目　次

農薬暴露評価基礎資料調査

1　調査の目的

本調査は，人の実際に近い残留農薬の暴露量を把握するために，マーケットバスケット方式により実施するものである。

本調査は，食品安全委員会で食品健康影響評価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，各食品に含まれている農薬を測定し，食品を食べることによって摂取さ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ものである。

本調査の実施により，実態に近い農薬の暴露量が把握できることから，評価結果に基づく施策の実施状況の的確な把握が可能となる。

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

①エチクロゼート，②テプラロキシジム，③トリネキサパックエチル，④フェントラザミド，⑤フルアジナム，⑥マレイン酸ヒドラジド，⑦シアゾファミド及び⑧トルフェンピラドについて，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。

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-2-1　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，もも，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

表-2-2　購入品目

11	肉類	牛肉(もも)，牛肉(ひき肉)，豚肉(もも)，豚肉(ロース)，鶏肉，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，カレールウ，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製した。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製した。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	2,000	1P	756	756	企業名	住所	企業名	2004.11.17
		米2			2,000	1P	1,490	1,490				2004.11.17
	米加工品	赤飯			170	1P	148	148				2004.11.17
		もち			1,000	1P	998	998				2004.11.17
	小麦粉類	薄力粉			1,000	2P	115	230				2004.11.17
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			414	6枚×1P	138	138				2004.11.17
		フランスパン			208	1本×1P	102	102				2004.11.17
	菓子パン類	あんぱん			107	1P	70	70				2004.11.17
	うどん，中華めん類	生うどん			130	1P	60	60				2004.11.17
		生中華めん			140	1P	105	105				2004.11.17
	即席中華めん	インスタントラーメン			85	1P	68	68				2004.11.17
	パスタ類	スパゲッティー			650	1P	198	198				2004.11.17
	その他の小麦加工品	麩			60	3袋×2P	120	240				2004.11.18
	そば・加工品	生そば			240	1P	229	229				2004.11.17
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			250	1P	294	294				2004.11.17
	その他の穀類	押麦			600	1P	333	333				2004.11.17
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			1,487	2本	198	396				2004.11.17
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,128	5個×2P	98	196				2004.11.17
	その他のいも・加工品	こんにゃく			640	2P	147	294				2004.11.17
		しらたき			400	2P	155	310				2004.11.17
		やまいも	ながいも		423	1P	329	329				2004.11.17
		さといも			577	4個×2P	99	198				2004.11.17
	でんぷん・加工品	はるさめ			80	1P	176	176				2004.11.17
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	125	125				2004.11.17
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			120	1P	100	100				2004.11.17
	豆腐	絹ごし豆腐			1,200	4P	158	632				2004.11.17
		凍り豆腐			170	1P	198	198				2004.11.17
	油揚げ類	油揚げ			225	5枚×3P	98	294				2004.11.17
		がんもどき			230	15個×1P	100	100				2004.11.17
	納豆	納豆			405	3箱×3P	166	498				2004.11.17
	その他の大豆加工品	おから			250	1P	105	105				2004.11.17
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1P	197	197				2004.11.17
種実類		すりごま			1,120	16P	103	1,648				2004.11.17
		バターピーナッツ			660	4P	165	660				2004.11.17

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	トマト	トマト		商品名	496	3個×1P	300	300	企業名	住所	企業名	2004.11.17
	にんじん	にんじん			439	2本×2P	150	300				2004.11.17
	ほうれん草	ほうれん草			110	3P	158	474				2004.11.17
	ピーマン	ピーマン			211	5個×1P	198	198				2004.11.17
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			225	1個	198	198				2004.11.17
		アスパラガス			84	4本×1P	198	198				2004.11.17
		かぼちゃ			576	1/4個×1P	104	104				2004.11.17
	キャベツ	キャベツ			1,150	1/2個×1P	158	158				2004.11.17
	きゅうり	きゅうり			438	4本	68	272				2004.11.17
	大根	大根			804	1/2×2P	78 、88	166				2004.11.17
	たまねぎ	たまねぎ			732	3個×1P	198	198				2004.11.17
	はくさい	はくさい			1,599	1/2個×1P	358	358				2004.11.17
	その他の淡色野菜	もやし			200	1P	28	28				2004.11.17
		なす			379	5本×1P	348	348				2004.11.17
		レタス			304	1個×1P	298	298				2004.11.17
		たけのこ(ゆで)			220	1P	358	358				2004.11.17
		ごぼう			298	3本×1P	158	158				2004.11.17
	野菜ジュース	トマトジュース			160	1缶	116	116				2004.11.17
	葉類漬け物	野沢菜漬			300	1P	198	198				2004.11.17
		はくさい漬			250	1P	198	198				2004.11.17
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			447	1本×1P	198	198				2004.11.17
		福神漬			120	1P	118	118				2004.11.17
果実類	いちご	いちご			332	19個×1P	880	880				2004.11.17
	柑橘類	みかん			838	8個×1P	358	358				2004.11.17
		グレープフルーツ			1,029	2個×1P	198	396				2004.11.17
		レモン			572	4個×1P	98	392				2004.11.17
	バナナ	バナナ			694	4本×1房	258	258				2004.11.17
	りんご	りんご			868	5個×1P	498	498				2004.11.17
	その他の生果	キウイフルーツ			628	6個×1P	398	398				2004.11.17
		パインアップル			1,572	1個	398	398				2004.11.17
		モモ	ぶどう		289	1房	450	450				2004.11.17
		メロン			1,175	1個	3,980	3,980				2004.11.17
	ジャム	いちごジャム			150	1P	98	98				2004.11.17
		マーマレード			170	1P	175	175				2004.11.17
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			350 ml	1本	128	128				2004.11.17
		リンゴジュース			240 ml	1P	70	70				2004.11.17
		ぶどうジュース			350 ml	1本	128	128				2004.11.17
きのこ類		しいたけ			950	10P	200	2,000				2004.11.17
		えのきだけ			980	10P	84	840				2004.11.17
		しめじ			1,700	10P	148	1,480				2004.11.17

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
藻類		のり		商品名	300	10枚×10P	271	2,710	企業名	住所	企業名	2004.11.17
		こんぶ			300	3P	398	1,194				2004.11.17
		わかめ			275	5P	208	1,040				2004.11.17
		ひじき			280	7P	228	1,596				2004.11.17
魚介類	あじ・いわし類	さば			282	2切×1P	498	498				2004.11.17
		まあじ			341	2尾×1P	334	334				2004.11.17
		いわし	にしん		311	1尾×1P	335	335				2004.11.17
		さんま			447	2尾×1P	580	580				2004.11.17
	さけ・ます	生さけ			151	6切×1P	223	223				2004.11.17
	たい・かれい類	たら			261	3切×1P	412	412				2004.11.17
		かれい			394	2尾×1P	598	598				2004.11.17
	まぐろ、かじき類	かつお			193	2切×1P	304	304				2004.11.17
		まぐろ			180	1切×1P	1,044	1,044				2004.11.17
		かじき	びんなが		222	1切×1P	350	350				2004.11.17
	その他の生魚	ぶり			258	3切×1P	665	665				2004.11.17
		はまち			159	1切×1P	632	632				2004.11.17
		うなぎ(蒲焼)			193	1尾×1P	598	598				2004.11.17
	貝類	ほたて			200	1P	598	598				2004.11.17
		あさり			305	1P	390	390				2004.11.17
	いか、たこ類	いか			219	2P	298	596				2004.11.17
		まだこ	みずだこ		204	1P	403	403				2004.11.17
	えび、かに類	えび			267	1P	368	368				2004.11.17
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			236	2切×1P	200	200				2004.11.17
		たらこ			129	1P	513	513				2004.11.17
		しらす干し			227	3P	198	594				2004.11.17
		ししゃも			243	10尾×1P	498	498				2004.11.17
		干しあじ			281	2枚×1P	258	258				2004.11.17
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			80	1缶	138	138				2004.11.17
		さば水煮缶詰			190	1缶	155	155				2004.11.17
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	えび佃煮		60	1P	207	207				2004.11.17
		あみ佃煮			110	1P	312	312				2004.11.17
	魚介(練り製品)	かまぼこ			145	1P	198	198				2004.11.17
		ちくわ			320	4本×2P	178	356				2004.11.17
		はんぺん			313	1枚×2P	99	198				2004.11.17
		さつまあげ			216	7枚×1P	178	178				2004.11.17
	魚肉ハム、ソーセージ	魚肉ソーセージ			95	1P	72	72				2004.11.17

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	473	2P	363，383	746	企業名	住所	企業名	2004.11.17
		牛肉(ひき肉)			395	2P	483，496	979				2004.11.17
	豚肉	豚肉(もも)			695	2P	334，376，387	1,097				2004.11.17
		豚肉(ロース)			655	2P	729，763	1,492				2004.11.17
	ハム，ソーセージ類	ロースハム			184	1P	205	205				2004.11.17
		ベーコン			192	1P	318	318				2004.11.17
		ウィンナー			250	2P	368	368				2004.11.17
	その他の畜肉	ひつじの肉			136	1P	269	269				2004.11.17
	鶏肉	鶏肉(もも)			899	2P	457，657	1,114				2004.11.17
	その他の鳥肉	あいがもの肉			153	1P	477	477				2004.11.17
	肉類(内臓)	牛肝臓	豚肝臓		160	1P	164	164				2004.11.17
卵類		鶏卵			2,760	10個×4P	188	752				2004.11.17
乳類	牛乳	牛乳			2000 ml	2P	158	316				2004.11.17
	チーズ	プロセスチーズ			150	6個×1P	198	198				2004.11.17
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			240	2P	124	248				2004.11.17
		乳酸菌飲料			325 ml	5本×1P	175	175				2004.11.17
	その他の乳製品	クリーム			800	4P	315	1,260				2004.11.17
油脂類	バター	バター			400	2P	248	496				2004.11.17
	マーガリン	マーガリン			440	1P	178	178				2004.11.17
	植物性油脂	ごま油			1,000	5本	208	1,040				2004.11.17
		サラダ油			1,500	1本	378	378				2004.11.17
	動物性油脂	ラード			200	1P	144	144				2004.11.17
菓子類	和菓子類	せんべい			540	24枚×3P	168	672				2004.11.17
		カステラ			600	5本×4P	155	620				2004.11.17
		ようかん			720	4本×3P	198	594				2004.11.17
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			604	8個	273	2,184				2004.11.17
		ドーナツ			510	3P	105	315				2004.11.17
	ビスケット類	ビスケット			282	2P	178	356				2004.11.17
	キャンデー類	キャンディー			90	1P	208	208				2004.11.17
	その他の菓子類	チョコレート			350	5P	88	440				2004.11.17
		ポテトチップス			360	2P	208	416				2004.11.17

表-3-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	180 ml	1P	95	95	企業名	住所	企業名	2004.11.17
	ビール	ビール			500 ml	1缶	268	268				2004.11.17
	洋酒・その他	ワイン			180 ml	1本	115	115				2004.11.17
	茶	緑茶飲料			1000 ml	2本	100	200				2004.11.17
		紅茶飲料			1000 ml	2本	100	200				2004.11.17
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			750	3缶	88	264				2004.11.17
	その他の嗜好飲料	コーラ			700 ml	2缶	92	184				2004.11.17
		サイダー			500 ml	1本	100	100				2004.11.17
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			300 ml	1本	197	197				2004.11.17
	しょうゆ	しょうゆ			1000 ml	1本	268	268				2004.11.17
	塩	塩			100	1P	71	71				2004.11.17
	マヨネーズ	マヨネーズ			500	1P	198	198				2004.11.17
	味噌	みそ			1,200	1P	278	278				2004.11.17
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	198	198				2004.11.17
		ドレッシング			380 ml	1本	312	312				2004.11.17
		めんつゆ			600 ml	1本	268	268				2004.11.17
		カレールウ			200	1P	188	188				2004.11.17
		ハヤシルウ			160	1P	207	207				2004.11.17
		かつお昆布だし	かつおだし		200 ml	1本	354	354				2004.11.17
	香辛料・その他	こしょう			20	1P	171	171				2004.11.17
		とうがらし			22	1P	102	102				2004.11.17
		からし			43	1P	99	99				2004.11.17

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	2,000	1P	980	980	企業名	住所	企業名	2004.10.09
		米2			2,000	1P	1,080	1,080				2004.10.09
	米加工品	赤飯			170	1P	178	178				2004.10.09
		もち			1,000	1P	798	798				2004.10.09
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	115	115				2004.10.09
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			190	3枚x1P	102	102				2004.10.09
		フランスパン			235	1本	144	144				2004.10.09
	菓子パン類	あんぱん			120	1P	102	102				2004.10.09
	うどん，中華めん類	生うどん			240	1P	375	375				2004.10.09
		生中華めん			150	1P	81	81				2004.10.09
	即席中華めん	インスタントラーメン			100	1P	68	68				2004.10.09
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	99	99				2004.10.09
	その他の小麦加工品	麩			70	1P	123	123				2004.10.09
	そば・加工品	生そば			260	1P	238	238				2004.10.09
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			215	1P	338	338				2004.10.09
	その他の穀類	押麦			500	1P	281	281				2004.10.09
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			545	2本	199	398				2004.10.09
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,490	3P	198	594				2004.10.09
	その他のいも・加工品	こんにゃく			450	1P	178	178				2004.10.09
		しらたき			400	1P	178	178				2004.10.09
		やまいも	ながいも		410	1/2個×1P	370	370				2004.10.09
		さといも			470	9個x1P	198	198				2004.10.09
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	103	103				2004.10.09
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	178	178				2004.10.09
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			240	2P	100	200				2004.10.09
	豆腐	絹ごし豆腐			2,400	6P	208	624				2004.10.10
		凍り豆腐			340	2P	198	396				2004.10.09
	油揚げ類	油揚げ			540	3枚x5P	118	590				2004.10.10
		がんもどき			350	3個x2P	118	236				2004.10.09
	納豆	納豆			400	4P	48	192				2004.10.09
	その他の大豆加工品	おから			300	1P	81	81				2004.10.09
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1P	168	168				2004.10.09
種実類		すりごま			1,200	8P	118	944				2004.10.10
		バターピーナッツ			1,020	12P	105	1,260				2004.10.09

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	トマト			430	2個	158	316				2004.10.09
	にんじん	にんじん			515	4本x1P	99	99				2004.10.09
	ほうれん草	ほうれん草			700	3束	198	594				2004.10.09
	ピーマン	ピーマン			180	5個x1P	98	98				2004.10.09
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			190	1個	56	56				2004.10.09
		アスパラガス			290	3本x2P	198	396				2004.10.09
		かぼちゃ			490	1/4個×1P	138	138				2004.10.09
	キャベツ	キャベツ			970	1個	128	128				2004.10.09
	きゅうり	きゅうり			500	5本x1P	258	258				2004.10.09
	大根	大根			980	1本	198	198				2004.10.09
	たまねぎ	たまねぎ			1,270	10個x1P	250	250				2004.10.09
	はくさい	はくさい			850	1/2個	198	198				2004.10.09
	その他の淡色野菜	もやし			250	1P	39	39			企業名	2004.10.10
		なす			440	5本x1P	298	298		住所		2004.10.09
		レタス		商品名	440	1個	198	198	企業名			2004.10.08
		たけのこ(ゆで)			170	1P	224	224				2004.10.09
		ごぼう			120	3本x1P	158	158				2004.10.09
	野菜ジュース	トマトジュース			190	1缶	115	115				2004.10.09
	葉類漬け物	野沢菜漬			200	1P	197	197				2004.10.09
		はくさい漬			300	1P	197	197				2004.10.09
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			580	1P	194	194				2004.10.09
		福神漬			120	1P	118	118				2004.10.09
果実類	いちご	いちご			150	1P	398	398				2004.10.10
	柑橘類	みかん			1,100	1P	398	398				2004.10.09
		グレープフルーツ			720	2個	98	196				2004.10.09
		レモン			700	4個	128	512				2004.10.09
	バナナ	バナナ			770	5本x1P	158	158				2004.10.09
	りんご	りんご			1,420	6個x1P	398	398				2004.10.09
	その他の生果	キウイフルーツ			545	4個	99	396				2004.10.09
		パインアップル			1,580	1個	398	398				2004.10.09
		モモ	ぶどう		450	1房×1P	498	498				2004.10.09
		メロン			1,560	1個	1,980	1,980				
	ジャム	いちごジャム			130	1P	158	158				2004.10.09
		マーマレード			130	1P	158	158				2004.10.09
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			250ml	1P	102	102				2004.10.09
		リンゴジュース			200ml	1P	68	68				2004.10.10
		ぶどうジュース			250ml	1P	102	102				2004.10.09
きのこ類		しいたけ			1,360	10P	198	1,980				2004.10.09
		えのきだけ			1,400	7P	98	686				2004.10.09
		しめじ			1,420	11P	158	1,738				2004.10.09

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
藻類		のり		商品名	480	10P	318	3,108	企業名	住所	企業名	2004.10.09
		こんぶ			240	3P	458	1,374				2004.10.09
		わかめ			300	3P	278	834				2004.10.09
		ひじき			200	4P	268	1,072				2004.10.09
魚介類	あじ・いわし類	さば			220	1P	250	250				2004.10.10
		まあじ			110	1尾	180	180				2004.10.10
		いわし			150	4尾x1P	298	298				2004.10.08
		さんま			180	1尾	98	98				2004.10.10
	さけ・ます	生さけ			165	1P	326	326				2004.10.10
	たい・かれい類	たら			270	3切x1P	538	538				2004.10.10
		かれい			440	3切x1P	500	500				2004.10.10
	まぐろ, かじき類	かつお			270	1P	580	580				2004.10.10
		まぐろ			156	1P	464	464				2004.10.10
		かじき			213	2枚x1P	421	421				2004.10.10
	その他の生魚	ぶり			280	3切x1P	580	580				2004.10.10
		はまち	いなだ		190	1P	258	258				2004.10.08
		うなぎ(蒲焼)			140	1P	698	698				2004.10.09
	貝類	ほたて			186	8個x1P	554	554				2004.10.10
		あさり			238	1P	226	226				2004.10.10
	いか, たこ類	いか			205	1P	340	340				2004.10.10
		まだこ			155	1P	415	415				2004.10.10
	えび, かに類	えび			185	10尾x1P	499	499				2004.10.08
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			230	3切x1P	378	378				2004.10.10
		たらこ			150	2P	398	796				2004.10.09
		しらす干し			144	4P	127,135,147,163	572				2004.10.10
		ししゃも			250	1P	198	198				2004.10.09
		干しあじ			180	2枚x1P	298	298				2004.10.10
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			160	2缶	99	198				2004.10.09
		さば水煮缶詰			190	1缶	99	99				2004.10.09
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			60	1P	260	260				2004.10.09
		あみ佃煮			80	1P	207	207				2004.10.08
	魚介(練り製品)	かまぼこ			140	1本	178	178				2004.10.09
		ちくわ			140	1P	138	138				2004.10.09
		はんぺん			160	3枚x1P	155	155				2004.10.09
		さつまあげ			220	7枚x1P	178	178				2004.10.09
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ			380	4本x1P	207	207				2004.10.09

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	305	2P	870，899	1,769	企業名	住所	企業名	2004.10.10
		牛肉(ひき肉)			330	3P	249，258，260	767				2004.10.10
	豚肉	豚肉(もも)			663	3P	364，402，412	1,178				2004.10.10
		豚肉(ロース)			655	2P	637，639	1,276				2004.10.10
	ハム，ソーセージ類	ロースハム			180	4 個 x1P	378	378				2004.10.09
		ベーコン			160	1P	312	312				2004.10.09
		ウィンナー			220	2 袋 x1P	298	298				2004.10.09
	その他の畜肉	ひつじの肉			250	1P	367	367				2004.10.08
	鶏肉	鶏肉(もも)			900	3P	398	1,194				2004.10.10
	その他の鳥肉	あいがもの肉			107	1P	425	425				2004.10.08
	肉類(内臓)	牛肝臓	豚肝臓		151	1P	163	163				2004.10.10
卵類		鶏卵			600	10 個 x4P	207	828				2004.10.10
乳類	牛乳	牛乳			2000 ml	2 本	218	436				2004.10.09
	チーズ	プロセスチーズ			160	1P	248	248				2004.10.09
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			350	1P	208	208				2004.10.09
		乳酸菌飲料			325 ml	5 本 x1P	158	158				2004.10.09
	その他の乳製品	クリーム			800 ml	4P	155	620				2004.10.09
油脂類	バター	バター			400	2P	278	556				2004.10.09
	マーガリン	マーガリン			400	2P	312	624				2004.10.09
	植物性油脂	ごま油			1,000	5 本	198	990				2004.10.09
		サラダ油			1,500	1P	378	378				2004.10.09
	動物性油脂	ラード			200	1P	144	144				2004.10.09
菓子類	和菓子類	せんべい			770	10 枚*4P	168	672				2004.10.09
		カステラ			380	1P	312	312				2004.10.09
		ようかん			600	4P	105	420				2004.10.09
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			1,080	8 個	294	2,352				2004.10.10
		ドーナツ			310	11 個 × 1P	278	278				2004.10.09
	ビスケット類	ビスケット			340	2P	178	356				2004.10.09
	キャンデー類	キャンディー			90	1P	178	178				2004.10.09
	その他の菓子類	チョコレート			280	4P	88	352				2004.10.09
		ポテトチップス			336	4P	99	396				2004.10.09

表-4-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	300 ml	1本	472	472	企業名	住所	企業名	2004.10.09
	ビール	ビール			700 ml	2缶	206	412				2004.10.09
	洋酒・その他	ワイン			180 ml	1本	115	115				2004.10.09
	茶	緑茶飲料			1000 ml	2本	102	204				2004.10.09
		紅茶飲料			1000 ml	2本	99	198				2004.10.09
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			500 ml	2缶	88	176				2004.10.09
	その他の嗜好飲料	コーラ			1000 ml	2本	95	190				2004.10.09
		サイダー			1000 ml	2本	102	204				2004.10.09
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			170 ml	1本	144	144				2004.10.09
	しょうゆ	しょうゆ			1,000	1本	398	398				2004.10.09
	塩	塩			100	1P	71	71				2004.10.09
	マヨネーズ	マヨネーズ			500	1P	158	158				2004.10.09
	味噌	みそ			1,000	1P	318	318				2004.10.09
	その他の調味料	トマトケチャップ			300	1P	207	207				2004.10.09
		ドレッシング			300 ml	2P	99	198				2004.10.09
		めんつゆ			500 ml	1P	248	248				2004.10.09
		カレールウ			400	2P	168	336				2004.10.09
		ハヤシルウ			320	2P	207	414				2004.10.09
		かつお昆布だし			600	1P	980	980				2004.10.09
	香辛料・その他	こしょう			20	1P	144	144				2004.10.09
		とうがらし			15	1P	118	118				2004.10.09
		からし			42	1P	148	148				2004.10.09

