 試薬等

アセトニトリル, ジクロロメタン, ヘキサン(以上, 残留農薬試験用)

アセトニトリル(高速液体クロマトグラフ用)

トルエン, ギ酸(以上, 特級)

無水硫酸ナトリウム(PCB 分析用)

塩化ナトリウム(試薬特級)

20 %塩酸(精密分析用)

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジ

(ENVI-Carb/LC-NH₂, 500 mg/500 mg, SUPELCO)

CDHB 標準品(純度 99.3 %, Riedel-de Haen)

c) 標準原液の調整

標準品約 25 mg を精密に量り, アセトニトリルに溶解して 50 ml に定容し, 標準原液とした。

d) 器具及び装置

振とう機, 桐山漏斗, 吸引鐘, ろ紙(Whatman No. 4), ロータリーエバポレーター, なす形フラスコ類, 分液ロート, ホールピペット類, メスフラスコ類, マントルヒーター, 還流冷却器, 液体クロマトグラフ-質量分析計

e) 試験溶液の調製

e)-1 1 穀類, 2 いも類, 3 砂糖・甘味料類, 4 豆類, 6 野菜類, 7 果実類, 8 きのこと類, 9 藻類
及び 16 嗜好飲料類

e)-1-1 抽出

試料 10 g をナスフラスコに量りとり, 水 50 ml, 20 %塩酸 5 ml 及びアセトニトリル 150 ml を加え, 還流冷却器を付けて 1 時間加熱還流した。吸引ろ過した後, ろ液及び洗液を合わせ, 40 °C 以下で約 50 ml まで減圧濃縮した。

e)-1-2 転溶

e)-1-1 で得られた濃縮液に塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml, 20 %塩酸 8 ml 及びジクロロメタン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後, ジクロロメタン層を分取し水層にさらにジクロロメタン 50 ml を加え, 同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ジクロロメタン層を合わせ無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過し, 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固した。

e)-1-3 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-2 で得られた残留物をアセトニトリル及びトルエンの混液(3:1) 25 ml を用いてグラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラム(あらかじめ同混液 10 ml を流下し洗浄したもの)に負荷し, 溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固し, 残留物をアセトニトリル 20 ml に溶解して, これを試験溶液とした。

e)-2 5 種実類, 10 魚介類, 11 肉類, 13 乳類, 15 菓子類及び 17 調味料・香辛料類

e)-2-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-2-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-2-3 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-2-2 で得られた残留物にヘキサン 30 ml 及びヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後, アセトニトリル層を分取しヘキサン層にさらにヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え, 同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。アセトニトリル層を合わせ, 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後, 窒素ガスを用いて乾固した。

e)-2-4 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-3 12 卵類

e)-3-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-3-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-3-3 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-2 で得られた残留物をトルエン 10 ml で溶解し, 1 ml (試料 1 g 相当) を分取し, 窒素ガスを用いて乾固した。残留物をアセトニトリル及びトルエンの混液(3:1) 25 ml を用いてグラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラム(あらかじめ同混液 10 ml を流下し洗浄したもの)に負荷

し、溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固し、残留物をアセトニトリル 2 ml に溶解して、これを試験溶液とした。

e)-4 14 油脂類

e)-4-1 抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-4-2 転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-4-3 ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-4-2 で得られた残留物をヘキサンで 50 ml に定容し、5 ml (試料 1 g 相当) を分液ロートに分取し、ヘキサン 25 ml 及びヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後、アセトニトリル層を分取しヘキサン層にさらにヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml を加え、同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。アセトニトリル層を合わせ、40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固した。

e)-4-4 グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-4-3 で得られた残留物をアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 25 ml を用いてグラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラム (あらかじめ同混液 10 ml を流下し洗浄したもの) に負荷し、溶出した。溶出液を 40 °C 以下で約 1 ml まで減圧濃縮した後、窒素ガスを用いて乾固し、残留物をアセトニトリル 2 ml に溶解して、これを試験溶液とした。

f) 定量

f)-1 標準溶液の調製

CDHB の標準原液をアセトニトリルで希釈し、0.01~0.5 µg/ml の濃度の標準溶液を調製した。

f)-2 検量線の作成

標準溶液各 4 µl を液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し、得られたピーク面積から検量線を作成した。

f)-3 液体クロマトグラフ-質量分析計操作条件

機 種 : 1100 Series [Agilent Technologies]