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	2,000	1P	1,313	1,313	企業名	住所	企業名	2004.11.26
		米2			2,000	1P	1,000	1,000				2004.11.26
	米加工品	赤飯			200	1P	208	208				2004.11.26
		もち			400	1P	479	479				2004.11.26
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	114	114				2004.11.26
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			411	6枚×1P	148	148				2004.11.26
		フランスパン			304	1個×1P	231	231				2004.11.26
	菓子パン類	あんぱん			95	1個×1P	105	105				2004.11.26
	うどん，中華めん類	生うどん			350	1P	207	207				2004.11.26
		生中華めん			300	2食×1P	498	498				2004.11.26
	即席中華めん	インスタントラーメン			91	1P	81	81				2004.11.26
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	315	315				2004.11.26
	その他の小麦加工品	麩			100	2P	179	258				2004.11.26
	そば・加工品	生そば			300	3食×1P	313	313				2004.11.26
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			50	2P	71	142				2004.11.26
	その他の穀類	押麦			1,000	1P	344	344				2004.11.26
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			666	3本×1P	258	258				2004.11.26
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,884	4個×3P	313	939				2004.11.26
	その他のいも・加工品	こんにゃく			800	2P	178	356				2004.11.26
		しらたき			440	2P	177	354				2004.11.26
		やまいも			503	1/2本	492	492				2004.11.26
		さといも			502	9個×1P	198	198				2004.11.26
	でんぷん・加工品	はるさめ			90	1P	105	105				2004.11.26
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	178	178				2004.11.26
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			240	1P	135	135				2004.11.26
	豆腐	絹ごし豆腐			2,800	10P	105	1,050				2004.11.26
		凍り豆腐			380	12個×2P	420	840				2004.11.26
	油揚げ類	油揚げ			720	2枚×8P	138	1,104				2004.11.26
		がんもどき			320	6個×2P	159	318				2004.11.26
	納豆	納豆			600	3箱×4P	98	392				2004.11.26
	その他の大豆加工品	おから			250	1P	98	98				2004.11.26
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1P	178	178				2004.11.26
種実類		すりごま			1,260	14P	199	2,786				2004.11.26
		バターピーナッツ			1,190	7P	187	1,309				2004.11.26

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	トマト		商品名	520	4個×1P	578	578	企業名	住所	企業名	2004.11.26
	にんじん	にんじん			420	3本×1P	168	168				2004.11.26
	ほうれん草	ほうれん草			510	3P	138	414				2004.11.26
	ピーマン	ピーマン			308	5個×2P	290	290				2004.11.26
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			262	1本	208	208				2004.11.26
		アスパラガス			300	6本×2P	271	542				2004.11.26
		かぼちゃ			1,374	1/4個×2P	244,267	511				2004.11.26
	キャベツ	キャベツ			903	1個	332	332				2004.11.26
	きゅうり	きゅうり			410	4本×1P	198	198				2004.11.26
	大根	大根			1,120	1本	100	100				2004.11.26
	たまねぎ	たまねぎ			750	4個×1P	313	313				2004.11.26
	はくさい	はくさい			1,090	1/2個	100	100				2004.11.26
	その他の淡色野菜	もやし			274	1P	79	79				2004.11.26
		なす			386	5個×1P	299	299				2004.11.26
		レタス			368	1個	368	368				2004.11.26
		たけのこ(ゆで)			200	1P	347	347				2004.11.26
		ごぼう			390	2本×1P	128	128				2004.11.26
	野菜ジュース	トマトジュース			380	2缶	115	230				2004.11.26
	葉類漬け物	野沢菜漬			300	1P	263	263				2004.11.26
		はくさい漬			300	1P	281	281				2004.11.26
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			320	1P	368	368				2004.11.26
		福神漬			120	1P	176	176				2004.11.26
果実類	いちご	いちご			300	1P	980	980				2004.11.26
	柑橘類	みかん			1,240	10個×1P	550	550				2004.11.26
		グレープフルーツ			950	3個×1P	498	498				2004.11.26
		レモン			460	2個×2P	250	500				2004.11.26
	バナナ	バナナ			700	4本×1P	299	299				2004.11.26
	りんご	りんご			1,320	2個×2P	450	450				2004.11.26
	その他の生果	キウイフルーツ			450	4個×1P	399	399				2004.11.26
		パインアップル			2,550	1個	750	750				2004.11.26
		モモ	ぶどう		330	1P	298	298				2004.11.26
		メロン			1,260	1個	3,675	3,675				2004.11.26
	ジャム	いちごジャム			125	1P	418	418				2004.11.26
		マーマレード			230	1P	473	473				2004.11.26
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			320	2本	116	116				2004.11.26
		リンゴジュース			390	2本	126	252				2004.11.26
		ぶどうジュース			500 ml	2P	102	204				2004.11.26
きのこ類		しいたけ			1,240	8個×4P	498	1,992				2004.11.26
		えのきだけ			2,100	10P	124	1,240				2004.11.26
		しめじ			1,000	10P	103	1,030				2004.11.26

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
藻類		のり		商品名	550	10P	522	2,610	企業名	住所	企業名	2004.11.26
		こんぶ			250	5P	502	2,510				2004.11.26
		わかめ			250	10P	119	1,190				2004.11.26
		ひじき			300	3P	523	1,569				2004.11.26
魚介類	あじ・いわし類	さば			200	1切×1P	249	249				2004.11.26
		まあじ			320	2尾	100	200				2004.11.26
		いわし			451	3尾×1P	474	474				2004.11.26
		さんま			255	2尾×1P	196	196				2004.11.26
	さけ・ます	生さけ			313	3切×1P	294	294				2004.11.26
	たい・かれい類	たら			214	2切×1P	669	669				2004.11.26
		かれい			361	2切×1P	598	598				2004.11.26
	まぐろ, かじき類	かつお			268	1切×1P	714	714				2004.11.26
		まぐろ			243	1切×1P	726	726				2004.11.26
		かじき			248	3切×1P	981	981				2004.11.26
	その他の生魚	ぶり			357	4切×1P	780	780				2004.11.26
		はまち	かんぱち		207	1切×1P	1,030	1,030				2004.11.26
		うなぎ(蒲焼)			195	1P	880	880				2004.11.26
	貝類	ほたて			130	1P	598	598				2004.11.26
		あさり			123	2P	282, 338	620				2004.11.26
	いか, たこ類	いか			453	1尾×1P	301	301				2004.11.26
		まだこ			200	2P	189, 266	455				2004.11.26
	えび, かに類	えび			365	12尾×1P	980	980				2004.11.26
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			195	2切×1P	897	897				2004.11.26
		たらこ			110	2切×2P	398	796				2004.11.26
		しらす干し			196	2P	301, 313	614				2004.11.26
		ししゃも			188	8尾×1P	298	298				2004.11.26
		干しあじ			402	2枚×1P	299	299				2004.11.26
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			140	1缶	344	344				2004.11.26
		さば水煮缶詰			190	1缶	166	166				2004.11.26
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			90	1P	258	258				2004.11.26
		あみ佃煮			60	1P	210	210				2004.11.26
	魚介(練り製品)	かまぼこ			145	1P	207	207				2004.11.26
		ちくわ			180	5本×1P	208	208				2004.11.26
		はんぺん			240	1枚×2	149	298				2004.11.26
		さつまあげ			276	4個×1P	208	208				2004.11.26
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ			380	4本×1P	354	354				2004.11.26

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	424	1P	839	839	企業名	住所	企業名	2004.11.26
		牛肉(ひき肉)			380	2P	389, 410	799				2004.11.26
	豚肉	豚肉(もも)			733	2P	532, 698	1,230				2004.11.26
		豚肉(ロース)			760	4P	380	1,520				2004.11.26
	ハム, ソーセージ類	ロースハム			172	1P	375	375				2004.11.26
		ベーコン			180	1P	298	298				2004.11.26
		ウィンナー			290	2p×1P	418	418				2004.11.26
	その他の畜肉	ひつじの肉			300	1P	467	467				2004.11.26
	鶏肉	鶏肉(もも)			1,024	2P	548, 557	1,105				2004.11.26
	その他の鳥肉	あいがもの肉	かも		348	1P	2,118	2,118				2004.11.26
	肉類(内臓)	牛肝臓	豚肝臓		159	1P	171	171				2004.11.26
卵類		鶏卵			2,680	10個×4P	268	1,072				2004.11.26
乳類	牛乳	牛乳			2000 ml	2P	178	356				2004.11.26
	チーズ	プロセスチーズ			200	1P	240	240				2004.11.26
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	148	148				2004.11.26
		乳酸菌飲料			325 ml	5本×1P	184	184				2004.11.26
	その他の乳製品	クリーム			1000 ml	5P	399	1,995				2004.11.26
油脂類	バター	バター			400	2P	258	516				2004.11.26
	マーガリン	マーガリン			400	2P	284	568				2004.11.26
	植物性油脂	ごま油			1,200	3P	606	1,818				2004.11.26
		サラダ油			1,500	1P	197	197				2004.11.26
	動物性油脂	ラード			250	1P	160	160				2004.11.26
菓子類	和菓子類	せんべい			540	10枚×3P	291	873				2004.11.26
		カステラ			748	10枚×2P	315	630				2004.11.26
		ようかん			600	10P	58	580				2004.11.26
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			688	8個	378	3,024				2004.11.26
		ドーナツ			620	4個×4P	126	504				2004.11.26
	ビスケット類	ビスケット			304	2P	208	416				2004.11.26
	キャンデー類	キャンディー			75	1P	197	197				2004.11.26
	その他の菓子類	チョコレート			350	5P	103	515				2004.11.26
		ポテトチップス			360	2P	195	390				2004.11.26

表-5-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	360 ml	2P	125	250	企業名	住所	企業名	2004.11.26
	ビール	ビール			700 ml	2缶	198	396				2004.11.26
	洋酒·その他	ワイン			360 ml	2本	155	310				2004.11.26
	茶	緑茶飲料			1000 ml	2本	124	248				2004.11.26
		紅茶飲料			1000 ml	2本	134	268				2004.11.26
	コーヒー·ココア	缶コーヒー			760	4缶	92	368				2004.11.26
	その他の嗜好飲料	コーラ			1000 ml	2本	119	238				2004.11.26
		サイダー			1000 ml	2本	134	268				2004.11.26
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			300 ml	1本	208	208				2004.11.26
	しょうゆ	しょうゆ			1000 ml	1本	258	258				2004.11.26
	塩	塩			500	1P	184	184				2004.11.26
	マヨネーズ	マヨネーズ			500	1P	248	248				2004.11.26
	味噌	みそ			1,000	1P	358	358				2004.11.26
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	313	313				2004.11.26
		ドレッシング			500 ml	2本	308	616				2004.11.26
		めんつゆ			500 ml	1本	397	397				2004.11.26
		カレールウ			400	2P	178	356				2004.11.26
		ハヤシルウ			400	4P	135	540				2004.11.26
		かつお昆布だし	かつおだし		150	2P	298	596				2004.11.26
	香辛料·その他	こしょう			20	1P	168	168				2004.11.26
		とうがらし			15	1P	120	120				2004.11.26
		からし			42	1P	187	187				2004.11.26

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			2,000	1P	1,200	1,200				2004.11.04
		米2			2,000	1P	1,200	1,200				2004.11.04
	米加工品	赤飯			160	1P	158	158				2004.11.04
		もち			700	1P	980	980				2004.11.04
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	114	114				2004.11.04
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			370	6枚×1P	145	145				2004.11.04
		フランスパン			240	1P	147	147				2004.11.04
	菓子パン類	あんぱん			100	1P	84	84				2004.11.04
	うどん,中華めん類	生うどん			300	1P	141	141				2004.11.04
		生中華めん			120	1P	81	81				2004.11.04
	即席中華めん	インスタントラーメン		商品名	60	1P	92	92	企業名	住所	企業名	2004.11.04
	パスタ類	スパゲッティー			450	1P	178	178				2004.11.04
	その他の小麦加工品	麩			70	1P	176	176				2004.11.04
	そば・加工品	生そば			260	1P	207	207				2004.11.04
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1P	312	312				2004.11.04
	その他の穀類	押麦			300	1P	312	312				2004.11.04
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			620	2個×1P	299	299				2004.11.04
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,220	2P	199	398				2004.11.04
	その他のいも・加工品	こんにゃく			500	1P	159	159				2004.11.04
		しらたき			400	2P	98	196				2004.11.04
		やまいも	ながいも		600	1P	350	350				2004.11.04
		さといも			500	1P	150	150				2004.11.04
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	134	134				2004.11.04
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	186	186				2004.11.04
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			140	1P	105	105				2004.11.04
	豆腐	絹ごし豆腐			2,250	5P	92	460				2004.11.05
		凍り豆腐			464	2P	522	1,044				2004.11.04
	油揚げ類	油揚げ			270	4P	114	456				2004.11.05
		がんもどき			400	2P	155	310				2004.11.04
	納豆	納豆			450	3箱×3P	98	294				2004.11.04
	その他の大豆加工品	おから			300	1P	68	68				2004.11.04
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1P	178	178				2004.11.04
種実類		すりごま			1,050	15P	113	1,695				2004.11.04
		バターピーナッツ			1,140	3P	198	594				2004.11.04

表-6-2　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
野菜類	トマト	トマト		商品名	390	2個	198	396	企業名	住所	企業名	2004.11.04
	にんじん	にんじん			520	4本×1P	199	199				2004.11.04
	ほうれん草	ほうれん草			650	3P	299	897				2004.11.04
	ピーマン	ピーマン			220	9個×1P	90	90				2004.11.04
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			240	1本	159	159				2004.11.04
		アスパラガス			110	1束	100	100				2004.11.04
		かぼちゃ			500	1/4個	110	110				2004.11.04
	キャベツ	キャベツ			1,200	1個	359	359				2004.11.04
	きゅうり	きゅうり			370	3本×1P	198	198				2004.11.04
	大根	大根			780	1本	198	198				2004.11.04
	たまねぎ	たまねぎ			700	5個×1P	199	199				2004.11.04
	はくさい	はくさい			680	1/2個×1P	299	299				2004.11.04
	その他の淡色野菜	もやし			200	1P	36	36				2004.11.04
		なす			380	5本×1P	299	299				2004.11.04
		レタス			220	1個×1P	398	398				2004.11.04
		たけのこ(ゆで)			200	1P	199	199				2004.11.04
		ごぼう			190	1P	98	98				2004.11.04
	野菜ジュース	トマトジュース			190	1缶	98	98				2004.11.04
	葉類漬け物	野沢菜漬			250	1P	207	207				2004.11.04
		はくさい漬			300	1P	248	248				2004.11.04
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			300	1P	207	207				2004.11.04
		福神漬			120	1P	100	100				2004.11.04
果実類	いちご	いちご			330	1P	990	990				2004.11.04
	柑橘類	みかん			1,300	10個×1P	399	399				2004.11.04
		グレープフルーツ			1,050	2個	98	196				2004.11.04
		レモン			540	2個×2P	199	398				2004.11.04
	バナナ	バナナ			800	5本×1房	128	128				2004.11.04
	りんご	りんご			1,080	5個×1P	499	499				2004.11.04
	その他の生果	キウイフルーツ			450	5個×1P	398	398				2004.11.04
		パインアップル			1,840	1個	398	398				2004.11.04
		モモ	ぶどう		349	1P	450	450				2004.11.04
		メロン			1,240	1個	990	990				2004.11.04
	ジャム	いちごジャム			370	1瓶	298	298				2004.11.04
		マーマレード			370	1瓶	328	328				2004.11.04
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			200ml	1P	92	92				2004.11.04
		リンゴジュース			200ml	1P	92	92				2004.11.04
		ぶどうジュース			200ml	1P	92	92				2004.11.04
きのこ類		しいたけ			750	5P	98	490				2004.11.04
		えのきだけ			1,100	4P	128	512				2004.11.04
		しめじ			1,100	6P	198	1,188				2004.11.04

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
藻類		のり		商品名	850	4P	732	2,928	企業名	住所	企業名	2004.11.04
		こんぶ			300	3P	418	1,254				2004.11.04
		わかめ			230	3P	309	927				2004.11.04
		ひじき			300	4P	319	1,276				2004.11.04
魚介類	あじ・いわし類	さば			300	2切×1P	200	200				2004.11.05
		まあじ			300	2尾×1P	280	280				2004.11.05
		いわし			370	3尾×1P	230	230				2004.11.05
		さんま			150	1尾	100	100				2004.11.05
	さけ・ます	生さけ			230	2切×1P	227	227				2004.11.05
	たい・かれい類	たら			244	2切×2P	211，222	433				2004.11.05
		かれい			231	2切×1P	203	203				2004.11.05
	まぐろ，かじき類	かつお			150	1切×1P	297	297				2004.11.05
		まぐろ			173	1切×1P	342	342				2004.11.05
		かじき			123	1切×1P	243	243				2004.11.05
	その他の生魚	ぶり			224	3切×1P	667	667				2004.11.05
		はまち	かんぱち		236	1切×2P	483，526	1,009				2004.11.05
		うなぎ(蒲焼)			200	1切×1P	798	798				2004.11.04
	貝類	ほたて			164	1P	259	259				2004.11.05
		あさり			365	1P	310	310				2004.11.05
	いか，たこ類	いか			150	2切×1P	398	398				2004.11.05
		まだこ			179	1尾×1P	445	445				2004.11.05
	えび，かに類	えび			450	15尾×1P	880	880				2004.11.05
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			200	2切×1P	156	156				2004.11.05
		たらこ			120	3個×2P	398	796				2004.11.05
		しらす干し			180	4P	229	916				2004.11.04
		ししゃも			300	8尾×2P	298	596				2004.11.05
		干しあじ			400	1尾×2P	187	374				2004.11.04
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			320	4缶×1P	298	298				2004.11.04
		さば水煮缶詰			190	1缶	165	165				2004.11.04
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			45	1P	198	198				2004.11.05
		あみ佃煮			60	1P	207	207				2004.11.05
	魚介(練り製品)	かまぼこ			170	1P	208	208				2004.11.04
		ちくわ			390	3本×2P	105	210				2004.11.04
		はんぺん			300	2P	159	318				2004.11.04
		さつまあげ			300	5枚×1P	188	188				2004.11.04
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ			285	3本×1P	299	299				2004.11.04

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	303	1P	780	780	企業名	住所	企業名	2004.11.05
		牛肉(ひき肉)			371	3P	345，351，408	1,104				2004.11.05
	豚肉	豚肉(もも)			642	3P	352，361，364	1,077				2004.11.05
		豚肉(ロース)			635	3P	513，536，562	1,611				2004.11.05
	ハム，ソーセージ類	ロースハム			150	1P	298	298				2004.11.04
		ベーコン			150	1P	298	298				2004.11.04
		ウィンナー			180	2P	312	624				2004.11.04
	その他の畜肉	ひつじの肉			250	1P	398	398				2004.11.04
	鶏肉	鶏肉(もも)			1,018	4P	303，305，345，348	1,301				2004.11.05
	その他の鳥肉	あいがもの肉			181	1P	448	448				2004.11.04
	肉類(内臓)	牛肝臓			99	1P	140	140				2004.11.05
卵類		鶏卵			2,600	10 個×4P	207	828				2004.11.05
乳類	牛乳	牛乳			2000ml	2P	218	436				2004.11.05
	チーズ	プロセスチーズ			120	1P	249	249				2004.11.04
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	105	105				2004.11.04
		乳酸菌飲料			520	8 個×1P	138	138				2004.11.04
	その他の乳製品	クリーム			800ml	4P	288	1,152				2004.11.05
油脂類	バター	バター			400	2P	278	556				2004.11.04
	マーガリン	マーガリン			360	2P	292	584				2004.11.04
	植物性油脂	ごま油			900	2 本	732	1,464				2004.11.04
		サラダ油			1,000	1 本	554	554				2004.11.04
	動物性油脂	ラード			250	1P	163	163				2004.11.04
菓子類	和菓子類	せんべい			1,500	10P	165	1,650				2004.11.04
		カステラ			960	3P	250	750				2004.11.04
		ようかん			1,200	6P	228	1,368				2004.11.04
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			700	8 個	262	2,096				2004.11.05
		ドーナツ			735	7 個×3P	207	621				2004.11.05
	ビスケット類	ビスケット			240	2P	175	350				2004.11.04
	キャンデー類	キャンディー			140	1P	158	158				2004.11.04
	その他の菓子類	チョコレート			504	4P	186	744				2004.11.04
		ポテトチップス			360	2P	218	436				2004.11.04

表-6-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	180ml	1P	197	197	企業名	住所	企業名	2004.11.04
	ビール	ビール			500ml	1缶	270	270				2004.11.04
	洋酒・その他	ワイン			360ml	1本	561	561				2004.11.04
	茶	緑茶飲料			1000ml	2本	105	210				2004.11.04
		紅茶飲料			1000ml	2本	118	236				2004.11.04
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			740	4本	115	460				2004.11.04
	その他の嗜好飲料	コーラ			500ml	1本	118	118				2004.11.04
		サイダー			500ml	1本	98	98				2004.11.05
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			200	1P	166	166				2004.11.04
	しょうゆ	しょうゆ			1000ml	1本	417	417				2004.11.04
	塩	塩			800	1P	198	198				2004.11.04
	マヨネーズ	マヨネーズ			250	1P	218	218				2004.11.04
	味噌	みそ			750	1P	378	378				2004.11.04
	その他の調味料	トマトケチャップ			800	1P	312	312				2004.11.04
		ドレッシング			280ml	1本	472	472				2004.11.04
		めんつゆ			1000ml	1P	799	799				2004.11.04
		カレールウ			480	2P	198	396				2004.11.04
		ハヤシルウ			480	3P	207	621				2004.11.04
		かつお昆布だし			256	2P	407	814				2004.11.04
	香辛料・その他	こしょう			50	1瓶	339	339				2004.11.04
		とうがらし			18	1瓶	126	126				2004.11.04
		からし			43	1P	123	123				2004.11.04

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	2,000	1P	1,080	1,080	企業名	住所	企業名	2004.10.22
		米2			2,000	1P	980	980				2004.10.22
	米加工品	赤飯			172	1P	111	111				2004.10.22
		もち			540	1P	598	598				2004.10.22
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	100	100				2004.10.22
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			340	6枚×1P	148	148				2004.10.22
		フランスパン			240	1P	140	140				2004.10.22
	菓子パン類	あんぱん			90	1P	102	102				2004.10.22
	うどん，中華めん類	生うどん			350	1P	207	207				2004.10.22
		生中華めん			130	1P	98	98				2004.10.22
	即席中華めん	インスタントラーメン			80	1P	102	102				2004.10.22
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	128	128				2004.10.22
	その他の小麦加工品	麩			60	2P	176	352				2004.10.22
	そば・加工品	生そば			130	1P	102	102				2004.10.22
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			215	1P	258	258				2004.10.22
	その他の穀類	押麦			1,000	1P	318	318				2004.10.22
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			720	2本x1P	298	298				2004.10.22
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,230	2P	248	496				2004.10.22
	その他のいも・加工品	こんにゃく			500	1P	188	188				2004.10.22
		しらたき			360	2P	144	288				2004.10.22
		やまいも	ながいも		700	1本	498	498				2004.10.22
		さといも			500	7個x1P	398	398				2004.10.22
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	134	134				2004.10.22
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	148	148				2004.10.22
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			140	1P	128	128				2004.10.22
	豆腐	絹ごし豆腐			2,400	6P	138	828				2004.10.22
		凍り豆腐			246	3P	155	465				2004.10.22
	油揚げ類	油揚げ			400	4P	105	420				2004.10.22
		がんもどき			480	3P	100	300				2004.10.22
	納豆	納豆			450	3x3P	99	297				2004.10.22
	その他の大豆加工品	おから			300	1P	81	81				2004.10.22
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			180	1P	99	99				2004.10.22
種実類		すりごま			1,105	13P	312	4,056				2004.10.22
		バターピーナッツ			1,000	5P	165	825				2004.10.22

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	トマト		商品名	400	2個	168	336	企業名	住所	企業名	2004.10.22
	にんじん	にんじん			550	4本x1P	178	178				2004.10.22
	ほうれん草	ほうれん草			600	3束	298	894				2004.10.22
	ピーマン	ピーマン			150	5個x1P	198	198				2004.10.22
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			200	1本	198	198				2004.10.22
		アスパラガス			190	2束	158	316				2004.10.22
		かぼちゃ			442	1/4個×1P	123	123				2004.10.22
	キャベツ	キャベツ			1,050	1/2個×1P	198	198				2004.10.22
	きゅうり	きゅうり			260	3本x1P	298	298				2004.10.22
	大根	大根			1,250	1本	248	248				2004.10.22
	たまねぎ	たまねぎ			650	3個x1P	198	198				2004.10.22
	はくさい	はくさい			620	1/4個x1P	128	128				2004.10.22
	その他の淡色野菜	もやし			200	1P	29	29				2004.10.22
		なす			350	5個x1P	129	129				2004.10.22
		レタス			260	1/2個x2P	248	496				2004.10.22
		たけのこ(ゆで)			230	1P	348	348				2004.10.22
		ごぼう			180	1本×1P	198	198				2004.10.22
	野菜ジュース	トマトジュース			190	1缶	98	98				2004.10.22
	葉類漬け物	野沢菜漬			300	1P	312	312				2004.10.22
		はくさい漬			400	1P	291	291				2004.10.22
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			450	1P	298	298				2004.10.22
		福神漬			120	1P	99	99				2004.10.22
果実類	いちご	いちご			280	1P	398	398				2004.10.22
	柑橘類	みかん			700	7個×1P	498	498				2004.10.22
		グレープフルーツ			750	2個	99	198				2004.10.22
		レモン			680	4個	102	408				2004.10.22
	バナナ	バナナ			800	5本×1P	198	198				2004.10.22
	りんご	りんご			1,300	6個	598	598				2004.10.22
	その他の生果	キウイフルーツ			500	4個	100	400				2004.10.22
		パインアップル			1,300	1個	398	398				2004.10.22
		モモ	ぶどう		350	1P	550	550				2004.10.22
		メロン			1,500	1個	980	980				2004.10.22
	ジャム	いちごジャム			160	1瓶	215	215				2004.10.22
		マーマレード			165	1瓶	204	204				2004.10.22
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			250 ml	1P	86	86				2004.10.22
		リンゴジュース			250 ml	1P	86	86				2004.10.22
		ぶどうジュース			250 ml	1P	86	86				2004.10.22
きのこ類		しいたけ			750	5P	148	1,480				2004.10.22
		えのきだけ			1,600	8P	98	784				2004.10.22
		しめじ			1,350	5P	248	1,240				2004.10.22

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
藻類		のり		商品名	300	5P	375	1,875	企業名	住所	企業名	2004.10.22
		こんぶ			400	1P	680	680				2004.10.22
		わかめ			300	3P	278	834				2004.10.22
		ひじき			300	3P	298	894				2004.10.22
魚介類	あじ・いわし類	さば			400	1P	198	198				2004.10.23
		まあじ			100	1切×1P	150	150				2004.10.23
		いわし			200	2尾x1P	200	200				2004.10.23
		さんま			150	1尾	88	88				2004.10.23
	さけ・ます	生さけ			240	2切x1P	156	156				2004.10.23
	たい・かれい類	たら			304	3切x1P	480	480				2004.10.23
		かれい			300	2切x1P	398	398				2004.10.23
	まぐろ, かじき類	かつお			198	1切×1P	312	312				2004.10.23
		まぐろ			162	1切x1P	482	482				2004.10.23
		かじき			200	1切×1P	735	735				2004.10.23
	その他の生魚	ぶり			238	3切×1P	614	614				2004.10.23
		はまち			220	2P	350	700				2004.10.22
		うなぎ(蒲焼)			180	1尾x1P	690	690				2004.10.23
	貝類	ほたて			140	1P	417	417				2004.10.23
		あさり			906(殻含)	3P(295+296+315)	300, 301, 321	922				2004.10.23
	いか, たこ類	いか			370	1尾x1P	170	170				2004.10.23
		まだこ			321	1P	565	565				2004.10.23
	えび, かに類	えび			240	10尾x1P	598	598				2004.10.23
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			220	4切x1P	360	360				2004.10.23
		たらこ			132	2P	262	524				2004.10.23
		しらす干し			150	5P	207	1,035				2004.10.23
		ししゃも			300	8尾x2P	298	596				2004.10.23
		干しあじ			250	2尾x1P	258	258				2004.10.23
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			240	3缶×1P	268	268				2004.10.23
		さば水煮缶詰			190	1缶	155	155				2004.10.23
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			100	1P	294	294				2004.10.22
		あみ佃煮			60	1P	207	207				2004.10.23
	魚介(練り製品)	かまぼこ			180	1P	312	312				2004.10.23
		ちくわ			420	2本x3P	99	297				2004.10.23
		はんぺん			240	2P	138	276				2004.10.23
		さつまあげ			210	1P	178	178				2004.10.23
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ			95	1P	105	105				2004.10.23

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	378	2P(188+190)	748,756	1,504	企業名	住所	企業名	2004.10.23
		牛肉(ひき肉)			305	2P(152+153)	392,394	786				2004.10.23
	豚肉	豚肉(もも)			605	3P(194+201+210)	287,297,310	894				2004.10.23
		豚肉(ロース)			632	3P(171+181+280)	441,466,680	1,587				2004.10.23
	ハム，ソーセージ類	ロースハム			145	1P	258	258				2004.10.23
		ベーコン			180	2P	188	376				2004.10.23
		ウィンナー			244	2P(1P まとめ)	358	358				2004.10.23
	その他の畜肉	ひつじの肉			97	1P	152	152				2004.10.22
	鶏肉	鶏肉(もも)			871	2P(417+454)	492,535	1,027				2004.10.23
	その他の鳥肉	あいがもの肉			201	1P	696	696				2004.10.22
	肉類(内臓)	牛肝臓			100	1P	207	207				2004.10.23
卵類		鶏卵			2,760	10 個 x4P	242	968				2004.10.22
乳類	牛乳	牛乳			2000 ml	2P	168	336				2004.10.22
	チーズ	プロセスチーズ			150	1P	248	248				2004.10.22
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	148	148				2004.10.22
		乳酸菌飲料			325	5x1P	158	158				2004.10.22
	その他の乳製品	クリーム			1000 ml	5P	308	1,540				2004.10.22
油脂類	バター	バター			400	2P	218	436				2004.10.22
	マーガリン	マーガリン			400	1P	198	198				2004.10.22
	植物性油脂	ごま油			1,000	5P	198	990				2004.10.22
		サラダ油			1,000	1P	298	298				2004.10.22
	動物性油脂	ラード			200	1P	144	144				2004.10.22
菓子類	和菓子類	せんべい			720	6P	158	948				2004.10.22
		カステラ			900	3P	418	1,254				2004.10.22
		ようかん			940	2P	365	730				2004.10.22
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			1,050	8 個	330	2,640				2004.10.22
		ドーナツ			600	4 個 x4P	100	400				2004.10.22
	ビスケット類	ビスケット			300	2P	158	316				2004.10.22
	キャンデー類	キャンディー			120	1P	168	168				2004.10.22
	その他の菓子類	チョコレート			420	6P	88	528				2004.10.22
		ポテトチップス			360	2P	208	416				2004.10.22

表-7-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	400 ml	2缶	281	562	企業名	住所	企業名	2004.10.22
	ビール	ビール			700	2缶	206	412				2004.10.22
	洋酒・その他	ワイン			360 ml	2本	197	394				2004.10.22
	茶	緑茶飲料			1000 ml	2本	97	194				2004.10.22
		紅茶飲料			1000 ml	2本	97	194				2004.10.22
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			760	4缶	98	392				2004.10.22
	その他の嗜好飲料	コーラ			1000 ml	2本	95	190				2004.10.22
		サイダー			1000 ml	2本	97	194				2004.10.22
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			300 ml	1本	203	203				2004.10.22
	しょうゆ	しょうゆ			1000 ml	1本	328	328				2004.10.22
	塩	塩			700	1P	122	122				2004.10.22
	マヨネーズ	マヨネーズ			500	1P	178	178				2004.10.22
	味噌	みそ			1,000	1P	472	472				2004.10.22
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	168	168				2004.10.22
		ドレッシング			600 ml	2本	248	496				2004.10.22
		めんつゆ			500 ml	1本	198	198				2004.10.22
		カレールウ			400	2P	158	316				2004.10.22
		ハヤシルウ			400	2P	260	520				2004.10.22
		かつお昆布だし	かつおだし		300	2P	298	596				2004.10.22
	香辛料・その他	こしょう			20	1P	160	160				2004.10.22
		とうがらし			15	1P	99	99				2004.10.22
		からし			43	1P	123	123				2004.10.22

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	2,000	1P	1,030	1,030	企業名	住所	企業名	2004.10.11
		米2			2,000	1P	1,080	1,080				2004.10.11
	米加工品	赤飯			200	1P	145	145				2004.10.11
		もち			800	1P	628	628				2004.10.14
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	113	113				2004.10.11
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			370	6枚×1P	165	165				2004.10.14
		フランスパン			220	1P	147	147				2004.10.14
	菓子パン類	あんぱん			100	1P	95	95				2004.10.14
	うどん、中華めん類	生うどん			400	1P	210	210				2004.10.14
		生中華めん			330	1P	230	230				2004.10.14
	即席中華めん	インスタントラーメン			80	1P	113	113				2004.10.11
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	78	78				2004.10.11
	その他の小麦加工品	麩			45	1P	130	130				2004.10.11
	そば・加工品	生そば			260	1P	198	198				2004.10.14
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1P	313	313				2004.10.11
	その他の穀類	押麦			1,000	1P	308	308				2004.10.11
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			450	1本×1P	198	198				2004.10.11
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,200	2P	158	316				2004.10.11
	その他のいも・加工品	こんにゃく			1,080	2P	198	396				2004.10.14
		しらたき			400	2P	155	310				2004.10.14
		やまいも			319	1P	185	185				2004.10.11
		さといも			380	1P	158	158				2004.10.11
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	102	102				2004.10.11
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	155	155				2004.10.11
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			160	1P	100	100				2004.10.11
	豆腐	絹ごし豆腐			2,700	6P	100	600				2004.10.14
		凍り豆腐			400	2P	248	496				2004.10.11
	油揚げ類	油揚げ			280	2P	145	290				2004.10.14
		がんもどき			400	2P	105	210				2004.10.14
	納豆	納豆			450	3箱x3P	118	354				2004.10.14
	その他の大豆加工品	おから			300	1P	52	52				2004.10.14
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1P	168	168				2004.10.11
種実類		すりごま			1,275	15P	85	1,275				2004.10.11
		バターピーナッツ			1,300	10P	105	1,050				2004.10.14

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	トマト			400	2個x1P	298	298				2004.10.14
	にんじん	にんじん			750	2本x2P	100	200				2004.10.14
	ほうれん草	ほうれん草			570	1束×3P	298	894				2004.10.14
	ピーマン	ピーマン			240	2P	128	256				2004.10.14
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			580	1個	258	258				2004.10.14
		アスパラガス			190	4本x2束	128	256				2004.10.14
		かぼちゃ			1,000	1/4 切 x2P(488 ＋ 531g)	122, 132	254				2004.10.14
	キャベツ	キャベツ			1,570	1個	298	298				2004.10.14
	きゅうり	きゅうり			410	2本x2P	138	276				2004.10.14
	大根	大根			1,030	1本	298	298		住所	企業名	2004.10.14
	たまねぎ	たまねぎ		商品名	750	3個x1P	158	158	企業名			2004.10.14
	はくさい	はくさい			1,300	1/2個	178	178				2004.10.14
	その他の淡色野菜	もやし			200	1P	35	35				2004.10.14
		なす			940	2本x3P	298	894				2004.10.14
		レタス			270	1個	350	350				2004.10.14
		たけのこ(ゆで)			295	1P	377	377				2004.10.14
		ごぼう			300	1P	158	158				2004.10.14
	野菜ジュース	トマトジュース			900	1本	290	290				2004.10.11
	葉類漬け物	野沢菜漬			300	1P	248	248				2004.10.11
		はくさい漬			250	1P	268	268				2004.10.11
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			200	1P	208	208				2004.10.11
		福神漬			120	1P	123	123				2004.10.11
果実類	いちご	いちご			284	1P	398	398				2004.10.14
	柑橘類	みかん			1,300	10個x1P	298	298				2004.10.14
		グレープフルーツ			700	2個	100	200				2004.10.14
		レモン			750	7個x1P	398	398				2004.10.14
	バナナ	バナナ			633	3本×1房	126	126				2004.10.14
	りんご	りんご			1,180	4個	180	720				2004.10.14
	その他の生果	キウイフルーツ			650	5個x1P	398	398				2004.10.14
		パインアップル			2,000	1個	598	598				2004.10.14
		モモ	ぶどう		482	1P	616	616				2004.10.14
		メロン			1,330	1個	880	880				2004.10.14
	ジャム	いちごジャム			160	1瓶	178	178				2004.10.11
		マーマレード			165	1瓶	178	178				2004.10.11
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			250ml	1本	188	188				2004.10.11
		リンゴジュース			250ml	1本	188	188				2004.10.11
		ぶどうジュース			250ml	1本	188	188				2004.10.11
きのこ類		しいたけ			900	3P	480	1,440				2004.10.14
		えのきだけ			2,000	10P	128	1,280				2004.10.14
		しめじ			1,000	10P	78	750				2004.10.14

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
藻類		のり		商品名	500	10P	295	2,950	企業名	住所	企業名	2004.10.11
		こんぶ			88 ＋ 101 ＋ 103	3P	460，528，538	1,526				2004.10.11
		わかめ			270	1P	198	198				2004.10.14
		ひじき			245	7P	175	1,225				2004.10.11
魚介類	あじ・いわし類	さば			350	2切x1P	280	280				2004.10.14
		まあじ			540	2尾x1P	260	260				2004.10.14
		いわし			150	4尾x1P	200	200				2004.10.14
		さんま			120	1P	100	100				2004.10.14
	さけ・ます	生さけ			323	1P	413	413				2004.10.14
	たい・かれい類	たら			236	2x1P	300	300				2004.10.14
		かれい			281	2x1P	281	281				2004.10.14
	まぐろ，かじき類	かつお			240	1切x1P	480	480				2004.10.14
		まぐろ			202	1P	399	399				2004.10.14
		かじき			206	2切x1P	618	618				2004.10.14
	その他の生魚	ぶり			174	1切x1P	487	487				2004.10.14
		はまち			140	1P	480	480				2004.10.14
		うなぎ(蒲焼)			140	1P	680	680				2004.10.14
	貝類	ほたて			210	9個x1P	580	580				2004.10.14
		あさり			493	2P(230ｇ＋263g)	230，263	493				2004.10.14
	いか，たこ類	いか			400	1P	150	150				2004.10.14
		まだこ			218	1P	518	518				2004.10.14
	えび，かに類	えび			150	9尾x1P	480	480				2004.10.14
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			220	2切x1P	398	398				2004.10.14
		たらこ			65	2P	300	600				2004.10.14
		しらす干し			140	1P	298	298				2004.10.14
		ししゃも			180	5尾x2P	198	396				2004.10.14
		干しあじ			450	2枚X1P	398	398				2004.10.14
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			320	4缶×1P	438	438				2004.10.14
		さば水煮缶詰			180	1缶	108	108				2004.10.14
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			98	1P	245	245				2004.10.14
		あみ佃煮			90	1P	258	258				2004.10.14
	魚介(練り製品)	かまぼこ			145	1P	180	180				2004.10.14
		ちくわ			160	5本x1P	128	128				2004.10.14
		はんぺん			100	2P	178	356				2004.10.14
		さつまあげ			180	4枚x1P	168	168				2004.10.14
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ			475	5本×1P	278	278				2004.10.14

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	183 ＋ 218	2P	457，545	1,002	企業名	住所	企業名	2004.10.14
		牛肉(ひき肉)			76+85+91+101	4P	89，100，107，119	415				2004.10.14
	豚肉	豚肉(もも)			750	3P	500	1,500				2004.10.14
		豚肉(ロース)			120+171+187+217	4P	349，497，544，631	2,021				2004.10.14
	ハム，ソーセージ類	ロースハム			150	1P	310	310				2004.10.14
		ベーコン			145	1P	298	298				2004.10.14
		ウィンナー			170	2p×1P	609	609				2004.10.14
	その他の畜肉	ひつじの肉			111	1P	463	463				2004.10.14
	鶏肉	鶏肉(もも)			960	3P	498	1,494				2004.10.14
	その他の鳥肉	あいがもの肉			255	1P	1,866	1,866				2004.10.14
	肉類(内臓)	牛肝臓	豚肝臓		123	1P	194	194				2004.10.14
卵類		鶏卵			3,250	5P	178	890				2004.10.14
乳類	牛乳	牛乳			2000ml	2P	178	356				2004.10.14
	チーズ	プロセスチーズ			150	1P	198	198				2004.10.14
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	207	207				2004.10.14
		乳酸菌飲料			325ml	5本×1P	183	183				2004.10.14
	その他の乳製品	クリーム			800ml	4P	345	1,380				2004.10.14
油脂類	バター	バター			400	2P	260	520				2004.10.14
	マーガリン	マーガリン			360	2P	188	376				2004.10.14
	植物性油脂	ごま油			1,200	3P	398	1,194				2004.10.11
		サラダ油			1,000	1P	298	298				2004.10.11
	動物性油脂	ラード			40							2004.10.14
菓子類	和菓子類	せんべい			690	6P	198	1,188				2004.10.11
		カステラ			400	2P	288	576				2004.10.11
		ようかん			550	5P	155	775				2004.10.14
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			1,300	8 個	577	4,616				2004.10.14
		ドーナツ			450	1P	295	295				2004.10.11
	ビスケット類	ビスケット			320	2P	145	290				2004.10.11
	キャンデー類	キャンディー			130	1P	195	195				2004.10.11
	その他の菓子類	チョコレート			350	5P	85	425				2004.10.11
		ポテトチップス			350	5P	105	525				2004.10.11

表-8-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	180ml	1P	98	98	企業名	住所	企業名	2004.10.11
	ビール	ビール			500ml	1缶	270	270				2004.10.11
	洋酒・その他	ワイン			600ml	1本	498	498				2004.10.11
	茶	緑茶飲料			1000ml	2本	98	196				2004.10.11
		紅茶飲料			1000ml	2本	98	196				2004.10.11
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			500	2缶	78	156				2004.10.11
	その他の嗜好飲料	コーラ			500ml	1本	98	98				2004.10.11
		サイダー			500ml	1本	98	98				2004.10.11
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			300ml	1P	195	195				2004.10.11
	しょうゆ	しょうゆ			1000ml	1P	208	208				2004.10.11
	塩	塩			100	1P	70	70				2004.10.11
	マヨネーズ	マヨネーズ			300	1P	208	208				2004.10.11
	味噌	みそ			1,000	1P	198	198				2004.10.11
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	248	248				2004.10.11
		ドレッシング			760ml	2本	280	560				2004.10.11
		めんつゆ			500ml	1本	280	280				2004.10.11
		カレールウ			400	2P	198	396				2004.10.11
		ハヤシルウ			440	2P	198	396				2004.10.11
		かつお昆布だし			240	4P	1,908	1,908				2004.10.14
	香辛料・その他	こしょう			20	1瓶	163	163				2004.10.11
		とうがらし			15	1瓶	120	120				2004.10.11
		からし			35	1缶	155	155				2004.10.11

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	2,000	1P	900	900	企業名	住所	企業名	2004.10.15
		米2			2,000	1P	1,030	1,030				2004.10.15
	米加工品	赤飯			170	1P	138	138				2004.10.15
		もち			200	1P	281	281				2004.10.15
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	114	114				2004.10.15
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			1,070	1P	630	630				2004.10.15
		フランスパン			230	1P	210	210				2004.10.15
	菓子パン類	あんぱん			110	1P	81	81				2004.10.15
	うどん，中華めん類	生うどん			150	1P	189	189				2004.10.15
		生中華めん			120	1P	105	105				2004.10.15
	即席中華めん	インスタントラーメン			90	1P	86	86				2004.10.15
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	171	171				2004.10.15
	その他の小麦加工品	麸			80	2P	134	268				2004.10.15
	そば・加工品	生そば			180	1P	294	294				2004.10.15
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			215	1P	412	412				2004.10.15
	その他の穀類	押麦			600	1P	298	298				2004.10.15
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			320	2本	128	256				2004.10.15
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,190	2P	128，198	326				2004.10.15
	その他のいも・加工品	こんにゃく			300	2P	92	184				2004.10.15
		しらたき			400	2P	92	184				2004.10.15
		やまいも	ながいも		274	1P	213	213				2004.10.15
		さといも			310	1P	138	138				2004.10.15
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	144	144				2004.10.15
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	197	197				2004.10.15
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			200	1P	150	150				2004.10.15
	豆腐	絹ごし豆腐			1,200	6P	102	612				2004.10.15
		凍り豆腐			165	1P	228	228				2004.10.15
	油揚げ類	油揚げ			350	5P	81	405				2004.10.15
		がんもどき			180	2P	158	316				2004.10.15
	納豆	納豆			360	4x2P	89	178				2004.10.15
	その他の大豆加工品	おから			500	2P	102	204				2004.10.15
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			150	1P	189	189				2004.10.15
種実類		すりごま			1,200	12P	148	1,776				2004.10.15
		バターピーナッツ			1,000	5P	239	1,195				2004.10.15

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	トマト		商品名	320	2個	128	256	企業名	住所	企業名	2004.10.05
	にんじん	にんじん			650	3本×1P	89	89				2004.10.15
	ほうれん草	ほうれん草			540	3P	298	894				2004.10.15
	ピーマン	ピーマン			140	5個×1P	178	178				2004.10.15
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			250	1本	100	100				2004.10.15
		アスパラガス			140	2束	100	200				2004.10.15
		かぼちゃ			693	1/2個×1P	207	207				2004.10.15
	キャベツ	キャベツ			1,450	1個	150	150				2004.10.15
	きゅうり	きゅうり			420	4本	98	392				2004.10.15
	大根	大根			940	1本	198	198				2004.10.15
	たまねぎ	たまねぎ			830	3個×1P	198	198				2004.10.15
	はくさい	はくさい			1,350	1/2個	198	198				2004.10.15
	その他の淡色野菜	もやし			125	1P	25	25				2004.10.15
		なす			450	5本×1P	250	250				2004.10.15
		レタス			370	1個	398	398				2004.10.15
		たけのこ(ゆで)			100	1P	128	128				2004.10.15
		ごぼう			150	1本	158	158				2004.10.15
	野菜ジュース	トマトジュース			160	1缶	98	98				2004.10.15
	葉類漬け物	野沢菜漬			200	1P	207	207				2004.10.15
		はくさい漬			200	1P	189	189				2004.10.15
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			270	1P	197	197				2004.10.15
		福神漬			180	1P	89	89				2004.10.15
果実類	いちご	いちご			100	1P	298	298				2004.10.15
	柑橘類	みかん			620	8x1P	250	250				2004.10.15
		グレープフルーツ			680	2個	50	100				2004.10.15
		レモン			450	2x2P	138	276				2004.10.15
	バナナ	バナナ			800	4本	158	158				2004.10.15
	りんご	りんご			1,050	4個	356	356				2004.10.15
	その他の生果	キウイフルーツ			550	4個	128	512				2004.10.15
		パインアップル			300	1P	300	300				2004.10.15
		モモ	ぶどう		420	2P	298	596				2004.10.15
		メロン			200	1P	200	200				2004.10.15
	ジャム	いちごジャム			170	1P	168	168				2004.10.15
		マーマレード			165	1P	218	218				2004.10.15
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			250ml	1P	102	102				2004.10.15
		リンゴジュース			250ml	1P	102	102				2004.10.15
		ぶどうジュース			300ml	1P	68	68				2004.10.15
きのこ類		しいたけ			700	10P	198	1,980				2004.10.15
		えのきだけ			1,150	5P	100	500				2004.10.15
		しめじ			700	10P	100	1,000				2004.10.15