検 出 器 : 質量分析計 G1946D [Agilent Technologies]

カ ラ ム : Mightysil RP-18 GP, ϕ 2.0 mm \times 150 mm [関東化学株式会社]

カラム温度 : 40 $^{\circ}$ C

移 動 相 : A液 ; 1 %ギ酸

B液 ; アセトニトリル

グラジエント : A液及びB液の混液 (3:2) 0 min

A液及びB液の混液 (1:49) 0 min \rightarrow 10 min

A液及びB液の混液 (1:49) 10 min \rightarrow 12 min

流 量 : 0.2 ml/min

注 入 量 : 4 μ l

イオン化法 : ESI 負イオンモード

フラグメント電圧 : 120 V

ネブライザガス : 窒素 35 psi

乾燥ガス : 窒素 10 l/min, 350 $^{\circ}$ C

キャピラリー電圧 : 4000 V

設定質量数 : m/z 168.1

f)-4 測定

試験溶液 4 μ l を液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し、得られたピーク面積と f)-2 で作成した検量線から試験溶液の CDHB 濃度を求め、換算係数 2.13 を乗じ試料中のフェノキサプロップエチル量を算出した。

g) 検出限界

最小検出量 : 0.04 ng (CDHB として), 最終液量 : 20 ml, 注入量 : 4 μ l

試料採取量 : 10 g

換算係数 :

$$\frac{\text{フェノキサプロップエチル分子量}}{\text{CDHB 分子量}} = \frac{361.8}{169.8} = 2.13$$

$$0.04 \text{ ng} \times \frac{20 \text{ ml}}{4 \mu\text{l}} \times \frac{1}{10 \text{ g}} \times 2.13 = 0.0426 \text{ ppm} < 0.05 \text{ ppm}$$

h) 分析法フローシート

h)-1 1 穀類, 2 いも類, 3 砂糖・甘味料類, 4 豆類, 6 野菜類, 7 果実類, 8 きのこと類, 9 藻類
及び 16 嗜好飲料類

抽出

試料採取 10 g
水 50 ml
20 %塩酸 5 ml
アセトニトリル 150 ml
1 時間加熱還流, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 50 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂, 500 mg/500 mg]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 25 ml で負荷, 溶出
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトニトリル 20 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-2 5 種実類, 10 魚介類, 11 肉類, 13 乳類, 15 菓子類及び 17 調味料・香辛料類

抽出

試料採取 10 g
水 50 ml
20 %塩酸 5 ml
アセトニトリル 150 ml
1 時間加熱還流, 吸引ろ過
減圧濃縮 (約 50 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g, 水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml, 2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮, 窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサン 30 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml × 2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮, 窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂, 500 mg/500 mg]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 25 ml で負荷, 溶出
減圧濃縮, 窒素乾固
アセトニトリル 20 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-3 12 卵類

抽出

試料採取 10 g
水 50 ml
20 %塩酸 5 ml
アセトニトリル 150 ml
1 時間加熱還流，吸引ろ過
減圧濃縮(約 50 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂, 500 mg/500 mg]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液(3:1) 10 ml で洗浄)
トルエン 10 ml に溶解し，1 ml (試料 1 g 相当) を分取
窒素乾固
アセトニトリル及びトルエンの混液(3:1) 25 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトニトリル 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

h)-4 14 油脂類

抽出

試料採取 10 g
水 50 ml
20 %塩酸 5 ml
アセトニトリル 150 ml
1 時間加熱還流，吸引ろ過
減圧濃縮(約 50 ml)

転溶

塩化ナトリウム 20 g，水 100 ml 及び 20 %塩酸 8 ml
ジクロロメタン 1 回目 100 ml，2 回目 50 ml (5 分間振とう)
無水硫酸ナトリウムで脱水
減圧濃縮，窒素乾固

ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

ヘキサンで 50 ml に定容し，5 ml (試料 1 g 相当) を分取
ヘキサン 25 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 30 ml × 2 回 (5 分間振とう)
減圧濃縮，窒素乾固

グラファイトカーボン-NH₂ 積層カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[ENVI-Carb/LC-NH₂， 500 mg/500 mg]
(あらかじめアセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 10 ml で洗浄)
アセトニトリル及びトルエンの混液 (3:1) 25 ml で負荷，溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトニトリル 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 µl 注入

5 試験結果

各農薬の分析結果及びそれから換算した各食品群の1日摂取量を表-28～39に示した。

表-28-1 札幌市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-28-2 札幌市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.2	<0.05	<1	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-29-1 仙台市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-29-2 仙台市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル		フェノキサニル		フェノキサニル		フェノキサニル		フェノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-30-1 横浜市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-30-2 横浜市の(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル エチル		フェノキサニル メート		フルミオキサジン	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.05	<3	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-31-1 長野市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-31-2 長野市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-32-1 新潟市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-32-2 新潟市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル エチル		フェンピロキシメート		フルミオキサジン	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.05	<3	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-33-1 名古屋市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-33-2 名古屋市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル ロップ エチル		フェンピロキシメート		フルミオキサジン	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-34-1 大阪市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-34-2 大阪市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-35-1 大津市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-35-2 大津市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.9	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-36-1 山口市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-36-2 山口市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.8	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.6	<0.05	<3	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-37-1 高松市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-37-2 高松市(2)

	食品群	フェノキサル		フェノキサル ロップ エチル		フェンピロキシメート		フルミオキサジン	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.8	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.8	<0.05	<4	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-38-1 福岡市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1 日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-38-2 福岡市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-39-1 那覇市(1)

	食品群	EPN		オキサジクロメホン		クロルピリホス		ジクロシメット		ファモキサドン	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-39-2 那覇市(2)

	食品群	フェノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル		フェノキサニル フエノキサニル	
		濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)	濃度 (ppm)	1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.05	<0.4	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.6	<0.05	<3	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.05	<0.2	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.05	<20	<0.01	<3	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.05	<7	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.7	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.05	<4	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.05	<2	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.05	<9	<0.01	<2	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.05	<0.6	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.05	<2	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.05	<30	<0.01	<6	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.05	<5	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

6 考察

食品安全委員会で食品健康影響調査を行った農薬について、12 の各都市で購入した検体を調理し、17 の食品群ごとに混合した試料の 1 日当たりの摂取量を調査した。調査の結果、いずれの試料からも農薬は検出されなかった。項目ごとの調査結果を以下に示す。

(1) EPN

稲、小麦、野菜等に使用される殺虫剤であるが、12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.0014 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 9 % 以下であった。

(2) オキサジクロメホン

主に水稻に使用される除草剤であるが、12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.0090 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 2 % 以下であった。

(3) クロルピリホス

果実・野菜等に使用される殺虫剤であるが、12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.01 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 2 % 以下であった。

(4) ジクロシメット

稲に使用される殺菌剤であるが、12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。仙台市の野菜類は ADI 0.005 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 8 % 以下、その他の試料は 3 % 以下であった。

(5) ファモキサドン

果実・野菜等に使用される殺菌剤であるが、12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.012 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 1 % 以下であった。

(6) フェノキサニル

稲に使用される殺菌剤であるが、12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.0069 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 2 % 以下であった。

(7) フェノキサプロップエチル

大豆等に使用される除草剤であるが、12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.0028 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 22 % 以下であった。

(8) フェンピロキシメート

大豆，果実，野菜等に使用される殺虫剤であるが，12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.0097 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 2 % 以下であった。

(9) フルミオキサジン

大豆等に使用される除草剤であるが，12 都市のいずれの食品群からも検出されなかった。どの食品群も ADI 0.0018 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 1 % 以下であった。