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
藻類		のり		商品名	500	10P	278	2,780	企業名	住所	企業名	2004.10.15
		こんぶ			270	3P	418	1,254				2004.10.15
		わかめ			300	3P	365	1,095				2004.10.15
		ひじき			280	7P	168	1,176				2004.10.15
魚介類	あじ・いわし類	さば			240	1尾	198	198				2004.10.15
		まあじ			290	1尾	298	298				2004.10.15
		いわし			240	6尾x1P	298	298				2004.10.15
		さんま			290	2尾x1P	200	200				2004.10.15
	さけ・ます	生さけ			167	1P	263	263				2004.10.15
	たい・かれい類	たら			213	2切x1P	485	485				2004.10.15
		かれい			250	2切x1P	345	345				2004.10.15
	まぐろ，かじき類	かつお			300	1P	498	498				2004.10.15
		まぐろ			132	1P	1,293	1,293				2004.10.15
		かじき	めばちまぐろ		112	1P	669	669				2004.10.15
	その他の生魚	ぶり			280	2切x1P	398	398				2004.10.15
		はまち			240	2切x1P	398	398				2004.10.15
		うなぎ(蒲焼)			130	1P	598	598				2004.10.15
	貝類	ほたて			200	1P	398	398				2004.10.15
		あさり			230	1P	398	398				2004.10.15
	いか，たこ類	いか			250	1P	198	198				2004.10.15
		まだこ			167	1P	430	430				2004.10.15
	えび，かに類	えび			210	10尾x1P	490	490				2004.10.15
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			190	2切x1P	298	298				2004.10.15
		たらこ			65	1P	398	398				2004.10.15
		しらす干し			150	3P	179	537				2004.10.15
		ししゃも			160	6尾x2P	268	536				2004.10.15
		干しあじ			230	2枚	89	178				2004.10.15
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			80	1缶	155	155				2004.10.15
		さば水煮缶詰			190	1缶	155	155				2004.10.15
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			80	1P	278	278				2004.10.15
		あみ佃煮	あさり佃煮		100	1P	312	312				2004.10.15
	魚介(練り製品)	かまぼこ			100	1P	105	105				2004.10.15
		ちくわ			150	1P	98	98				2004.10.15
		はんぺん			240	2P	89	178				2004.10.15
		さつまあげ			240	1P	89	89				2004.10.15
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ			120	5x1P	165	165				2004.10.15

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	306	2P(106+200)	625、1180	1,805	企業名	住所	企業名	2004.10.15
		牛肉(ひき肉)			422	2P(201+221)	422、440	862				2004.10.15
	豚肉	豚肉(もも)			840	4P(210×4)	380	1,520				2004.10.15
		豚肉(ロース)			765	4P(183+185+192+205)	453、458、476、508	1,895				2004.10.15
	ハム、ソーセージ類	ロースハム			160	1P	312	312				2004.10.15
		ベーコン			200	2P	207	414				2004.10.15
		ウィンナー			220	2P(1P まとめ)	398	398				2004.10.15
	その他の畜肉	ひつじの肉			277	1P	1,102	1,102				2004.10.15
	鶏肉	鶏肉(もも)			1,057	2P(471+586)	461、574	1,035				2004.10.15
	その他の鳥肉	あいがもの肉			200	6本×1P	294	294				2004.10.15
	肉類(内臓)	牛肝臓	豚肝臓		158	1P	145	145				2004.10.15
卵類		鶏卵			2,680	10x4P	228	912				2004.10.15
乳類	牛乳	牛乳			2000ml	2P	219	438				2004.10.15
	チーズ	プロセスチーズ			200	2P	198	396				2004.10.15
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P						2004.10.15
		乳酸菌飲料			325	5x1P	183	183				2004.10.15
	その他の乳製品	クリーム			800ml	4P	339	1,356				2004.10.15
油脂類	バター	バター			400	2P	198	396				2004.10.15
	マーガリン	マーガリン			450	2P	294	588				2004.10.15
	植物性油脂	ごま油			1,200	3P	348	1,044				2004.10.15
		サラダ油			1,500	1P	399	399				2004.10.15
	動物性油脂	ラード			200	1P	144	144				2004.10.15
菓子類	和菓子類	せんべい			660	3P	417	1,251				2004.10.15
		カステラ			600	2P	281	562				2004.10.15
		ようかん			540	9P	52	468				2004.10.15
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			700	8個	262	2,096				2004.10.15
		ドーナツ			660	3P	189	567				2004.10.15
	ビスケット類	ビスケット			282	2P	178	356				2004.10.15
	キャンデー類	キャンディー			100	1P	144	144				2004.10.15
	その他の菓子類	チョコレート			378	3P	165	495				2004.10.15
		ポテトチップス			360	2P	208	416				2004.10.15

表-9-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	300ml	1P	239	239	企業名	住所	企業名	2004.10.15
	ビール	ビール			500ml	1缶	250	250				2004.10.15
	洋酒・その他	ワイン			750ml	1本	780	780				2004.10.15
	茶	緑茶飲料			1000ml	2本	98	196				2004.10.15
		紅茶飲料			1000ml	2本	89	178				2004.10.15
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			500	2本	88	176				2004.10.15
	その他の嗜好飲料	コーラ			1000ml	2本	89	178				2004.10.15
		サイダー			1000ml	2本	98	196				2004.10.15
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			300ml	1本	168	168				2004.10.15
	しょうゆ	しょうゆ			1000ml	1本	258	258				2004.10.15
	塩	塩			100	1P	75	75				2004.10.15
	マヨネーズ	マヨネーズ			200	1P	165	165				2004.10.15
	味噌	みそ			1,000	1P	289	289				2004.10.15
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	198	198				2004.10.15
		ドレッシング			500ml	2本	312	624				2004.10.15
		めんつゆ			500ml	1本	260	260				2004.10.15
		カレールウ			400	2P	148	296				2004.10.15
		ハヤシルウ			400	2P	198	396				2004.10.15
		かつお昆布だし			224	1P	398	398				2004.10.15
	香辛料・その他	こしょう			30	1P	102	102				2004.10.15
		とうがらし			22	1P	92	92				2004.10.15
		からし			43	1P	165	165				2004.10.15

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	2,000	1P	1,350	1,350	企業名	住所	企業名	04.10.27
		米2			2,000	1P	1,260	1,260				04.10.27
	米加工品	赤飯			170	1P	165	165				04.12.14
		もち			400	1P	449	449				04.10.27
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	114	114				04.10.27
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			400	5枚×1P	117	117				04.12.14
		フランスパン			230	1本×1P	144	144				04.12.14
	菓子パン類	あんぱん			90	1P	105	105				04.12.14
	うどん, 中華めん類	生うどん			220	1P	258	258				04.12.14
		生中華めん	ゆで中華めん		130	1P	84	84				04.12.14
	即席中華めん	インスタントラーメン			92	1P	81	81				04.12.14
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	138	138				04.10.27
	その他の小麦加工品	麩			60	2P	123	246				04.12.14
	そば・加工品	生そば			130	1P	288	288				04.12.14
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1P	258	258				04.12.14
	その他の穀類	押麦			1,000	1P	346	346				04.12.14
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			554	2本×1P	398	398				04.10.27
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,050	5個×2P	198	396				04.10.27
	その他のいも・加工品	こんにゃく			300	2P	98	196				04.10.27
		しらたき			600	2P	186	372				04.10.27
		やまいも			848	2P	149	298				04.10.27
		さといも			940	5個×2P	398	796				04.10.27
	でんぷん・加工品	はるさめ			80	1P	176	176				04.10.27
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	234	234				04.10.28
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			240	1P	138	138				04.10.27
	豆腐	絹ごし豆腐			2,700	6P	185	1,110				04.10.28
		凍り豆腐			384	12個×2P	291	582				04.10.27
	油揚げ類	油揚げ			960	1枚×15P	81	1,215				04.10.27
		がんもどき			570	2枚×3P	68	204				04.10.27
	納豆	納豆			504	3箱×3P	99	297				04.10.27
	その他の大豆加工品	おから			500	2P	102	204				04.10.27
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			180	1P	99	99				04.10.27
種実類		すりごま			1,200	30P	144	4,320				04.10.27
		バターピーナッツ			830	10P	103	1,030				04.10.27

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(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	410	3個×1P	398	398	企業名	住所	企業名	2004.10.27
	にんじん	にんじん			635	3本×1P	248	248				2004.10.27
	ほうれん草	ほうれん草			552	3P	298	894				2004.10.27
	ピーマン	ピーマン			194	6個×1P	198	198				2004.10.27
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			250	1個	298	298				2004.10.27
		アスパラガス			124	5本×1束	158	158				2004.10.27
		かぼちゃ			822	1/4個×2P	114，115	229				2004.10.27
	キャベツ	キャベツ			765	1個	480	480				2004.10.27
	きゅうり	きゅうり			590	3本×2P	298	596				2004.10.27
	大根	大根			1,026	1本	248	248				2004.10.27
	たまねぎ	たまねぎ			755	3個×1袋	198	198				2004.10.27
	はくさい	はくさい			1,225	1/2個×1P	298	298				2004.10.27
	その他の淡色野菜	もやし			250	1P	38	38				2004.10.27
		なす			400	5個×1P	398	398				2004.10.27
		レタス			240	1個	198	198				2004.10.27
		たけのこ(ゆで)			180	2本×1袋	348	348				2004.10.27
		ごぼう			306	2本×2P	128	256				2004.10.27
	野菜ジュース	トマトジュース			1000 ml	1P	103	103				2004.10.27
	葉類漬け物	野沢菜漬			200	1P	198	198				2004.10.27
		はくさい漬			250	1P	186	186				2004.10.27
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			370	1P	270	270				2004.10.27
		福神漬			120	1P	118	118				2004.10.27
果実類	いちご	いちご				5個	365	1,825				2004.10.28
	柑橘類	みかん			1,040	10個×1P	297	297				2004.10.28
		グレープフルーツ			690	2個	100	200				2004.10.28
		レモン			580	6個×1P	258	258				2004.10.27
	バナナ	バナナ			596	4本×1房	128	128				2004.10.28
	りんご	りんご			1,141	4個	127	508				2004.10.28
	その他の生果	キウイフルーツ			605	7個×1P	398	398				2004.10.27
		パインアップル			930	1個	248	248				2004.10.27
		モモ	ぶどう		400	1房×1P	598	598				2004.10.28
		メロン			1,655	1個	980	980				2004.10.27
	ジャム	いちごジャム			360	1瓶	298	298				2004.10.27
		マーマレード			350	1瓶	417	417				2004.10.27
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			1000 ml	1P	103	103				2004.10.27
		リンゴジュース			1000 ml	1P	165	165				2004.10.27
		ぶどうジュース			1000 ml	1P	270	270				2004.10.27
きのこ類		しいたけ			1,300	6個×10P	248	2,480				2004.10.28
		えのきだけ			1,800	10P	128	1,280				2004.10.28
		しめじ			1,000	10P	97	970				2004.10.28

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
藻類		のり		商品名	2,220	15P	278	4,170	企業名	住所	企業名	2004.10.27
		こんぶ			400	1P	980	980				2004.10.27
		わかめ			300	3P	278	834				2004.10.27
		ひじき			250	5P	198	990				2004.10.27
魚介類	あじ・いわし類	さば			350	2切×1P	298	298				2004.10.27
		まあじ			408	1尾×1P	480	480				2004.10.27
		いわし			280	6尾×1P	250	250				2004.10.28
		さんま			372	2尾×1P	280	280				2004.10.27
	さけ・ます	生さけ			354	1切×1P	488	488				2004.10.27
	たい・かれい類	たら			240	3切×1P	475	475				2004.10.27
		かれい			300	2切×2P	780	1,560				2004.10.28
	まぐろ，かじき類	かつお			254	2切×1P	580	580				2004.10.27
		まぐろ			195	1切×1P	464	464				2004.10.27
		かじき	めばちまぐろ		118	1切×1P	1,156	1,156				2004.10.28
	その他の生魚	ぶり			188	3切×1P	450	450				2004.10.27
		はまち			460	2切×1P	500	500				2004.10.27
		うなぎ(蒲焼)			154	1枚×1P	598	598				2004.10.27
	貝類	ほたて			130	1P	498	498				2004.10.27
		あさり			420	2P	398	796				2004.10.27
	いか，たこ類	いか			510	1P	250	250				2004.10.27
		まだこ			199	1P	354	354				2004.10.27
	えび，かに類	えび			420	2P	390	780				2004.10.27
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			370	4切×1P	598	598				2004.10.27
		たらこ			90	1P	498	498				2004.10.27
		しらす干し			200	4P	198	792				2004.10.27
		ししゃも			110	8尾×1P	78	78				2004.10.27
		干しあじ			416	3枚×1P	398	398				2004.10.27
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			165	1缶	228	228				2004.10.27
		さば水煮缶詰			180	1缶	162	162				2004.10.27
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			65	1P	298	298				2004.10.27
		あみ佃煮	あさり佃煮		70	1P	207	207				2004.10.27
	魚介(練り製品)	かまぼこ			123	1P	187	187				2004.10.27
		ちくわ			570	2本×3P	239	717				2004.10.27
		はんぺん			256	1枚×2P	176	352				2004.10.27
		さつまあげ			210	7枚×1P	198	198				2004.10.27
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ			95	4本×1P	298	298				2004.10.27

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	360	3P	475, 475, 578	1,528	企業名	住所	企業名	2004.10.27
		牛肉(ひき肉)			503	2P	309, 334	643				2004.10.27
	豚肉	豚肉(もも)			758	7P	138, 143, 151, 164, 167, 206, 208	1,177				2004.10.27
		豚肉(ロース)			856	4P	513, 528, 538, 543	2,122				2004.10.27
	ハム, ソーセージ類	ロースハム			160	2P	258	516				2004.10.27
		ベーコン			165	3P	375	375				2004.10.27
		ウィンナー			280	2袋×1P	359	359				2004.10.27
	その他の畜肉	ひつじの肉			208	1P	474	474				2004.10.27
	鶏肉	鶏肉(もも)			848	4P	306, 310, 313, 324	1,253				2004.10.27
	その他の鳥肉	あいがもの肉			200	1P	880	880				2004.10.27
	肉類(内臓)	牛肝臓			100	1P	198	198				2004.10.28
卵類		鶏卵			2,720	10個×4P	218	872				2004.10.28
乳類	牛乳	牛乳			2000 ml	2P	186	372				2004.10.28
	チーズ	プロセスチーズ			150	6個×1P	310	310				2004.10.27
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	158	158				2004.10.28
		乳酸菌飲料			325	5本×1P	183	183				2004.10.28
	その他の乳製品	クリーム			800 ml	4P	365	1,460				2004.10.28
油脂類	バター	バター			400	2個	331	662				2004.10.27
	マーガリン	マーガリン			400	1個	207	207				2004.10.27
	植物性油脂	ごま油			1,200	3本	358	1,074				2004.10.27
		サラダ油			1,500	1本	418	418				2004.10.27
	動物性油脂	ラード			250	1P	165	165				2004.10.27
菓子類	和菓子類	せんべい			540	3P	260	780				2004.10.27
		カステラ			600	3P	239	717				2004.10.27
		ようかん			630	3P	420	1,260				2004.10.28
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			800	5個	365	1,825				2004.10.28
		ドーナツ			540	2P	367	734				2004.10.27
	ビスケット類	ビスケット			282	2P	178	356				2004.10.27
	キャンデー類	キャンディー			151	1P	173	173				2004.10.27
	その他の菓子類	チョコレート			378	3個	186	558				2004.10.27
		ポテトチップス			360	2袋	249	498				2004.10.27

表-10-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	180 ml	1本	224	224	企業名	住所	企業名	2004.10.27
	ビール	ビール			500 ml	1缶	269	269				2004.10.27
	洋酒・その他	ワイン			180 ml	1本	155	155				2004.10.27
	茶	緑茶飲料			1000 ml	2本	113	226				2004.10.27
		紅茶飲料			1000 ml	2本	113	226				2004.10.27
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			500	2缶	103	206				2004.10.27
	その他の嗜好飲料	コーラ			1000 ml	2本	88	88				2004.10.27
		サイダー			1000 ml	2本	113	113				2004.10.27
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			500 ml	1本	291	291				2004.10.27
	しょうゆ	しょうゆ			1000 ml	1本	378	378				2004.10.27
	塩	塩			100	1P	71	71				2004.10.27
	マヨネーズ	マヨネーズ			500	1P	298	298				2004.10.27
	味噌	みそ			1,000	1P	368	368				2004.10.27
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	207	207				2004.10.27
		ドレッシング			560 ml	2本	448	896				2004.10.27
		めんつゆ			800 ml	2本	248	496				2004.10.27
		カレールウ			500	2P	228	556				2004.10.27
		ハヤシルウ			400	2P	260	520				2004.10.27
		かつお昆布だし			448	2P	478	956				2004.10.27
	香辛料・その他	こしょう			20	1瓶	138	138				2004.10.27
		とうがらし			15	1瓶	100	100				2004.10.27
		からし			43	1P	158	158				2004.10.27

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	2,000	1P	1,100	1,100	企業名	住所	企業名	2004.10.25
		米2			2,000	1P	1,000	1,000				2004.10.25
	米加工品	赤飯			200	1P	176	176				2004.10.25
		もち			300	1P	420	420				2004.10.25
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	123	123				2004.10.25
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			400	6枚×1P	147	147				2004.10.25
		フランスパン			220	1P	145	145				2004.10.25
	菓子パン類	あんぱん			160	1P	105	105				2004.10.25
	うどん、中華めん類	生うどん			250	1P	315	315				2004.10.25
		生中華めん			90	1P	260	260				2004.10.25
	即席中華めん	インスタントラーメン			92	1P	69	69				2004.10.25
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	176	176				2004.10.25
	その他の小麦加工品	麩			74	2P	144	288				2004.10.25
	そば・加工品	生そば			120	1P	281	281				2004.10.25
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			25	1P	71	71				2004.10.25
	その他の穀類	押麦			600	1P	313	313				2004.10.25
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			500	1P	198	198				2004.10.25
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,000	2P	198	396				2004.10.25
	その他のいも・加工品	こんにゃく			700	2P	138	276				2004.10.25
		しらたき			600	2P	155	310				2004.10.25
		やまいも			333	1本	493	493				2004.10.25
		さといも			500	1P	198	198				2004.10.25
	でんぷん・加工品	はるさめ			150	1P	155	155				2004.10.25
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	158	158				2004.10.25
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			200	1P	128	128				2004.10.25
	豆腐	絹ごし豆腐			2,100	6P	134	804				2004.10.25
		凍り豆腐			164	2P	250	500				2004.10.25
	油揚げ類	油揚げ			400	7P	134	938				2004.10.25
		がんもどき			150	2P	134	268				2004.10.25
	納豆	納豆			360	4個×2P	128	256				2004.10.25
	その他の大豆加工品	おから			750	2P	53	106				2004.10.25
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1P	315	315				2004.10.25
種実類		すりごま			1,200	8P	557	4,456				2004.10.25
		バターピーナッツ			1,000	5P	207	1,035				2004.10.25

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		商品名	450	4個×1P	350	350	企業名	住所	企業名	2004.10.25
	にんじん	にんじん			450	3本	188	188				2004.10.25
	ほうれん草	ほうれん草			270	3束	198	594				2004.10.25
	ピーマン	ピーマン			150	6個	248	248				2004.10.25
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			200	1本	178	178				2004.10.25
		アスパラガス			80	1束	158	158				2004.10.25
		かぼちゃ			800	1/4個×2P	128	256				2004.10.25
	キャベツ	キャベツ	グリンボール		1,000	1玉	796	796				2004.10.25
	きゅうり	きゅうり			500	4本	58	232				2004.10.25
	大根	大根			650	1本	298	298				2004.10.25
	たまねぎ	たまねぎ			840	4個×1P	128	128				2004.10.25
	はくさい	はくさい			1,240	1/2切	380	380				2004.10.25
	その他の淡色野菜	もやし			200	1P	38	38				2004.10.25
		なす			1,100	2P	398	796				2004.10.25
		レタス			250	1個	398	398				2004.10.25
		たけのこ(ゆで)			251	1P	441	441				2004.10.25
		ごぼう			170	1本×1P	198	198				2004.10.25
	野菜ジュース	トマトジュース			160	1缶	102	102				2004.10.25
	葉類漬け物	野沢菜漬			230	1P	198	198				2004.10.25
		はくさい漬			280	1P	175	175				2004.10.25
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			200	1P	281	281				2004.10.25
		福神漬			120	1P	128	128				2004.10.25
果実類	いちご	いちご			100(ケーキ込み)	1個	368	368				2004.10.25
	柑橘類	みかん			1,000	10個×1P	398	398				2004.10.25
		グレープフルーツ			700	2個	158	316				2004.10.25
		レモン			540	3個×2P	178	356				2004.10.25
	バナナ	バナナ			730	6本×1房	158	158				2004.10.25
	りんご	りんご			1,170	5個×1P	498	498				2004.10.25
	その他の生果	キウイフルーツ			340	4個×1P	298	298				2004.10.25
		パインアップル			1,600	1個	780	780				2004.10.25
		モモ	ぶどう		320	1房×1P	498	498				2004.10.25
		メロン			1,520	1個	1,580	1,580				2004.10.25
	ジャム	いちごジャム			170	1P	176	176				2004.10.25
		マーマレード			165	1P	176	176				2004.10.25
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			250 ml	1P	89	89				2004.10.25
		リンゴジュース			250 ml	1P	89	89				2004.10.25
		ぶどうジュース			250 ml	1P	103	103				2004.10.25
きのこ類		しいたけ			1,100	10P	158	1,501				2004.10.25
		えのきだけ			1,050	10P	78	780				2004.10.25
		しめじ			1,450	10P	158	1,580				2004.10.25

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
藻類		のり		商品名	500	5×2P	365	730	企業名	住所	企業名	2004.10.25
		こんぶ			150	3P	418	1,254				2004.10.25
		わかめ			300	3P	207	621				2004.10.25
		ひじき			280	7P	260	1,820				2004.10.25
魚介類	あじ・いわし類	さば			420	1尾	298	298				2004.10.25
		まあじ			120	4切×1P	498	498				2004.10.25
		いわし			200	12尾×1P	198	198				2004.10.25
		さんま			200	1尾	150	150				2004.10.25
	さけ・ます	生さけ			124	1切×1P	307	307				2004.10.25
	たい・かれい類	たら			204	2切×1P	403	403				2004.10.25
		かれい			270	2切×1P	398	398				2004.10.25
	まぐろ, かじき類	かつお			146	1切×1P	302	302				2004.10.25
		まぐろ			124	1切×1P	843	843				2004.10.25
		かじき	きはだまぐろ		113	1切×1P	352	352				2004.10.26
	その他の生魚	ぶり			160	2切×1P	540	540				2004.10.25
		はまち			163	1切×1P	648	648				2004.10.25
		うなぎ(蒲焼)			150	1切×1P	488	488				2004.10.25
	貝類	ほたて			170	1P	398	398				2004.10.25
		あさり			140	2P	198	396				2004.10.25
	いか, たこ類	いか			200	1P	398	398				2004.10.25
		まだこ			178	1P	708	708				2004.10.25
	えび, かに類	えび			250	1P	580	580				2004.10.25
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			130	2切x1P	300	300				2004.10.25
		たらこ			95	4切×1P	417	417				2004.10.25
		しらす干し			156	2P	312	624				2004.10.25
		ししゃも			200	1P	278	278				2004.10.25
		干しあじ			180	2尾×1P	238	238				2004.10.25
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			165	1缶	292	292				2004.10.25
		さば水煮缶詰			155	1缶	207	207				2004.10.25
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			100	1P	273	273				2004.10.25
		あみ佃煮	わかさぎ佃煮		70	1P	300	300				2004.10.26
	魚介(練り製品)	かまぼこ			110	1P	123	123				2004.10.25
		ちくわ			150	1P	134	134				2004.10.25
		はんぺん			240	2P	105	210				2004.10.25
		さつまあげ			210	1P	198	198				2004.10.25
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ			100	5px1P	134	134				2004.10.25

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	400	2P	544	1,088	企業名	住所	企業名	2004.10.25
		牛肉(ひき肉)			356	4P	173, 179, 183, 206	741				2004.10.25
	豚肉	豚肉(もも)			877	3P	532, 549, 568	1,649				2004.10.25
		豚肉(ロース)			652	3P	464, 477, 480	1,421				2004.10.25
	ハム, ソーセージ類	ロースハム			188	4p×1P	418	418				2004.10.25
		ベーコン			184	2P	187	374				2004.10.25
		ウィンナー			170	1P	313	313				2004.10.25
	その他の畜肉	ひつじの肉			161	1P	576	576				2004.10.25
	鶏肉	鶏肉(もも)			810	2P	288, 546	834				2004.10.25
	その他の鳥肉	あいがもの肉			199	1P	833	833				2004.10.25
	肉類(内臓)	牛肝臓			112	1P	445	445				2004.10.25
卵類		鶏卵			2,000	10個x4P	98	392				2004.10.25
乳類	牛乳	牛乳			2000 ml	2P	207	414				2004.10.25
	チーズ	プロセスチーズ			150	1P	248	248				2004.10.25
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			200	1P	105	105				2004.10.25
		乳酸菌飲料			195 ml	3×1P	120	120				2004.10.25
	その他の乳製品	クリーム			800 ml	4P	318	1,272				2004.10.25
油脂類	バター	バター			400	2P	302	604				2004.10.25
	マーガリン	マーガリン			450	2P	312	624				2004.10.25
	植物性油脂	ごま油			1,200	3P	398	1,194				2004.10.25
		サラダ油			1,000	1P	348	348				2004.10.25
	動物性油脂	ラード			250	1P	162	162				2004.10.25
菓子類	和菓子類	せんべい			450	3P	186	558				2004.10.25
		カステラ			600	2P	366	732				2004.10.25
		ようかん			520	2P	630	1,260				2004.10.25
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			970	1箱	2,940	2,940				2004.10.25
		ドーナツ			500	2P	210	420				2004.10.26
	ビスケット類	ビスケット			258	3P	116	348				2004.10.25
	キャンデー類	キャンディー			115	1P	105	105				2004.10.25
	その他の菓子類	チョコレート			350	5P	89	445				2004.10.25
		ポテトチップス			360	2P	238	476				2004.10.25

表-11-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	180 ml	1P	168	168	企業名	住所	企業名	2004.10.25
	ビール	ビール			500 ml	1缶	268	268				2004.10.25
	洋酒・その他	ワイン			600 ml	1本	578	578				2004.10.25
	茶	緑茶飲料			1000 ml	2本	98	196				2004.10.25
		紅茶飲料			1000 ml	2本	123	246				2004.10.25
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			570	3缶	92	276				2004.10.25
	その他の嗜好飲料	コーラ			500 ml	1本	98	98				2004.10.25
		サイダー			500 ml	1本	105	105				2004.10.25
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			160 ml	1本	105	105				2004.10.25
	しょうゆ	しょうゆ			1000 ml	1本	313	313				2004.10.25
	塩	塩			250	1P	156	156				2004.10.25
	マヨネーズ	マヨネーズ			300	1P	229	229				2004.10.25
	味噌	みそ			1,000	1P	318	318				2004.10.25
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	198	198				2004.10.25
		ドレッシング			200 ml	1本	186	186				2004.10.25
		めんつゆ			800 ml	2本	198	396				2004.10.25
		カレールウ			200	2P	155	310				2004.10.25
		ハヤシルウ			240	2P	165	330				2004.10.25
		かつお昆布だし			160	1P	148	148				2004.10.25
	香辛料・その他	こしょう			40	1P	171	171				2004.10.25
		とうがらし			14	1P	71	71				2004.10.25
		からし			50	1P	65	65				2004.10.25

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	2,000	1P	1,150	1,150	企業名	住所	企業名	2004.11.09
		米2			1,000	1P	580	580				2004.11.09
	米加工品	赤飯			160	1P	176	176				2004.11.09
		もち			200	1P	281	281				2004.11.09
	小麦粉類	薄力粉			1,000	1P	168	168				2004.11.09
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			415	4枚×1P	158	158				2004.11.09
		フランスパン			520	2P	144	288				2004.11.09
	菓子パン類	あんぱん			130	1P	84	84				2004.11.09
	うどん，中華めん類	生うどん			240	1P	123	123				2004.11.09
		生中華めん			500	1P	291	291				2004.11.09
	即席中華めん	インスタントラーメン			85	1P	86	86				2004.11.09
	パスタ類	スパゲッティー			300	1P	128	128				2004.11.09
	その他の小麦加工品	麩			110	2P	105	210				2004.11.09
	そば・加工品	生そば			220	1P	105	105				2004.11.09
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1P	312	312				2004.11.09
	その他の穀類	押麦			600	1P	323	323				2004.11.09
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			970	2P	198	396				2004.11.09
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,650	2P	150	300				2004.11.09
	その他のいも・加工品	こんにゃく			560	2P	98	196				2004.11.09
		しらたき			160	1P	138	138				2004.11.09
		やまいも	ながいも		760	1本×1P	480	480				2004.11.10
		さといも			990	2P	198	396				2004.11.09
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	134	134				2004.11.09
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	178	178				2004.11.09
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			200	1P	100	100				2004.11.09
	豆腐	絹ごし豆腐			1,350	3p×3P	105	315				2004.11.09
		凍り豆腐			330	2P	270	540				2004.11.09
	油揚げ類	油揚げ			960	8P	105	840				2004.11.09
		がんもどき			360	2P	173	346				2004.11.09
	納豆	納豆			450	3p×3P	98	294				2004.11.09
	その他の大豆加工品	おから			500	2P	50	100				2004.11.10
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			215	1P	218	218				2004.11.09
種実類		すりごま			1,200	15P	312	4,680				2004.11.10
		バターピーナッツ			1,200	3P	348	1,044				2004.11.09

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			340	2個	150	300				2004.11.09
	にんじん	にんじん			550	2本	92	184				2004.11.09
	ほうれん草	ほうれん草			880	4束	200	800				2004.11.09
	ピーマン	ピーマン			150	1P	198	198				2004.11.09
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			335	1個	298	298				2004.11.09
		アスパラガス			210	2束	168	336				2004.11.09
		かぼちゃ			810	1/4個×2P	100	200				2004.11.09
	キャベツ	キャベツ			1,420	1/2個×2P	198	396				2004.11.09
	きゅうり	きゅうり			610	3本×2P	200	400				2004.11.09
	大根	大根			780	1本×1P	388	388				2004.11.09
	たまねぎ	たまねぎ			680	3個×1P	150	150				2004.11.09
	はくさい	はくさい			1,090	1/4個×3	198	594				2004.11.09
	その他の淡色野菜	もやし		商品名	200	1P	29	29	企業名	住所	企業名	2004.11.09
		なす			340	1P	250	250				2004.11.09
		レタス			340	1個	398	398				2004.11.09
		たけのこ(ゆで)			150	1P	250	250				2004.11.09
		ごぼう			340	1本	158	158				2004.11.09
	野菜ジュース	トマトジュース			190	1缶	115	115				2004.11.09
	葉類漬け物	野沢菜漬			270	1P	249	249				2004.11.09
		はくさい漬			200	1P	168	168				2004.11.09
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			270	1P	270	270				2004.11.09
		福神漬			180	1P	135	135				2004.11.09
果実類	いちご	いちご			320	1P	1,280	1,280				2004.11.10
	柑橘類	みかん			1,005	1P	300	300				2004.11.09
		グレープフルーツ			860	2個	100	200				2004.11.10
		レモン			950	8個x1P	198	198				2004.11.09
	バナナ	バナナ			480	4本x1P	100	100				2004.11.09
	りんご	りんご			1,080	4個x1P	498	498				2004.11.09
	その他の生果	キウイフルーツ			370	4個x1P	298	298				2004.11.09
		パインアップル			1,680	1個	298	298				2004.11.09
		モモ	ぶどう		510	1房×2P	300	600				2004.11.10
		メロン			1,300	1個	1,500	1,500				2004.11.09
	ジャム	いちごジャム			150	1個	152	152				2004.11.09
		マーマレード			165	1個	168	168				2004.11.09
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			250 ml	1P	102	102				2004.11.09
		リンゴジュース			250 ml	1P	102	102				2004.11.09
		ぶどうジュース			200 ml	1P	78	78				2004.11.09
きのこ類		しいたけ			960	10P	100	1,000				2004.11.09
		えのきだけ			2,000	10P	92	920				2004.11.09
		しめじ			1,000	10P	100	1,000				2004.11.09

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
藻類		のり		商品名	560	5P	378	1,890	企業名	住所	企業名	2004.11.09
		こんぶ			240	4P	208	1,040				2004.11.09
		わかめ			300	3P	365	1,095				2004.11.09
		ひじき			280	7P	197	1,379				2004.11.09
魚介類	あじ・いわし類	さば			470	2切×1P	298	298				2004.11.09
		まあじ			560	3尾×1P	300	300				2004.11.09
		いわし			380	1P	380	380				2004.11.10
		さんま			480	3尾×1P	270	270				2004.11.09
	さけ・ます	生さけ			400	2P	200	400				2004.11.09
	たい・かれい類	たら			292	1P	344	344				2004.11.09
		かれい			440	2切×2P	300	600				2004.11.09
	まぐろ, かじき類	かつお			166	1P	249	249				2004.11.09
		まぐろ			143	1P	1,258	1,258				2004.11.10
		かじき	きはだまぐろ		205	1P	610	610				2004.11.09
	その他の生魚	ぶり			340	2切×2P	358	716				2004.11.09
		はまち			186	1P	368	368				2004.11.10
		うなぎ(蒲焼)			200	1P	500	500				2004.11.09
	貝類	ほたて			250	1P	500	500				2004.11.09
		あさり			280	2P	100	200				2004.11.09
	いか, たこ類	いか			700	2P	298	596				2004.11.10
		まだこ			236	1P	561	561				2004.11.10
	えび, かに類	えび			240	1P	598	598				2004.11.09
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			220	3切×1P	398	398				2004.11.09
		たらこ			105	1P	498	498				2004.11.09
		しらす干し			200	2P	398	796				2004.11.10
		ししゃも			235	10尾×2P	105	210				2004.11.09
		干しあじ			330	2枚	92	184				2004.11.09
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			80	1缶	176	176				2004.11.09
		さば水煮缶詰			180	1缶	176	176				2004.11.09
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			70	1P	398	398				2004.11.09
		あみ佃煮			36	1P	198	198				2004.11.10
	魚介(練り製品)	かまぼこ			220	2個	92	184				2004.11.09
		ちくわ			390	2P	210	420				2004.11.09
		はんぺん			240	2P	155	310				2004.11.09
		さつまあげ			210	1P	207	207				2004.11.09
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ			120	5本X1P	105	105				2004.11.09

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(円)	製造者(販売者)、産地	所在地	購入店	購入日
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	403	2P	199，204	403	企業名	住所	企業名	2004.11.09
		牛肉(ひき肉)			323	2P	334，336	670				2004.11.10
	豚肉	豚肉(もも)			760	4P	281，320，370，381	1,352				2004.11.09
		豚肉(ロース)			820	3P	265，274，281	820				2004.11.09
	ハム、ソーセージ類	ロースハム			180	4p×1P	398	398				2004.11.09
		ベーコン			270	1P	318	318				2004.11.10
		ウィンナー			250	2×1P	398	398				2004.11.09
	その他の畜肉	ひつじの肉			133	1P	370	370				2004.11.09
	鶏肉	鶏肉(もも)			840	2P	500	1,000				2004.11.09
	その他の鳥肉	あいがもの肉			159	1P	347	347				2004.11.09
	肉類(内臓)	牛肝臓			105	1P	126	126				2004.11.10
卵類		鶏卵			2,600	4P	228	912				2004.11.10
乳類	牛乳	牛乳			2000 ml	2P	239	478				2004.11.10
	チーズ	プロセスチーズ			180	1P	298	298				2004.11.09
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	138	138				2004.11.10
		乳酸菌飲料			325 ml	5本x1P	183	183				2004.11.10
	その他の乳製品	クリーム			800ml	4P	354	1,416				2004.11.09
油脂類	バター	バター			400	2P	339	678				2004.11.09
	マーガリン	マーガリン			225	1P	312	312				2004.11.10
	植物性油脂	ごま油			1,020	3P	609	1,827				2004.11.10
		サラダ油			1,000	1本	308	308				2004.11.09
	動物性油脂	ラード			250	1本	162	162				2004.11.10
菓子類	和菓子類	せんべい			960	5P	367	1,835				2004.11.09
		カステラ			1,000	5P	231	1,155				2004.11.10
		ようかん			720	3P	196	588				2004.11.10
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			850	8個	294	2,352				2004.11.10
		ドーナツ			570	3P	198	594				2004.11.10
	ビスケット類	ビスケット			304	2P	178	356				2004.11.09
	キャンデー類	キャンディー			85	1缶	129	129				2004.11.10
	その他の菓子類	チョコレート			350	5P	90	450				2004.11.09
		ポテトチップス			720	2P	249	498				2004.11.09

表-12-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	200 ml	1本	210	210	企業名	住所	企業名	2004.11.09
	ビール	ビール			500 ml	1缶	270	270				2004.11.09
	洋酒・その他	ワイン			187ml	1本	207	207				2004.11.09
	茶	緑茶飲料			1000ml	2本	102	204				2004.11.09
		紅茶飲料			1000ml	2本	100	200				2004.11.10
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			570	3缶	115	345				2004.11.09
	その他の嗜好飲料	コーラ			640 ml	4缶	57	228				2004.11.10
		サイダー			500ml	1P	100	100				2004.11.10
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			160ml	1本	134	134				2004.11.09
	しょうゆ	しょうゆ			1000ml	1本	158	158				2004.11.10
	塩	塩			1,000	1P	112	112				2004.11.09
	マヨネーズ	マヨネーズ			130	1本	120	120				2004.11.09
	味噌	みそ			1,000	1P	288	288				2004.11.10
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1本	218	218				2004.11.09
		ドレッシング			760	2本	198	396				2004.11.10
		めんつゆ			500 ml	1本	198	198				2004.11.10
		カレールウ			250	2P	165	330				2004.11.09
		ハヤシルウ			300	3P	198	594				2004.11.10
		かつお昆布だし			320	2P	417	834				2004.11.10
	香辛料・その他	こしょう			20	1P	168	168				2004.11.09
		とうがらし			15	1P	123	123				2004.11.09
		からし			35	1P	162	162				2004.11.09

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	米1			2,000	1P	1,080	1,080				004.10.28
		米2			2,000	1P	1,180	1,180				004.10.28
	米加工品	赤飯			160	1P	176	176				004.10.29
		もち			400	1P	398	398				004.10.29
	小麦粉類	薄力粉			500	1P	123	123				004.10.29
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			400	6枚×1P	105	105				004.10.29
		フランスパン			250	1P	105	105				004.10.29
	菓子パン類	あんぱん			120	1P	88	88				004.10.29
	うどん, 中華めん類	生うどん		商品名	200	1P	198	198	企業名	住所	企業名	004.10.29
		生中華めん			120	1P	158	158				004.10.29
	即席中華めん	インスタントラーメン			83	1P	86	86				004.10.29
	パスタ類	スパゲッティー			500	1P	128	128				004.10.29
	その他の小麦加工品	麩			88	2P	144	288				004.10.29
	そば・加工品	生そば			220	1P	281	281				004.10.29
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			180	1P	325	325				004.10.29
	その他の穀類	押麦			600	1P	323	323				004.10.29
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			780	2個	100	200				004.10.28
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,170	2P	178	356				004.10.28
	その他のいも・加工品	こんにゃく			1,000	2P	105	210				004.10.28
		しらたき			200	1P	207	207				004.10.29
		やまいも	ながいも		400	1P	398	398				004.10.28
		さといも			780	2P	198	396				004.10.28
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	134	134				004.10.29
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	198	198				004.10.29
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			200	1P	155	155				004.10.29
	豆腐	絹ごし豆腐			1,200	2×3P	123	369				004.10.28
		凍り豆腐			264	2P	291	582				004.10.29
	油揚げ類	油揚げ			200	2P	105	210				004.10.28
		がんもどき			140	2P	105	210				004.10.29
	納豆	納豆			450	3p×3P	134	402				004.10.28
	その他の大豆加工品	おから			300	1P	57	57				004.10.29
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			170	1P	158	158				004.10.29
種実類		すりごま			1,200	8P	108	864				004.10.29
		バターピーナッツ			1,110	6P	207	1,242				004.10.29

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(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	250	2個×1P	258	258	企業名	住所	企業名	2004.10.28
	にんじん	にんじん			300	3本x1P	158	158				2004.10.28
	ほうれん草	ほうれん草			540	3P	198	594				2004.10.28
	ピーマン	ピーマン			140	5個x1P	198	198				2004.10.28
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			250	1本	198	198				2004.10.28
		アスパラガス			80	1束	178	178				2004.10.28
		かぼちゃ			670	1/4個×1P	158	158				2004.10.29
	キャベツ	キャベツ	グリンボール		1,040	1個	380	380				2004.10.28
	きゅうり	きゅうり			350	2本x2P	198	396				2004.10.29
	大根	大根			1,000	1本	250	250				2004.10.28
	たまねぎ	たまねぎ			630	3個×1P	178	178				2004.10.28
	はくさい	はくさい			970	1/4個x2P	198	396				2004.10.28
	その他の淡色野菜	もやし			100	1P	23	23				2004.10.29
		なす			800	2本x3P	300	900				2004.10.28
		レタス			570	1個	580	580				2004.10.28
		たけのこ(ゆで)			600	1P	398	398				2004.10.28
		ごぼう			330	2本×1P	198	198				2004.10.28
	野菜ジュース	トマトジュース			190	1缶	115	115				2004.10.28
	葉類漬け物	野沢菜漬			250	1P	238	238				2004.10.28
		はくさい漬			300	1P	148	148				2004.10.28
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			350	1P	207	207				2004.10.28
		福神漬			150	1P	113	113				2004.10.28
果実類	いちご	いちご				1個	294	294				2004.10.28
	柑橘類	みかん			1,000	8個×1P	398	398				2004.10.28
		グレープフルーツ			1,050	2個	250	500				2004.10.28
		レモン			970	8個×1P	298	298				2004.10.28
	バナナ	バナナ			800	4本×1P	298	298				2004.10.28
	りんご	りんご			1,100	4個	250	1,000				2004.10.28
	その他の生果	キウイフルーツ			600	4個	98	392				2004.10.28
		パインアップル			1,300	1個	498	498				2004.10.29
		モモ	ぶどう		420	1P	698	698				2004.10.28
		メロン			1,650	1個	4,980	4,980				2004.10.28
	ジャム	いちごジャム			170	1瓶	178	178				2004.10.29
		マーマレード			165	1瓶	178	178				2004.10.29
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			250ml	1P	102	102				2004.10.28
		リンゴジュース			250ml	1P	102	102				2004.10.28
		ぶどうジュース			250ml	1P	102	102				2004.10.28
きのこ類		しいたけ			1,000	10P	198	1,980				2004.10.28
		えのきだけ			2,000	10P	158	1,580				2004.10.28
		しめじ			1,000	10P	128	1,280				2004.10.28

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
藻類		のり		商品名	500	5P	378	1,890	企業名	住所	企業名	2004.10.29
		こんぶ			250	5P	354	1,770				2004.10.29
		わかめ			300	3P	365	1,095				2004.10.29
		ひじき			240	6P	208	1,248				2004.10.29
魚介類	あじ･いわし類	さば			300	4切×1P	398	398				2004.10.28
		まあじ			330	2尾×1P	350	350				2004.10.28
		いわし			300	2尾×1P	350	350				2004.10.28
		さんま			170	1尾	98	98				2004.10.28
	さけ･ます	生さけ	にじます		270	3切×1P	522	522				2004.10.28
	たい･かれい類	たら			200	4切×1P	498	498				2004.10.28
		かれい			500	4切×1P	500	500				2004.10.28
	まぐろ,かじき類	かつお			176	1切×1P	348	348				2004.10.28
		まぐろ			100	1P	398	398				2004.10.28
		かじき	きはだまぐろ		137	1切×1P	571	571				2004.10.29
	その他の生魚	ぶり			250	3切×1P	598	598				2004.10.28
		はまち	たちうお		330	3切×1P	598	598				2004.10.29
		うなぎ(蒲焼)			220	1切×1P	498	498				2004.10.28
	貝類	ほたて			180	8個×1P	598	598				2004.10.28
		あさり			399	1P	418	418				2004.10.29
	いか,たこ類	いか			350	1尾×1P	315	315				2004.10.29
		まだこ			181	2切×1P	374	374				2004.10.28
	えび,かに類	えび			360	2P	558	1,116				2004.10.28
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			450	7切×1P	398	398				2004.10.28
		たらこ			100	2個×1P	598	598				2004.10.28
		しらす干し			156	2P	312	624				2004.10.28
		ししゃも			230	12尾×1P	398	398				2004.10.28
		干しあじ			350	4枚×1P	420	420				2004.10.29
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			60	1缶	239	239				2004.10.29
		さば水煮缶詰			180	1缶	168	168				2004.11.01
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			100	1P	420	420				2004.10.29
		あみ佃煮			90	1P	315	315				2004.10.29
	魚介(練り製品)	かまぼこ			130	1P	105	105				2004.10.28
		ちくわ			190	1P	105	105				2004.10.28
		はんぺん			240	2P	462	462				2004.10.29
		さつまあげ			270	1P	420	420				2004.10.29
	魚肉ハム,ソーセージ	魚肉ソーセージ			135	1P	100	100				2004.10.29

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	300	1P	798	798	企業名	住所	企業名	2004.10.28
		牛肉(ひき肉)			304	2P	392	784				2004.10.28
	豚肉	豚肉(もも)			900	3P	334	1,000				2004.10.28
		豚肉(ロース)			695	3P	337，338，352	1,027				2004.10.28
	ハム，ソーセージ類	ロースハム			165	3px1P	388	388				2004.10.28
		ベーコン			140	1P	278	278				2004.10.28
		ウィンナー			270	1P	312	312				2004.10.28
	その他の畜肉	ひつじの肉			73	1P	274	274				2004.10.29
	鶏肉	鶏肉(もも)			936	2P	495，515	1,010				2004.10.28
	その他の鳥肉	あいがもの肉			93	1P	446	446				2004.11.01
	肉類(内臓)	牛肝臓			100	1P	298	298				2004.10.28
卵類		鶏卵			2,600	4P	165	660				2004.10.28
乳類	牛乳	牛乳			2000ml	2P	207	414				2004.10.28
	チーズ	プロセスチーズ			200	1P	278	278				2004.10.28
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			350	1P	208	208				2004.10.28
		乳酸菌飲料			195	3本×1P	151	151				2004.10.28
	その他の乳製品	クリーム			800ml	4P	318	1,272				2004.10.28
油脂類	バター	バター			400	2P	370	740				2004.10.29
	マーガリン	マーガリン			225	1P	312	312				2004.10.29
	植物性油脂	ごま油			1,200	4P	298	1,192				2004.10.28
		サラダ油			1,000	1P	308	308				2004.10.28
	動物性油脂	ラード			250	1P	162	162				2004.10.29
菓子類	和菓子類	せんべい			480	2P	175	350				2004.10.29
		カステラ			450	1P	1,050	1,050				2004.10.29
		ようかん			960	4p×4P	207	828				2004.10.29
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			800	1個	1,890	1,890				2004.10.28
		ドーナツ			320	1P	308	308				2004.10.29
	ビスケット類	ビスケット			280	2P	178	356				2004.10.28
	キャンデー類	キャンディー			90	1P	197	197				2004.10.28
	その他の菓子類	チョコレート			378	3P	186	558				2004.10.28
		ポテトチップス			350	5P	108	540				2004.10.29

表-13-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	200ml	1本	207	207	企業名	住所	企業名	2004.10.28
	ビール	ビール			500ml	1缶	207	207				2004.10.28
	洋酒・その他	ワイン			720ml	1本	518	518				2004.10.28
	茶	緑茶飲料			1000ml	2本	134	268				2004.10.28
		紅茶飲料			1000ml	2本	98	196				2004.10.28
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			570	3缶	115	345				2004.10.28
	その他の嗜好飲料	コーラ			1000ml	2本	98	196				2004.10.29
		サイダー			500ml	2本	58	116				2004.10.28
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			300ml	1本	178	178				2004.10.28
	しょうゆ	しょうゆ			1000ml	1本	270	270				2004.10.28
	塩	塩			200	1P	207	207				2004.10.28
	マヨネーズ	マヨネーズ			300	1P	228	228				2004.10.28
	味噌	みそ			1,000	1P	627	627				2004.10.28
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	218	218				2004.10.28
		ドレッシング			560 ml	2本	338	676				2004.10.28
		めんつゆ			500ml	1本	298	298				2004.10.29
		カレールウ			400	2P	178	356				2004.10.29
		ハヤシルウ			200	1P	228	228				2004.10.29
		かつお昆布だし			128	1P	228	228				2004.10.29
	香辛料・その他	こしょう			14	1P	71	71				2004.10.29
		とうがらし			14	1P	71	71				2004.10.29
		からし			50	1P	68	68				2004.10.29

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	2,000	1P	1,080	1,080	企業名	住所	企業名	2004.11.15
		米2			2,000	1P	900	900				2004.11.16
	米加工品	赤飯			200	1P	178	178				2004.11.15
		もち			400	1P	298	298				2004.11.15
	小麦粉類	薄力粉			700	1P	173	173				2004.11.15
	パン類(菓子パンを除く)	食パン			350	7枚×1斤	189	189				2004.11.15
		フランスパン			340	1P	283	283				2004.11.15
	菓子パン類	あんぱん			150	1P	88	88				2004.11.16
	うどん、中華めん類	生うどん	ゆでうどん		400	1P	148	148				2004.11.16
		生中華めん			200	1P	123	123				2004.11.15
	即席中華めん	インスタントラーメン			92	1P	92	92				2004.11.15
	パスタ類	スパゲッティー			350	1P	128	128				2004.11.15
	その他の小麦加工品	麩			144	2P	186	372				2004.11.15
	そば・加工品	生そば			220	1P	312	312				2004.11.16
	とうもろこし・加工品	コーンフレーク			50	2P	71	142				2004.11.16
	その他の穀類	押麦			600	1P	312	312				2004.11.15
いも類	さつまいも・加工品	さつまいも			700	2本	128	256				2004.11.16
	じゃがいも・加工品	じゃがいも			1,650	4P	128	512				2004.11.15
	その他のいも・加工品	こんにゃく			600	2P	84	168				2004.11.15
		しらたき			600	2P	115	230				2004.11.15
		やまいも	ながいも		452	1P	262	262				2004.11.16
		さといも			480	1P	298	298				2004.11.15
	でんぷん・加工品	はるさめ			100	1P	105	105				2004.11.15
砂糖・甘味料類		上白糖			1,000	1P	186	186				2004.11.15
豆類	大豆(全粒)・加工品	煮豆(大豆)			250	1P	197	197				2004.11.15
	豆腐	絹ごし豆腐			1,680	6P	68	408				2004.11.15
		凍り豆腐			328	4P	160	640				2004.11.15
	油揚げ類	油揚げ			400	6P	73	438				2004.11.15
		がんもどき			330	3P	157	471				2004.11.16
	納豆	納豆			480	4箱×3P	134	402				2004.11.15
	その他の大豆加工品	おから			400	1P	63	63				2004.11.15
	その他の豆・加工品	煮豆(いんげんまめ)			160	2P	134	268				2004.11.16
種実類		すりごま			1,200	12P	165	1,980				2004.11.15
		バターピーナッツ			1,250	5P	105	525				2004.11.16

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	トマト		商品名	350	2個×1P	298	298	企業名	住所	企業名	2004.11.16
	にんじん	にんじん				2本×1P	158	158				2004.11.15
	ほうれん草	ほうれん草			1,000	半束×4P	158	632				2004.11.16
	ピーマン	ピーマン			200	3個×1P	198	198				2004.11.15
	その他の緑黄色野菜	ブロッコリー			320	1個	108	108				2004.11.15
		アスパラガス			200	2P	258	516				2004.11.15
		かぼちゃ			793	1/2個×1P	222	222				2004.11.16
	キャベツ	キャベツ			1,250	1個	498	498				2004.11.15
	きゅうり	きゅうり			350	4本	100	400				2004.11.15
	大根	大根			1,150	1本	398	398				2004.11.16
	たまねぎ	たまねぎ			830	4個×1P	198	198				2004.11.15
	はくさい	はくさい			1,050	1/2個×1P	298	298				2004.11.15
	その他の淡色野菜	もやし			400	1P	92	92				2004.11.16
		なす			750	2本×3P	198	594				2004.11.15
		レタス			430	1個×1P	480	480				2004.11.16
		たけのこ(ゆで)			350	1P	298	298				2004.11.15
		ごぼう			240	1P	198	198				2004.11.15
	野菜ジュース	トマトジュース			380	2缶	184	184				2004.11.15
	葉類漬け物	野沢菜漬			200	1P	198	198				2004.11.15
		はくさい漬			120	1P	158	158				2004.11.16
	たくあん・その他の漬け物	たくあん			500	1P	298	298				2004.11.15
		福神漬			120	1P	165	165				2004.11.15
果実類	いちご	いちご			280	1P	798	798				2004.11.15
	柑橘類	みかん			1,000	9個×1P	398	398				2004.11.15
		グレープフルーツ			1,150	4個×1P	398	398				2004.11.15
		レモン			570	2個×2P	188	376				2004.11.15
	バナナ	バナナ			1,250	5本×1P	238	238				2004.11.15
	りんご	りんご			920	4個×1P	498	498				2004.11.16
	その他の生果	キウイフルーツ			450	5個×1P	298	298				2004.11.15
		パインアップル			1,170	1個	398	398				2004.11.15
		モモ	ぶどう		370	1P	498	498				2004.11.16
		メロン			1,300	1個	1,980	1,980				2004.11.15
	ジャム	いちごジャム			170	1瓶	228	228				2004.11.15
		マーマレード			165	1瓶	207	207				2004.11.15
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース			400ml	2P	78	156				2004.11.16
		リンゴジュース			400ml	2P	99	198				2004.11.15
		ぶどうジュース			600ml	2P	85	170				2004.11.16
きのこ類		しいたけ			1,000	10P	158	1,580				2004.11.15
		えのきだけ			2,000	10P	158	1,580				2004.11.15
		しめじ			1,300	10P	158	1,580				2004.11.16

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
藻類		のり		商品名	650	10P	312	3,120	企業名	住所	企業名	2004.11.15
		こんぶ			280	4P	208	832				2004.11.16
		わかめ			315	3P	207	621				2004.11.15
		ひじき			300	3P	278	834				2004.11.15
魚介類	あじ・いわし類	さば			400	2切×1P	380	380				2004.11.15
		まあじ			430	2尾×1P	580	580				2004.11.15
		いわし			200	3尾×1P	660	660				2004.11.15
		さんま			300	3尾×1P	264	264				2004.11.15
	さけ・ます	生さけ			291	3切×1P	285	285				2004.11.15
	たい・かれい類	たら			253	5切×1P	417	417				2004.11.15
		かれい			417	2切×1P	575	575				2004.11.15
	まぐろ, かじき類	かつお			576	1切×1P	576	576				2004.11.15
		まぐろ			191	1切×1P	378	378				2004.11.15
		かじき	めかじき		185	4切×1P	477	477				2004.11.15
	その他の生魚	ぶり			300	5切×1P	680	680				2004.11.15
		はまち	かんぱち		234	1切×2P	436, 686	1,122				2004.11.15
		うなぎ(蒲焼)			270	1切×1P	890	890				2004.11.15
	貝類	ほたて			130	8個×1P	398	398				2004.11.15
		あさり			670	3P	266, 290, 300	856				2004.11.15
	いか, たこ類	いか			320	1尾×1P	358	358				2004.11.15
		まだこ			238	2P	327, 381	708				2004.11.15
	えび, かに類	えび			350	15尾×1P	698	698				2004.11.15
	魚介(塩蔵,生干し,乾物)	塩さけ			265	3切×1P	365	365				2004.11.15
		たらこ			110	3個×1P	498	498				2004.11.15
		しらす干し			200	4P	198	792				2004.11.15
		ししゃも			250	6尾×2P	298	596				2004.11.15
		干しあじ			370	3枚×1P	294	294				2004.11.15
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰			80	1缶	105	105				2004.11.16
		さば水煮缶詰			200	1缶	81	81				2004.11.15
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮			70	1P	178	178				2004.11.16
		あみ佃煮			70	1P	178	178				2004.11.15
	魚介(練り製品)	かまぼこ			160	1P	261	261				2004.11.15
		ちくわ			350	3本×2P	231	462				2004.11.15
		はんぺん			200	2P	150	300				2004.11.15
		さつまあげ			210	1P	178	178				2004.11.15
	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ			380	4本×1P	302	302				2004.11.16

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
肉類	牛肉	牛肉(もも)		商品名	499	3P	251，254，282	787	企業名	住所	企業名	2004.11.15
		牛肉(ひき肉)			330	1P	298					2004.11.15
	豚肉	豚肉(もも)			508	3P	154，166，176	496				2004.11.15
		豚肉(ロース)			680	4P	398	1,592				2004.11.15
	ハム, ソーセージ類	ロースハム			180	4p×1P	417	417				2004.11.15
		ベーコン			190	2P	198	396				2004.11.15
		ウィンナー			230	2p×1P	298	298				2004.11.15
	その他の畜肉	ひつじの肉			135	1P	537	537				2004.11.15
	鶏肉	鶏肉(もも)			1,065	3P	297，330，415	1,042				2004.11.15
	その他の鳥肉	あいがもの肉			240	1P	350	350				2004.11.16
	肉類(内臓)	牛肝臓			248	1P	332	332				2004.11.16
卵類		鶏卵			2,600	4P	218	872				2004.11.15
乳類	牛乳	牛乳			2000ml	2P	228	456				2004.11.15
	チーズ	プロセスチーズ			150	1P	198	198				2004.11.15
	発酵乳・乳酸菌飲料	ヨーグルト			500	1P	148	148				2004.11.15
		乳酸菌飲料			325	5本×1P	185	185				2004.11.15
	その他の乳製品	クリーム			1000ml	5P	365	1,825				2004.11.15
油脂類	バター	バター			400	2P	332	664				2004.11.16
	マーガリン	マーガリン			450	2P	88	176				2004.11.15
	植物性油脂	ごま油			1,000	5P	207	1,035				2004.11.15
		サラダ油			1,000	1P	338	338				2004.11.15
	動物性油脂	ラード			250	1P	165	165				2004.11.16
菓子類	和菓子類	せんべい			1,200	5P	210	1,050				2004.11.15
		カステラ			600	2P	312	624				2004.11.15
		ようかん			720	3P	218	654				2004.11.15
	ケーキ・ペストリー類	ショートケーキ			700	8個	241	1,928				2004.11.15
		ドーナツ			500	2P	231	462				2004.11.15
	ビスケット類	ビスケット			282	2P	178	356				2004.11.15
	キャンデー類	キャンディー			108	1P	207	207				2004.11.15
	その他の菓子類	チョコレート			350	5P	92	460				2004.11.16
		ポテトチップス			360	4P	144	576				2004.11.15

表-14-5　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
嗜好飲料類	日本酒	日本酒		商品名	540ml	2P	198	189	企業名	住所	企業名	2004.11.15
	ビール	ビール			700ml	2缶	174	348				2004.11.15
	洋酒・その他	ワイン			360ml	2本	205	410				2004.11.15
	茶	緑茶飲料			1000ml	2本	118	236				2004.11.15
		紅茶飲料			1000ml	2本	128	256				2004.11.16
	コーヒー・ココア	缶コーヒー			680	2本	123	246				2004.11.15
	その他の嗜好飲料	コーラ			1000ml	2本	125	250				2004.11.16
		サイダー			1000ml	2本	118	236				2004.11.15
調味料・香辛料類	ソース	トンカツソース			300ml	1本	144	144				2004.11.15
	しょうゆ	しょうゆ			1000ml	1本	268	268				2004.11.16
	塩	塩			800	1P	91	91				2004.11.15
	マヨネーズ	マヨネーズ			500	1P	270	270				2004.11.15
	味噌	みそ			1,500	2P	318	636				2004.11.16
	その他の調味料	トマトケチャップ			500	1P	198	198				2004.11.15
		ドレッシング			600ml	2本	365	730				2004.11.15
		めんつゆ			600ml	1本	198	198				2004.11.15
		カレールウ			400	2P	197	394				2004.11.15
		ハヤシルウ			400	2P	198	396				2004.11.16
		かつお昆布だし			300	3P	270	810				2004.11.15
	香辛料・その他	こしょう			20	1瓶	155	155				2004.11.15
		とうがらし			18	1瓶	113	113				2004.11.15
		からし			43	1P	186	186				2004.11.15

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	米	348.5	米1	523.0	精白米を水で3回洗い，水を切った後水130 ml/100 gを加えて炊飯器で炊く。
				米2	522.5	
		米加工品	5.2	赤飯	7.8	
				もち	7.8	100 ml の沸騰水で2分間ゆでる。
	小麦・加工品	小麦粉類	3.8	薄力粉	11.4	10 ml の水を加えこねた後，フライパンで3分間焼く。
		パン類	31.6	食パン	47.4	
				フランスパン	47.4	
		菓子パン類	5.7	あんぱん	17.1	
		うどん，中華めん類	39.4	生うどん	59.1	250 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
				生中華めん	59.1	250 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
		即席中華めん	4.0	ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	500 mlの沸騰水で3分間ゆで，湯を切る。
		パスタ類	8.5	スパゲッティー	25.5	1500 mlの沸騰水で11分間ゆで，湯を切る。
		その他の小麦加工品	5.1	麩	15.3	200 mlの沸騰水で3分間ゆで，湯を捨てる。
	その他の穀類・加工品	そば・加工品	5.5	生そば	16.5	250 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
		とうもろこし・加工品	0.4	コーンフレーク	1.2	
		その他の穀類	3.0	押麦	9.0	250 mlの沸騰水で10分間ゆで，湯を切る。
いも類	いも・加工品	さつまいも・加工品	7.7	さつまいも	154	1.5 cm程度の輪切りにし，250 mlの沸騰水で10分間煮て湯を切る。
		じゃがいも・加工品	30.2	じゃがいも	604	水洗いし，皮をむく。乱切りにし1000 mlの沸騰水で10分間煮て湯を切る。
		その他のいも・加工品	22.8	こんにゃく	114	乱切りにし500 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
				しらたき	114	500 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
				やまいも	114	皮を除く。
				さといも	114	水洗いし，皮をむく。乱切りにし500 mlの沸騰水で10分間煮て湯を切る。
	でんぷん・加工品		1.8	はるさめ	36	500 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
砂糖・甘味料			7.2	上白糖	1000	
豆類	大豆・加工品	大豆(全粒)・加工品	2.0	大豆	60	
		豆腐	38.2	絹ごし豆腐	1031	
				凍り豆腐	115	1000 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切り，かるく絞る。
		油揚げ類	7.9	油揚げ	118.5	1000 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
				がんもどき	118.5	1000 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
		納豆	6.9	納豆	207	
		その他の大豆加工品	2.3	おから	69	
	その他の豆・加工品		1.6	いんげんまめ	48	

表-15-2　食品の調製方法(2)

食品群			一日摂取量(g)	食品名	調製量(g)	調製方法
種実類			2.3	ごま	575	
				バターピーナッツ	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	13.1	トマト	65.5	ヘタを除く。
		にんじん	20.2	にんじん	101.0	水洗いした後，輪切りにし200 mlの沸騰水で5分間煮た後，湯を切る。
		ほうれん草	19.0	ほうれん草	95.0	根を除いて水洗いし，500 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
		ピーマン	3.5	ピーマン	17.5	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	33.1	ブロッコリー	55.0	葉を除いて水洗いし，300 mlの沸騰水で3分間ゆで，湯を切る。
				アスパラガス	55.0	水洗いし，300 mlの沸騰水で3分間ゆで，湯を切る。
				かぼちゃ	55.5	へた及び種子を除き，乱切りにし500 mlで6分間ゆで，湯を切る。
	その他の野菜	キャベツ	20.0	キャベツ	100.0	変質葉及び芯を除く。
		きゅうり	9.3	きゅうり	46.5	ヘタを除く。
		大根	36.5	大根	182.5	
		たまねぎ	28.9	たまねぎ	144.5	外皮を除き250 mlの沸騰水で5分間ゆで，湯を切る。
		はくさい	19.8	はくさい	99.0	芯を除き300 mlの沸騰水で3分間ゆで，湯を切り軽くしぼる。
		その他の淡色野菜	42.4	もやし	42.4	300 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
				なす	42.4	水洗いし，へたを除いて5 mm程度に切った後，ホットプレートで3分間焼く。
				レタス	42.4	芯を除く。
				たけのこ(ゆで)	42.4	
				ごぼう	42.4	水洗いし，皮をむき，3 cm程度に切った後，300 mlの沸騰水で10分間ゆで，湯を切る。
	野菜ジュース		5.7	トマトジュース	28.5	
	漬け物	葉類漬け物	6.5	野沢菜漬	16.2	漬け汁を除き軽く絞る。
				はくさい漬	16.3	漬け汁を除き軽く絞る。
		たくあん・その他の漬け物	11.7	たくあん	29.2	
				福神漬	29.3	漬け汁を除く。

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	いちご	0.1	いちご	1.0	へたを除く。
		柑橘類	34.3	みかん	114.0	外皮を除く。
				グレープフルーツ	114.0	外皮を除く。
				レモン	115.0	
		バナナ	11.5	バナナ	115.0	皮を除く。
		りんご	27.1	りんご	271.0	芯を除く。
		その他の生果	36.7	キウイフルーツ	91.5	皮及び種子を除く。
				パインアップル	92.0	種子を除く。
				モモ	91.5	皮を除く。
				メロン	92.0	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		13.7	オレンジジュース	45.5	
				リンゴジュース	45.5	
				ぶどうジュース	46.0	
きのこ類			14.9	しいたけ	397	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	397	石付きを除き1500 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
				しめじ	398	石付きを除き1500 mlの沸騰水で2分間ゆで，湯を切る。
藻類			14.6	のり	109	
				こんぶ	110	1500 mlの沸騰水で15分間ゆで，湯を切る。
				わかめ	109	600 mlの沸騰水で5分間ゆで，湯を切る。
				ひじき	110	600 ml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	あじ，いわし類	11.5	さば	43.0	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	43.0	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	43.0	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	43.5	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)
		さけ，ます	3.8	生さけ	57.0	刺身
		たい，かれい類	6.9	たら	51.7	フライパンで3分間焼く。
				かれい	51.8	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)
		まぐろ，かじき類	6.6	かつお	33.0	刺身
				まぐろ	33.0	刺身
				かじき	33.0	刺身
		その他の生魚	10.0	ぶり	50.0	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)
				はまち	50.0	刺身
				うなぎ(蒲焼)	50.0	
		貝類	4.1	ほたて	30.7	フィッシュロースターで6分間焼く。
				あさり	30.8	フライパンで2分間焼く。
		いか，たこ類	6.6	いか	49.5	フィッシュロースターで6分間焼く。
				まだこ	49.5	
		えび，かに類	7.0	えび	105.0	殻を除きフィッシュロースターで6分間焼く。
	魚介加工品	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	17.6	塩さけ	52.8	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	52.8	
				しらす干し	52.8	
				ししゃも	52.8	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	52.8	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)
		魚介(缶詰)	1.9	まぐろ油漬缶詰	14.2	油を除く。
				さば水煮缶詰	14.3	液体を除く。
		魚介(佃煮)	0.4	いかなご佃煮	3.0	
				あみ佃煮	3.0	
		魚介(練り製品)	11.4	かまぼこ	42.7	
				ちくわ	42.8	
				はんぺん	42.7	
				さつまあげ	42.8	
		魚肉ハム，ソーセージ	0.5	魚肉ソーセージ	7.5	

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	畜肉	牛肉	14.7	牛肉(もも)	147.0	フライパンで2分間焼く。
				牛肉(ひき肉)	147.0	フライパンで2分間焼く。
		豚肉	31.2	豚肉(もも)	312.0	フライパンで2分間焼く。
				豚肉(ロース)	312.0	フライパンで2分間焼く。
		ハム，ソーセージ類	10.0	ロースハム	66.6	フライパンで2分間焼く。
				ベーコン	66.7	フライパンで2分間焼く。
				ウィンナー	66.7	フライパンで2分間焼く。
		その他の畜肉	0.2	ひつじの肉	4.0	フライパンで2分間焼く。
	鳥肉	鶏肉	19.5	鶏肉(もも)	390.0	フライパンで3分間焼く。
		その他の鳥肉	0.1	あいがもの肉	2.0	フライパンで2分間焼く。
	肉類(内臓)		1.6	牛肝臓	32.0	フライパンで2分間焼く。
	その他の肉類	鯨肉	0		0	
		その他の肉・加工品	0		0	
卵類			36.5	鶏卵	1095	殻を除く。
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	101.4	牛乳	811.2	
		チーズ	2.3	プロセスチーズ	18.4	
		発酵乳・乳酸菌飲料	27.8	ヨーグルト	111.2	
				乳酸菌飲料	111.2	
		その他の乳製品	37.0	クリーム	296.0	
	その他の乳類		0		0	
油脂類	油脂類	バター	1.1	バター	110	
		マーガリン	1.1	マーガリン	110	
		植物性油脂	8.6	ごま油	430	
				サラダ油	430	
		動物性油脂	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	和菓子類	12.1	せんべい	201	
				カステラ	202	
				ようかん	202	
		ケーキ・ペストリー類	7.6	ショートケーキ	190	
				ドーナツ	190	
		ビスケット類	1.5	ビスケット	75	
		キャンディー類	0.2	キャンディー	10	
		その他の菓子類	5.1	チョコレート	127	
				ポテトチップス	128	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	14.2	日本酒	42.6	
		ビール	59.2	ビール	177.6	
		洋酒・その他	19.6	ワイン	58.8	
	その他の嗜好飲料	茶	310.3	緑茶飲料	465.4	
				紅茶飲料	465.5	
		コーヒー・ココア	64.8	缶コーヒー	194.4	
		その他の嗜好飲料	63.5	コーラ	95.2	
				サイダー	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	ソース	2.3	トンカツソース	34.5	
		しょうゆ	18.7	しょうゆ	280.5	
		塩	1.5	塩	22.5	
		マヨネーズ	3.1	マヨネーズ	46.5	
		味噌	12.9	みそ	193.5	
		その他の調味料	48.7	トマトケチャップ	121.7	
				ドレッシング	121.8	
				めんつゆ	121.7	
				カレールウ	121.8	
				ハヤシルウ	121.7	
				かつお昆布だし	121.8	
	香辛料・その他		0.2	こしょう	1.0	
				とうがらし	1.0	
				からし	1.0	

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	-	523.30	3327.4(1663.7) ( )内は加水前
		米2	-	522.50	
		赤飯	7.82	7.82	
		もち	7.84	7.25	
	小麦・加工品	薄力粉	11.40	14.30	
		食パン	47.43	47.43	
		フランスパン	47.44	47.44	
		あんぱん	17.13	17.13	
		生うどん	59.13	88.96	
		生中華めん	59.13	90.20	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.03	26.54	
		スパゲッティー	25.51	71.66	
		麩	15.31	145.36	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.54	25.93	
		コーンフレーク	1.24	1.24	
		押麦	9.00	26.67	
いも類	いも・加工品	さつまいも	153.98	161.27	1297.8
		じゃがいも	604.40	579.90	
		こんにゃく	113.72	102.00	
		しらたき	114.15	98.40	
		やまいも	113.88	113.88	
		さといも	114.30	106.00	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	36.22	136.30	
砂糖・甘味料		上白糖	1000.56	1000.56	1000.6
豆類	大豆・加工品	大豆	60.36	60.36	2416.2
		絹ごし豆腐	1031.20	1031.20	
		凍り豆腐	114.75	634.70	
		油揚げ	118.50	207.50	
		がんもどき	118.54	157.50	
		納豆	207.30	207.30	
		おから	69.27	69.27	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.39	48.39	
種実類		すりごま	575.02	575.02	1150.1
		ピーナッツ	575.12	575.12	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.52	65.52	1340.6
		にんじん	101.34	92.87	
		ほうれん草	95.04	107.54	
		ピーマン	17.54	15.48	
		ブロッコリー	55.37	68.37	
		アスパラガス	55.35	52.61	
		かぼちゃ	55.50	54.75	
	その他の野菜	キャベツ	100.18	100.18	
		きゅうり	46.50	46.50	
		大根	182.53	182.53	
		たまねぎ	144.49	152.09	
		はくさい	99.13	91.10	
		もやし	42.41	38.15	
		なす	42.36	28.88	
		レタス	42.39	42.39	
		たけのこ(ゆで)	42.39	42.39	
		ごぼう	42.37	39.73	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.52	28.52	
	漬け物	野沢菜漬	16.18	16.18	
		はくさい漬	16.28	16.28	
		たくあん	29.23	29.23	
		福神漬	29.28	29.28	

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	1.01	1.01	1244.4
		みかん	114.03	114.03	
		グレープフルーツ	115.04	115.04	
		レモン	114.96	114.96	
		バナナ	115.07	115.07	
		りんご	271.10	271.10	
		メロン	91.53	91.53	
		アボガド	92.03	92.03	
		キウイフルーツ	91.48	91.48	
		パインアップル	92.03	92.03	
	ジャム	いちごジャム	4.52	4.52	
		マーマレード	4.53	4.53	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	45.53	45.53	
		リンゴジュース	45.53	45.53	
		ぶどうジュース	46.00	46.00	
きのこ類		しいたけ	397.46	358.30	1047.4
		えのきだけ	397.34	353.10	
		しめじ	398.20	336.00	
藻類		のり	109.02	109.02	2784.0
		こんぶ	110.00	440.99	
		わかめ	109.00	1198.80	
		ひじき	110.09	1035.20	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.12	33.97	1185.5
		にしん	43.23	33.43	
		いわし	42.76	35.74	
		さんま	43.48	35.80	
	さけ，ます	生さけ	57.10	57.10	
	たい，かれい類	たら	51.74	43.41	
		かれい	51.79	39.22	
	まぐろ，かじき類	かつお	33.20	33.20	
		まぐろ	33.08	33.08	
		めばちまぐろ	33.20	33.20	
	その他の生魚	ぶり	50.11	44.13	
		しまほっけ	50.13	50.13	
		うなぎ(蒲焼)	50.17	50.17	
	貝類	ほたて	30.68	24.04	
		あさり	30.84	10.78	
	いか，たこ類	いか	49.45	35.96	
		まだこ	49.52	49.52	
	えび，かに類	えび	104.82	88.06	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.80	46.43	
		たらこ	52.84	52.84	
		しらす干し	52.80	52.80	
		ししゃも	52.77	45.96	
		干しあじ	52.78	43.34	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.23	14.23	
		さば水煮缶詰	14.31	14.31	
	魚介(佃煮)	わかさぎ佃煮	3.10	3.10	
		えび紅梅煮	3.11	3.11	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.73	42.73	
		ちくわ	42.77	42.77	
		はんぺん	42.70	42.70	
		さつまあげ	42.76	42.76	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.50	7.50	

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)	147.03	103.95	1208.0
		牛肉(ひき肉)	147.19	110.78	
		豚肉(もも)	311.95	264.58	
		豚肉(ロース)	312.12	248.38	
		ロースハム	66.62	50.54	
		ベーコン	66.70	44.40	
		ウィンナー	66.66	61.79	
		ひつじの肉	3.98	2.48	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.34	292.37	
		あいがもの肉	2.00	1.36	
	肉類(内臓)	牛肝臓	31.92	27.40	
卵類		鶏卵	1095.5	1095.5	1095.5
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.26	811.26	1348.2
		プロセスチーズ	18.40	18.40	
		ヨーグルト	111.22	111.22	
		乳酸菌飲料	111.26	111.26	
		クリーム	296.03	296.03	
油脂類	油脂類	バター	110.39	110.39	1090.8
		マーガリン	110.09	110.09	
		ごま油	430.30	430.30	
		サラダ油	430.00	430.00	
		ラード	10.04	10.04	
菓子類	菓子類	せんべい	201.00	201.00	1325.9
		カステラ	202.19	202.19	
		ようかん	202.10	202.10	
		ショートケーキ	190.25	190.25	
		ドーナツ	190.15	190.15	
		ビスケット	75.01	75.01	
		キャンディー	10.02	10.02	
		チョコレート	127.12	127.12	
		ポテトチップス	128.03	128.03	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.65	42.65	1595.2
		ビール	177.67	177.67	
		ワイン	58.86	58.86	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.43	465.43	
		紅茶飲料	465.56	465.56	
		缶コーヒー	194.45	194.45	
		コーラ	95.28	95.28	
		サイダー	95.33	95.33	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.50	34.50	1311.2
		しょうゆ	280.48	280.48	
		塩	22.53	22.53	
		マヨネーズ	46.47	46.47	
		みそ	193.54	193.54	
		トマトケチャップ	121.74	121.74	
		ドレッシング	121.81	121.81	
		めんつゆ	121.73	121.73	
		カレールウ	121.79	121.79	
		ハヤシルウ	121.71	121.71	
		かつお昆布だし	121.77	121.77	
	香辛料・その他	こしょう	1.01	1.01	
		とうがらし	1.04	1.04	
		からし	1.03	1.03	

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	-	523.0	3299.4(1649.7) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	8.5	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	16.9	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		生うどん	59.1	78.3	
		生中華めん	59.1	91.3	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	31.3	
		スパゲッティー	25.5	68.3	
		麩	15.3	128.9	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.5	30.1	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	29.7	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	154.2	1250.8
		じゃがいも	604.0	567.7	
		こんにゃく	114.0	101.8	
		しらたき	114.0	97.3	
		やまいも	114.0	114.0	
		さといも	114.0	113.2	
	でんぷん・加工品	はるさめ	36.0	102.6	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2319.5
		絹ごし豆腐	1031.0	1031.0	
		凍り豆腐	115.0	606.8	
		油揚げ	118.5	175.2	
		がんもどき	118.5	122.5	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1150.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1270.7
		にんじん	101.0	103.8	
		ほうれん草	95.0	84.7	
		ピーマン	17.5	15.7	
		ブロッコリー	55.0	60.5	
		アスパラガス	55.0	51.0	
		かぼちゃ	55.5	49.5	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	140.4	
		はくさい	99.0	85.9	
		もやし	42.4	37.7	
		なす	42.4	33.9	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	38.8	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		なし	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	371.6	1077.6
		えのきだけ	397.0	345.3	
		しめじ	398.0	360.7	
藻類		のり	109.0	109.0	2095.7
		こんぶ	110.0	429.3	
		わかめ	109.0	1012.6	
		ひじき	110.0	544.8	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	30.6	1185.1
		まあじ	43.0	35.6	
		いわし	43.0	32.4	
		さんま	43.5	37.3	
	さけ，ます	生さけ	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	48.4	
		かれい	51.8	38.8	
	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	50.0	44.1	
		いなだ	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	20.6	
		あさり	30.8	25.5	
	いか，たこ類	いか	49.5	33.2	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	75.3	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	48.5	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	45.3	
		干しあじ	52.8	45.4	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		あみ佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	134.9	1342.7
		牛肉(ひき肉)	147.0	119.9	
		豚肉(もも)	312.0	271.0	
		豚肉(ロース)	312.0	273.9	
		ロースハム	66.6	48.1	
		ベーコン	66.7	50.1	
		ウィンナー	66.7	64.3	
		ひつじの肉	4.0	2.5	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	349.7	
		あいがもの肉	2.0	1.3	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	27.0	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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-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	−	523.0	3281.4(1640.7) ( )内は加水前
		米２	−	522.5	
		赤飯	7.81	7.81	
		もち	7.84	6.29	
	小麦・加工品	薄力粉	11.44	16.46	
		食パン	47.42	47.42	
		フランスパン	47.44	47.44	
		あんぱん	17.11	17.11	
		生うどん	59.14	94.91	
		生中華めん	59.11	101.25	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.03	28.18	
		スパゲッティー	25.54	60.55	
		麩	15.34	106.57	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.53	34.48	
		コーンフレーク	1.24	1.24	
		押麦	9.03	25.49	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.38	153.00	1247.2
		じゃがいも	604.40	559.60	
		こんにゃく	114.01	98.33	
		しらたき	114.04	98.70	
		やまいも	114.11	114.11	
		さといも	114.21	107.6	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	36.37	115.9	
砂糖・甘味料		上白糖	1000.0	1000.0	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.32	60.32	2392.9
		絹ごし豆腐	1031.0	1031.0	
		凍り豆腐	115.37	696.40	
		油揚げ	118.51	153.16	
		がんもどき	118.51	127.16	
		納豆	207.4	207.4	
		おから	69.42	69.42	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575.0	575.0	1150.3
		バターピーナッツ	575.3	575.3	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.53	65.53	1330.7
		にんじん	101.03	92.93	
		ほうれん草	95.04	101.67	
		ピーマン	17.53	15.84	
		ブロッコリー	55.04	65.39	
		アスパラガス	55.04	53.37	
		かぼちゃ	55.51	55.62	
	その他の野菜	キャベツ	100.03	100.03	
		きゅうり	46.54	46.54	
		大根	182.51	182.51	
		たまねぎ	144.50	141.37	
		はくさい	99.41	90.90	
		もやし	42.38	39.81	
		なす	42.43	30.20	
		レタス	42.43	42.43	
		たけのこ(ゆで)	42.40	42.40	
		ごぼう	42.43	44.64	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.50	28.50	
	漬け物	野沢菜漬	16.19	16.19	
		はくさい漬	16.30	16.30	
		たくあん	29.22	29.22	
		福神漬	29.30	29.30	

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	1.15	1.15	1244.7
		みかん	114.28	114.28	
		グレープフルーツ	114.16	114.16	
		レモン	115.22	115.22	
		バナナ	115.19	115.19	
		りんご	271.30	271.30	
		メロン	91.51	91.51	
		パパイヤ	92.06	92.06	
		キウイフルーツ	91.53	91.53	
		パインアップル	92.07	92.07	
	ジャム	いちごジャム	4.51	4.51	
		マーマレード	4.50	4.50	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	45.52	45.52	
		リンゴジュース	45.50	45.50	
		ぶどうジュース	46.19	46.19	
きのこ類		しいたけ	397.40	340.40	995.9
		えのきだけ	397.13	333.7	
		しめじ	398.26	321.8	
藻類		のり	109.03	109.03	2356.4
		こんぶ	110.02	352.0	
		わかめ	108.99	1034.6	
		ひじき	110.05	860.8	
魚介類	あじ，いわし類	さば	42.89	33.99	1195.5
		まあじ	43.20	32.51	
		かたくちいわし	42.96	34.88	
		さんま	43.50	34.93	
	さけ，ます	生さけ	57.29	57.29	
	たい，かれい類	たら	51.65	41.44	
		かれい	51.78	43.71	
	まぐろ，かじき類	かつお	33.02	33.02	
		まぐろ	33.27	33.27	
		かじき	32.99	32.99	
	その他の生魚	ぶり	50.31	45.40	
		かんぱち	50.29	50.29	
		うなぎ(蒲焼)	50.05	50.05	
	貝類	ほたて	30.69	25.83	
		あさり	30.78	18.21	
	いか，たこ類	いか	49.47	36.90	
		まだこ	49.49	49.49	
	えび，かに類	えび	105.22	91.24	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.81	46.89	
		たらこ	52.84	52.84	
		しらす干し	52.83	52.83	
		ししゃも	52.79	41.86	
		干しあじ	52.84	42.70	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.16	14.16	
		さば水煮缶詰	14.26	14.26	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	2.99	2.99	
		あみ佃煮	3.08	3.08	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.70	42.70	
		ちくわ	42.79	42.79	
		はんぺん	42.69	42.69	
		さつまあげ	42.84	42.84	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.47	7.47	

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)	147.18	107.46	1207.0
		牛肉(ひき肉)	146.93	97.18	
		豚肉(もも)	312.42	258.55	
		豚肉(ロース)	312.07	252.77	
		ロースハム	66.62	46.55	
		ベーコン	66.68	41.83	
		ウィンナー	66.74	64.00	
		ひつじの肉	4.18	2.50	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.42	307.91	
		あいがもの肉	2.24	1.48	
	肉類(内臓)	牛肝臓	31.71	26.74	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.20	811.20	1348.0
		プロセスチーズ	18.42	18.42	
		ヨーグルト	111.20	111.20	
		乳酸菌飲料	111.21	111.21	
		クリーム	296.00	296.00	
油脂類	油脂類	バター	110.03	110.03	1090.2
		マーガリン	109.99	109.99	
		ごま油	430.10	430.10	
		サラダ油	430.00	430.00	
		ラード	10.12	10.12	
菓子類	菓子類	せんべい	201.04	201.04	1325.5
		カステラ	202.01	202.01	
		ようかん	202.00	202.00	
		ショートケーキ	190.10	190.10	
		ドーナツ	190.04	190.04	
		ビスケット	75.00	75.00	
		キャンディー	10.00	10.00	
		チョコレート	127.26	127.26	
		ポテトチップス	128.00	128.00	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.61	42.61	1595.0
		ビール	177.65	177.65	
		ワイン	58.81	58.81	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.44	465.44	
		紅茶飲料	465.55	465.55	
		缶コーヒー	194.40	194.40	
		コーラ	95.23	95.23	
		サイダー	95.34	95.34	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.48	34.48	1311.3
		しょうゆ	280.51	280.51	
		塩	22.47	22.47	
		マヨネーズ	46.52	46.52	
		みそ	193.49	193.49	
		トマトケチャップ	121.73	121.73	
		ドレッシング	121.81	121.81	
		めんつゆ	121.72	121.72	
		カレールウ	121.84	121.84	
		ハヤシルウ	121.74	121.74	
		かつお昆布だし	121.83	121.83	
	香辛料・その他	こしょう	0.99	0.99	
		とうがらし	1.04	1.04	
		からし	1.08	1.08	

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	-	523.0	3352.6(1676.3) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	8.0	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	18.8	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		生うどん	59.1	74.8	
		生中華めん	59.1	105.4	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	35.3	
		スパゲッティー	25.5	69.8	
		麩	15.3	141.2	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.5	31.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	25.3	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	163.9	1248.4
		じゃがいも	604.0	569.3	
		こんにゃく	114.0	100.9	
		しらたき	114.0	98.1	
		やまいも	114.0	114.0	
		さといも	114.0	109.0	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	36.0	93.2	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2240.0
		絹ごし豆腐	1031	1031	
		凍り豆腐	115.0	416.4	
		油揚げ	118.5	248.5	
		がんもどき	118.5	160.1	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1050.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1256.3
		にんじん	101.0	64.5	
		ほうれん草	95.0	90.8	
		ピーマン	17.5	12.9	
		ブロッコリー	55.0	60.8	
		アスパラガス	55.0	51.9	
		かぼちゃ	55.5	54.4	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	138.8	
		はくさい	99.0	99.5	
		もやし	42.4	39.5	
		なす	42.4	36.0	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	38.4	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		富有柿	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	369.1	1033.2
		えのきだけ	397.0	343.3	
		しめじ	398.0	320.8	
藻類		のり	109.0	109.0	2473.4
		こんぶ	110.0	427.2	
		わかめ	109.0	1163.1	
		ひじき	110.0	774.1	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	32.6	1136.3
		まあじ	43.0	33.2	
		いわし	43.0	32.6	
		さんま	43.5	32.6	
	さけ，ます	生さけ	57.0	57.0	
	たい，かれい類	すけとうたら	51.7	45.3	
		かれい	51.8	37.5	
	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	50.0	40.9	
		いなだ	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	20.8	
		あさり	30.8	14.2	
	いか，たこ類	いか	49.5	31.3	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	74.4	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	42.9	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	35.0	
		干しあじ	52.8	38.9	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	わかさぎ佃煮	3.0	3.0	
		あみ佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	130.0	1329.4
		牛肉(ひき肉)	147.0	127.6	
		豚肉(もも)	312.0	273.2	
		豚肉(ロース)	312.0	244.6	
		ロースハム	66.6	50.5	
		ベーコン	66.7	48.5	
		ウィンナー	66.7	63.6	
		ひつじの肉	4.0	2.6	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	358.9	
		あいがもの肉	2.0	1.4	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	28.5	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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)

<table>
<tr><th colspan="2">食品群</th><th>食品名</th><th>調製前重量(g)</th><th>調製後重量(g)</th><th>調製後総重量(g)</th></tr>
<tr><td rowspan="17">穀類</td><td rowspan="4">米・加工品</td><td>米1</td><td>-</td><td>523.0</td><td rowspan="17">3412.2(1706.1)
( )内は加水前</td></tr>
<tr><td>米2</td><td>-</td><td>522.5</td></tr>
<tr><td>赤飯</td><td>7.8</td><td>7.8</td></tr>
<tr><td>もち</td><td>7.8</td><td>8.0</td></tr>
<tr><td rowspan="10">小麦・加工品</td><td>薄力粉</td><td>11.4</td><td>18.2</td></tr>
<tr><td>食パン</td><td>47.4</td><td>47.4</td></tr>
<tr><td>フランスパン</td><td>47.4</td><td>47.4</td></tr>
<tr><td>あんぱん</td><td>17.1</td><td>17.1</td></tr>
<tr><td>生うどん</td><td>59.1</td><td>85.0</td></tr>
<tr><td>生中華めん</td><td>59.1</td><td>106.3</td></tr>
<tr><td>ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ</td><td>12.0</td><td>29.4</td></tr>
<tr><td>スパゲッティー</td><td>25.5</td><td>77.4</td></tr>
<tr><td>麩</td><td>15.3</td><td>161.5</td></tr>
<tr><td>生そば</td><td>16.5</td><td>28.3</td></tr>
<tr><td rowspan="3">その他の穀類・加工品</td><td>コーンフレーク</td><td>1.2</td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>押麦</td><td>9.0</td><td>25.6</td></tr>
<tr style="display:none"></tr>
<tr><td rowspan="7">いも類</td><td rowspan="6">いも・加工品</td><td>さつまいも</td><td>154.0</td><td>154.5</td><td rowspan="7">1226.6</td></tr>
<tr><td>じゃがいも</td><td>604.0</td><td>565.0</td></tr>
<tr><td>こんにゃく</td><td>114.0</td><td>102.6</td></tr>
<tr><td>しらたき</td><td>114.0</td><td>92.0</td></tr>
<tr><td>やまいも</td><td>114.0</td><td>114.0</td></tr>
<tr><td>さといも</td><td>114.0</td><td>109.0</td></tr>
<tr><td>でんぷん・加工品</td><td>はるさめ</td><td>36.0</td><td>89.5</td></tr>
<tr><td colspan="2">砂糖・甘味料</td><td>上白糖</td><td>1000</td><td>1000</td><td>1000.0</td></tr>
<tr><td rowspan="8">豆類</td><td rowspan="7">大豆・加工品</td><td>大豆</td><td>60.0</td><td>60.0</td><td rowspan="8">2443.2</td></tr>
<tr><td>絹ごし豆腐</td><td>1031</td><td>1031</td></tr>
<tr><td>凍り豆腐</td><td>115.0</td><td>630.3</td></tr>
<tr><td>油揚げ</td><td>118.5</td><td>257.2</td></tr>
<tr><td>がんもどき</td><td>118.5</td><td>140.7</td></tr>
<tr><td>納豆</td><td>207.0</td><td>207.0</td></tr>
<tr><td>おから</td><td>69.0</td><td>69.0</td></tr>
<tr><td>その他の豆・加工品</td><td>いんげんまめ</td><td>48.0</td><td>48.0</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">種実類</td><td>すりごま</td><td>575</td><td>575</td><td rowspan="2">1150.0</td></tr>
<tr><td>バターピーナッツ</td><td>575</td><td>575</td></tr>
<tr><td rowspan="23">野菜類</td><td rowspan="7">緑黄色野菜</td><td>トマト</td><td>65.5</td><td>65.5</td><td rowspan="23">1284.9</td></tr>
<tr><td>にんじん</td><td>101.0</td><td>88.4</td></tr>
<tr><td>ほうれん草</td><td>95.0</td><td>99.9</td></tr>
<tr><td>ピーマン</td><td>17.5</td><td>15.8</td></tr>
<tr><td>ブロッコリー</td><td>55.0</td><td>63.2</td></tr>
<tr><td>アスパラガス</td><td>55.0</td><td>50.5</td></tr>
<tr><td>かぼちゃ</td><td>55.5</td><td>56.1</td></tr>
<tr><td rowspan="10">その他の野菜</td><td>キャベツ</td><td>100.0</td><td>100.0</td></tr>
<tr><td>きゅうり</td><td>16.5</td><td>16.5</td></tr>
<tr><td>大根</td><td>182.5</td><td>182.5</td></tr>
<tr><td>たまねぎ</td><td>144.5</td><td>137.9</td></tr>
<tr><td>はくさい</td><td>99.0</td><td>94.8</td></tr>
<tr><td>もやし</td><td>42.4</td><td>32.7</td></tr>
<tr><td>なす</td><td>42.4</td><td>39.1</td></tr>
<tr><td>レタス</td><td>42.4</td><td>42.4</td></tr>
<tr><td>たけのこ(ゆで)</td><td>42.4</td><td>42.4</td></tr>
<tr><td>ごぼう</td><td>42.4</td><td>37.7</td></tr>
<tr><td>野菜ジュース</td><td>トマトジュース</td><td>28.5</td><td>28.5</td></tr>
<tr><td rowspan="4">漬け物</td><td>野沢菜漬</td><td>16.2</td><td>16.2</td></tr>
<tr><td>はくさい漬</td><td>16.3</td><td>16.3</td></tr>
<tr><td>たくあん</td><td>29.2</td><td>29.2</td></tr>
<tr><td>福神漬</td><td>29.3</td><td>29.3</td></tr>
</table>

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		マンゴー	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	379.2	1063.3
		えのきだけ	397.0	337.4	
		しめじ	398.0	346.7	
藻類		のり	109.0	109.0	2600.7
		こんぶ	110.0	434.1	
		わかめ	109.0	1154.7	
		ひじき	110.0	902.9	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	35.6	1199.4
		まあじ	43.0	32.7	
		いわし	43.0	32.6	
		さんま	43.5	36.5	
	さけ，ます	キングサーモン	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	47.6	
		かれい	51.8	40.7	
	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	50.0	44.8	
		はたはた	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	23.5	
		あさり	30.8	21.5	
	いか，たこ類	いか	49.5	41.6	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	80.4	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	49.0	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	45.3	
		干しあじ	52.8	43.5	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		あみ佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

表-20-3　試料調製前重量及び調製後重量(新潟市)

<table>
<tr><th colspan="2">食品群</th><th>食品名</th><th>調製前重量(g)</th><th>調製後重量(g)</th><th>調製後総重量(g)</th></tr>
<tr><td rowspan="11">肉類</td><td rowspan="8">畜肉</td><td>牛肉(もも)</td><td>147.0</td><td>136.3</td><td rowspan="11">1437.5</td></tr>
<tr><td>牛肉(ひき肉)</td><td>147.0</td><td>133.9</td></tr>
<tr><td>豚肉(もも)</td><td>312.0</td><td>282.9</td></tr>
<tr><td>豚肉(ロース)</td><td>312.0</td><td>300.8</td></tr>
<tr><td>ロースハム</td><td>66.6</td><td>59.8</td></tr>
<tr><td>ベーコン</td><td>66.7</td><td>57.8</td></tr>
<tr><td>ウィンナー</td><td>66.7</td><td>65.6</td></tr>
<tr><td>ひつじの肉</td><td>4.0</td><td>2.7</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鳥肉</td><td>鶏肉(もも)</td><td>390.0</td><td>366.3</td></tr>
<tr><td>あいがもの肉</td><td>2.0</td><td>1.7</td></tr>
<tr><td>肉類(内臓)</td><td>牛肝臓</td><td>32.0</td><td>29.7</td></tr>
<tr><td colspan="2">卵類</td><td>鶏卵</td><td>1095</td><td>1095</td><td>1095.0</td></tr>
<tr><td rowspan="5">乳類</td><td rowspan="5">牛乳・乳製品</td><td>牛乳</td><td>811.2</td><td>811.2</td><td rowspan="5">1348.0</td></tr>
<tr><td>プロセスチーズ</td><td>18.4</td><td>18.4</td></tr>
<tr><td>ヨーグルト</td><td>111.2</td><td>111.2</td></tr>
<tr><td>乳酸菌飲料</td><td>111.2</td><td>111.2</td></tr>
<tr><td>クリーム</td><td>296.0</td><td>296.0</td></tr>
<tr><td rowspan="5">油脂類</td><td rowspan="5">油脂類</td><td>バター</td><td>110.0</td><td>110.0</td><td rowspan="5">1090.0</td></tr>
<tr><td>マーガリン</td><td>110.0</td><td>110.0</td></tr>
<tr><td>ごま油</td><td>430.0</td><td>430.0</td></tr>
<tr><td>サラダ油</td><td>430.0</td><td>430.0</td></tr>
<tr><td>ラード</td><td>10.0</td><td>10.0</td></tr>
<tr><td rowspan="9">菓子類</td><td rowspan="9">菓子類</td><td>せんべい</td><td>201.0</td><td>201.0</td><td rowspan="9">1325.0</td></tr>
<tr><td>カステラ</td><td>202.0</td><td>202.0</td></tr>
<tr><td>ようかん</td><td>202.0</td><td>202.0</td></tr>
<tr><td>ショートケーキ</td><td>190.0</td><td>190.0</td></tr>
<tr><td>ドーナツ</td><td>190.0</td><td>190.0</td></tr>
<tr><td>ビスケット</td><td>75.0</td><td>75.0</td></tr>
<tr><td>キャンディー</td><td>10.0</td><td>10.0</td></tr>
<tr><td>チョコレート</td><td>127.0</td><td>127.0</td></tr>
<tr><td>ポテトチップス</td><td>128.0</td><td>128.0</td></tr>
<tr><td rowspan="8">嗜好飲料類</td><td rowspan="3">アルコール飲料</td><td>日本酒</td><td>42.6</td><td>42.6</td><td rowspan="8">1594.8</td></tr>
<tr><td>ビール</td><td>177.6</td><td>177.6</td></tr>
<tr><td>ワイン</td><td>58.8</td><td>58.8</td></tr>
<tr><td rowspan="5">その他の嗜好飲料</td><td>緑茶飲料</td><td>465.4</td><td>465.4</td></tr>
<tr><td>紅茶飲料</td><td>465.5</td><td>465.5</td></tr>
<tr><td>缶コーヒー</td><td>194.4</td><td>194.4</td></tr>
<tr><td>コーラ</td><td>95.2</td><td>95.2</td></tr>
<tr><td>サイダー</td><td>95.3</td><td>95.3</td></tr>
<tr><td rowspan="14">調味料・香辛料類</td><td rowspan="11">調味料</td><td>トンカツソース</td><td>34.5</td><td>34.5</td><td rowspan="14">1311.0</td></tr>
<tr><td>しょうゆ</td><td>280.5</td><td>280.5</td></tr>
<tr><td>塩</td><td>22.5</td><td>22.5</td></tr>
<tr><td>マヨネーズ</td><td>46.5</td><td>46.5</td></tr>
<tr><td>みそ</td><td>193.5</td><td>193.5</td></tr>
<tr><td>トマトケチャップ</td><td>121.7</td><td>121.7</td></tr>
<tr><td>ドレッシング</td><td>121.8</td><td>121.8</td></tr>
<tr><td>めんつゆ</td><td>121.7</td><td>121.7</td></tr>
<tr><td>カレールウ</td><td>121.8</td><td>121.8</td></tr>
<tr><td>ハヤシルウ</td><td>121.7</td><td>121.7</td></tr>
<tr><td>かつお昆布だし</td><td>121.8</td><td>121.8</td></tr>
<tr><td rowspan="3">香辛料・その他</td><td>こしょう</td><td>1.0</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>とうがらし</td><td>1.0</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>からし</td><td>1.0</td><td>1.0</td></tr>
</table>

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	-	523.0	3393.8(1696.9) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	8.0	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	18.6	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		生うどん	59.1	83.6	
		生中華めん	59.1	117.2	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	27.7	
		スパゲッティー	25.5	64.6	
		麩	15.3	149.0	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.5	32.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	29.5	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	162.3	1238.4
		じゃがいも	604.0	570.7	
		こんにゃく	114.0	101.5	
		しらたき	114.0	89.1	
		やまいも	114.0	114.0	
		さといも	114.0	109.5	
	でんぷん・加工品	はるさめ	36.0	91.3	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2382.8
		絹ごし豆腐	1031	1031	
		凍り豆腐	115.0	640	
		油揚げ	118.5	209.6	
		がんもどき	118.5	118.2	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1150.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1206.3
		にんじん	101.0	89.4	
		ほうれん草	95.0	68.4	
		ピーマン	17.5	15.5	
		ブロッコリー	55.0	54.1	
		アスパラガス	55.0	51.2	
		かぼちゃ	55.5	50.8	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	135.3	
		はくさい	99.0	62.8	
		もやし	42.4	36.0	
		なす	42.4	35.0	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	39.0	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		ブルーベリー	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	389.3	1082.7
		えのきだけ	397.0	350.5	
		しめじ	398.0	342.9	
藻類		のり	109.0	109.0	1334.3
		こんぶ	110.0	438.9	
		わかめ	109.0	182.8	
		ひじき	110.0	603.6	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	36.1	1171.6
		まあじ	43.0	35.3	
		いわし	43.0	30.5	
		さんま	43.5	31.9	
	さけ，ます	生さけ	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	47.1	
		かれい	51.8	49.7	
	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	50.0	47.4	
		はまち	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	20.7	
		あさり	30.8	17.6	
	いか，たこ類	いか	49.5	32.1	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	75.9	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	40.8	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	38.9	
		干しあじ	52.8	43.5	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		あみ佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	117.8	1302.8
		牛肉(ひき肉)	147.0	124.4	
		豚肉(もも)	312.0	247.1	
		豚肉(ロース)	312.0	279.2	
		ロースハム	66.6	47.5	
		ベーコン	66.7	47.7	
		ウィンナー	66.7	64.8	
		ひつじの肉	4.0	3.4	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	340.0	
		あいがもの肉	2.0	1.3	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	29.6	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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	-	523.0	3288.2(1644.1) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	9.1	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	17.8	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		生うどん	59.1	74.1	
		生中華めん	59.1	91.1	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	28.7	
		スパゲッティー	25.5	65.5	
		麩	15.3	138.6	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.5	27.3	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	25.5	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	154.4	1259.0
		じゃがいも	604.0	567.3	
		こんにゃく	114.0	104.0	
		しらたき	114.0	89.5	
		やまいも	114.0	114	
		さといも	114.0	107.9	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	36.0	121.9	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2508.0
		絹ごし豆腐	1031	1031	
		凍り豆腐	115.0	653.1	
		油揚げ	118.5	265.0	
		がんもどき	118.5	174.9	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1150.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1296.5
		にんじん	101.0	90.9	
		ほうれん草	95.0	89.8	
		ピーマン	17.5	16.0	
		ブロッコリー	55.0	57.8	
		アスパラガス	55.0	51.2	
		かぼちゃ	55.5	56.8	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	140.5	
		はくさい	99.0	108.2	
		もやし	42.4	38.5	
		なす	42.4	37.4	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	40.6	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		ぶどう	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	377.5	1054.5
		えのきだけ	397.0	333.6	
		しめじ	398.0	343.4	
藻類		のり	109.0	109.0	2236.0
		こんぶ	110.0	340.4	
		わかめ	109.0	1067.5	
		ひじき	110.0	719.1	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	37.5	1158.3
		まあじ	43.0	35.3	
		かたくちいわし	43.0	29.2	
		さんま	43.5	32.3	
	さけ，ます	生さけ	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	47.5	
		かれい	51.8	42.4	
	まぐろ，かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		きはだまぐろ	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	50.0	42.0	
		はまち	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	17.2	
		あさり	30.8	25.7	
	いか，たこ類	いか	49.5	31.1	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105	65.5	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	49.0	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	37.5	
		干しあじ	52.8	42.0	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		あさり佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	113.5	1286.3
		牛肉(ひき肉)	147.0	126.2	
		豚肉(もも)	312.0	245.1	
		豚肉(ロース)	312.0	244.6	
		ロースハム	66.6	53.8	
		ベーコン	66.7	50.9	
		ウィンナー	66.7	65.7	
		ひつじの肉	4.0	3.7	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	353.2	
		あいがもの肉	2.0	1.9	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	27.7	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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	-	523.0	3323.6(1661.8) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.81	7.81	
		もち	7.80	5.26	
	小麦・加工品	薄力粉	11.42	15.11	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.44	47.44	
		あんぱん	17.12	17.12	
		生うどん	59.12	80.46	
		生中華めん	59.13	102.66	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.04	29.79	
		スパゲッティー	25.54	66.54	
		麩	15.30	130.95	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.55	30.66	
		コーンフレーク	12.04	12.04	
		押麦	9.04	23.05	
いも類	いも・加工品	さつまいも	153.99	162.6	1310.5
		じゃがいも	604.30	571.1	
		こんにゃく	113.98	104.9	
		しらたき	114.02	101.5	
		やまいも	114.01	114.01	
		さといも	114.02	108.7	
	でんぷん・加工品	はるさめ	36.02	147.7	
砂糖・甘味料		上白糖	1000.01	1000.01	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.14	60.14	2368.6
		絹ごし豆腐	1031.40	1031.40	
		凍り豆腐	115.04	642.30	
		油揚げ	118.53	163.35	
		がんもどき	118.53	147.34	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.03	69.03	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575.05	575.05	1150.2
		バターピーナッツ	575.19	575.19	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.51	65.51	1298.8
		にんじん	101.06	92.58	
		ほうれん草	95.09	72.48	
		ピーマン	17.52	14.88	
		ブロッコリー	55.02	68.03	
		アスパラガス	55.09	51.37	
		かぼちゃ	55.51	48.96	
	その他の野菜	キャベツ	101.02	101.02	
		きゅうり	46.51	46.51	
		大根	182.52	182.52	
		たまねぎ	144.51	146.45	
		はくさい	99.00	92.54	
		もやし	42.43	41.67	
		なす	42.38	33.01	
		レタス	42.43	42.43	
		たけのこ(ゆで)	42.39	42.39	
		ごぼう	42.38	36.89	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.52	28.52	
	漬け物	野沢菜漬	16.22	16.22	
		はくさい漬	16.31	16.31	
		たくあん	29.24	29.24	
		福神漬	29.30	29.30	

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	1.04	1.04	1243.1
		みかん	113.97	113.97	
		グレープフルーツ	113.97	113.97	
		レモン	115.01	115.01	
		バナナ	115.21	115.21	
		りんご	270.70	270.70	
		メロン	91.47	91.47	
		マンゴー	92.04	92.04	
		キウイフルーツ	91.58	91.58	
		パインアップル	92.06	92.06	
	ジャム	いちごジャム	4.56	4.56	
		マーマレード	4.53	4.53	
	果汁・果汁飲料	オレンジジュース	45.47	45.47	
		リンゴジュース	45.48	45.48	
		ぶどうジュース	45.99	45.99	
きのこ類		しいたけ	397.01	275.40	952.0
		えのきだけ	397.03	335.68	
		しめじ	398.04	340.88	
藻類		のり	109.04	109.04	2692.6
		こんぶ	110.11	459.82	
		わかめ	109.08	1249.39	
		ひじき	110.12	874.31	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.03	34.16	1182.3
		まあじ	43.25	32.81	
		かたくちいわし	43.12	31.93	
		さんま	43.51	32.59	
	さけ，ます	生さけ	57.26	57.26	
	たい，かれい類	たら	51.69	41.37	
		かれい	51.80	40.25	
	まぐろ，かじき類	かつお	33.16	33.16	
		まぐろ	33.16	33.16	
		めばちまぐろ	33.03	33.03	
	その他の生魚	ぶり	50.30	42.74	
		かんぱち	50.04	50.04	
		うなぎ(蒲焼)	50.01	50.01	
	貝類	ほたて	30.70	25.24	
		あさり	39.09	14.59	
	いか，たこ類	いか	49.52	38.95	
		まだこ	49.54	49.54	
	えび，かに類	えび	105.11	91.35	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.83	45.84	
		たらこ	52.81	52.81	
		しらす干し	52.80	52.80	
		ししゃも	52.80	41.59	
		干しあじ	52.84	44.08	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.24	14.24	
		さば水煮缶詰	14.31	14.31	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	2.99	2.99	
		あさり佃煮	3.00	3.00	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.68	42.68	
		ちくわ	42.77	42.77	
		はんぺん	42.73	42.73	
		さつまあげ	42.83	42.83	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.49	7.49	

表-23-3　試料調製前重量及び調製後重量(大津市)

<table>
<tr><th colspan="2">食品群</th><th>食品名</th><th>調製前重量(g)</th><th>調製後重量(g)</th><th>調製後総重量(g)</th></tr>
<tr><td rowspan="11">肉類</td><td rowspan="8">畜肉</td><td>牛肉(もも)</td><td>147.15</td><td>104.48</td><td rowspan="11">1219.3</td></tr>
<tr><td>牛肉(ひき肉)</td><td>147.04</td><td>101.85</td></tr>
<tr><td>豚肉(もも)</td><td>312.20</td><td>248.90</td></tr>
<tr><td>豚肉(ロース)</td><td>311.70</td><td>270.82</td></tr>
<tr><td>ロースハム</td><td>66.62</td><td>40.69</td></tr>
<tr><td>ベーコン</td><td>66.68</td><td>32.66</td></tr>
<tr><td>ウィンナー</td><td>66.71</td><td>63.97</td></tr>
<tr><td>ひつじの肉</td><td>4.12</td><td>3.47</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鳥肉</td><td>鶏肉(もも)</td><td>390.10</td><td>325.22</td></tr>
<tr><td>あいがもの肉</td><td>2.15</td><td>1.56</td></tr>
<tr><td>肉類(内臓)</td><td>牛肝臓</td><td>32.24</td><td>25.65</td></tr>
<tr><td colspan="2">卵類</td><td>鶏卵</td><td>1095.04</td><td>1095.04</td><td>1095.0</td></tr>
<tr><td rowspan="5">乳類</td><td rowspan="5">牛乳・乳製品</td><td>牛乳</td><td>811.20</td><td>811.2</td><td rowspan="5">1348.0</td></tr>
<tr><td>プロセスチーズ</td><td>18.41</td><td>18.41</td></tr>
<tr><td>ヨーグルト</td><td>111.22</td><td>111.22</td></tr>
<tr><td>乳酸菌飲料</td><td>111.20</td><td>111.20</td></tr>
<tr><td>クリーム</td><td>296.0</td><td>296.0</td></tr>
<tr><td rowspan="5">油脂類</td><td rowspan="5">油脂類</td><td>バター</td><td>110.01</td><td>110.01</td><td rowspan="5">1090.1</td></tr>
<tr><td>マーガリン</td><td>110.00</td><td>110.00</td></tr>
<tr><td>ごま油</td><td>430.0</td><td>430.0</td></tr>
<tr><td>サラダ油</td><td>430.0</td><td>430.0</td></tr>
<tr><td>ラード</td><td>10.04</td><td>10.04</td></tr>
<tr><td rowspan="9">菓子類</td><td rowspan="9">菓子類</td><td>せんべい</td><td>201.13</td><td>201.13</td><td rowspan="9">1325.4</td></tr>
<tr><td>カステラ</td><td>202.00</td><td>202.00</td></tr>
<tr><td>ようかん</td><td>202.08</td><td>202.08</td></tr>
<tr><td>ショートケーキ</td><td>190.02</td><td>190.02</td></tr>
<tr><td>ドーナツ</td><td>190.08</td><td>190.08</td></tr>
<tr><td>ビスケット</td><td>74.99</td><td>74.99</td></tr>
<tr><td>キャンディー</td><td>10.01</td><td>10.01</td></tr>
<tr><td>チョコレート</td><td>127.03</td><td>127.03</td></tr>
<tr><td>ポテトチップス</td><td>128.05</td><td>128.05</td></tr>
<tr><td rowspan="8">嗜好飲料類</td><td rowspan="3">アルコール飲料</td><td>日本酒</td><td>42.61</td><td>42.61</td><td rowspan="8">1595.1</td></tr>
<tr><td>ビール</td><td>177.65</td><td>177.65</td></tr>
<tr><td>ワイン</td><td>58.81</td><td>58.81</td></tr>
<tr><td rowspan="5">その他の嗜好飲料</td><td>緑茶飲料</td><td>465.45</td><td>465.45</td></tr>
<tr><td>紅茶飲料</td><td>465.57</td><td>465.57</td></tr>
<tr><td>缶コーヒー</td><td>194.45</td><td>194.45</td></tr>
<tr><td>コーラ</td><td>95.15</td><td>95.15</td></tr>
<tr><td>サイダー</td><td>95.37</td><td>95.37</td></tr>
<tr><td rowspan="14">調味料・香辛料類</td><td rowspan="11">調味料</td><td>トンカツソース</td><td>34.52</td><td>34.52</td><td rowspan="14">1311.1</td></tr>
<tr><td>しょうゆ</td><td>280.52</td><td>280.52</td></tr>
<tr><td>塩</td><td>22.49</td><td>22.49</td></tr>
<tr><td>マヨネーズ</td><td>46.49</td><td>46.49</td></tr>
<tr><td>みそ</td><td>193.52</td><td>193.52</td></tr>
<tr><td>トマトケチャップ</td><td>121.69</td><td>121.69</td></tr>
<tr><td>ドレッシング</td><td>121.79</td><td>121.79</td></tr>
<tr><td>めんつゆ</td><td>121.71</td><td>121.71</td></tr>
<tr><td>カレールウ</td><td>121.82</td><td>121.82</td></tr>
<tr><td>ハヤシルウ</td><td>121.73</td><td>121.73</td></tr>
<tr><td>かつお昆布だし</td><td>121.83</td><td>121.83</td></tr>
<tr><td rowspan="3">香辛料・その他</td><td>こしょう</td><td>1.00</td><td>1.00</td></tr>
<tr><td>とうがらし</td><td>1.00</td><td>1.00</td></tr>
<tr><td>からし</td><td>0.99</td><td>0.99</td></tr>
</table>

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	-	523.0	4533.0(2266.5) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	7.9	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	17.0	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		生うどん	59.1	673.0	
		生中華めん	59.1	107.7	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	27.3	
		スパゲッティー	25.5	78.9	
		麩	15.3	130.3	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.5	32.0	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	26.0	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	150.1	1229.7
		じゃがいも	604.0	562.0	
		こんにゃく	114.0	101.9	
		しらたき	114.0	90.3	
		やまいも	114.0	114.0	
		さといも	114.0	114.1	
	でんぷん・加工品	緑豆はるさめ	36.0	97.3	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2435.5
		絹ごし豆腐	1031	1031	
		凍り豆腐	115.0	651.4	
		油揚げ	118.5	214.3	
		がんもどき	118.5	154.8	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1150.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1239.3
		にんじん	101.0	90.0	
		ほうれん草	95.0	86.4	
		ピーマン	17.5	15.6	
		ブロッコリー	55.0	58.5	
		アスパラガス	55.0	52.0	
		かぼちゃ	55.5	54.8	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	134.8	
		はくさい	99.0	69.6	
		もやし	42.4	39.6	
		なす	42.4	33.6	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	35.6	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		プルーン	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	374.6	1053.0
		えのきだけ	397.0	335.6	
		しめじ	398.0	342.8	
藻類		のり	109.0	109.0	2738.1
		こんぶ	110.0	605.9	
		わかめ	109.0	1079.9	
		ひじき	110.0	943.3	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	37.8	1218.4
		まあじ	43.0	39.5	
		いわし	43.0	36.8	
		さんま	43.5	34.7	
	さけ，ます	生さけ	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	47.4	
		かれい	51.8	45.8	
	まぐろ，かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		きはだまぐろ	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	50.0	43.1	
		めばる	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	23.4	
		あさり	30.8	24.4	
	いか，たこ類	いか	49.5	38.5	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	87.1	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	48.5	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	44.1	
		干しあじ	52.8	43.2	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		あみ佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	121.6	1410.1
		牛肉(ひき肉)	147.0	133.5	
		豚肉(もも)	312.0	287.4	
		豚肉(ロース)	312.0	297.4	
		ロースハム	66.6	49.5	
		ベーコン	66.7	55.7	
		ウィンナー	66.7	65.0	
		ひつじの肉	4.0	3.6	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	365.9	
		あいがもの肉	2.0	1.3	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	29.2	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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	-	523.0	3370.2(1685.1) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	8.1	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	17.4	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		生うどん	59.1	82.3	
		生中華めん	59.1	102.8	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	35.1	
		スパゲッティー	25.5	71.8	
		麩	15.3	147.7	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.5	26.8	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	26.7	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	160.9	1300.3
		じゃがいも	604.0	603.0	
		こんにゃく	114.0	103.2	
		しらたき	114.0	100.6	
		やまいも	114.0	114.0	
		さといも	114.0	107.7	
	でんぷん・加工品	はるさめ	36.0	110.9	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2435.6
		絹ごし豆腐	1031	1031	
		凍り豆腐	115.0	714.0	
		油揚げ	118.5	158.1	
		がんもどき	118.5	148.5	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1150.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1275.8
		にんじん	101.0	90.5	
		ほうれん草	95.0	86.7	
		ピーマン	17.5	16.2	
		ブロッコリー	55.0	58.5	
		アスパラガス	55.0	52.0	
		かぼちゃ	55.5	54.3	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	144.3	
		はくさい	99.0	86.3	
		もやし	42.4	38.4	
		なす	42.4	34.8	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	45.0	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		アボガド	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	365.1	1062.2
		えのきだけ	397.0	363.9	
		しめじ	398.0	333.2	
藻類		のり	109.0	109.0	2362.4
		こんぶ	110.0	437.1	
		わかめ	109.0	1090.2	
		ひじき	110.0	726.1	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	37.4	1188.1
		まあじ	43.0	34.0	
		いわし	43.0	36.6	
		さんま	43.5	35.1	
	さけ，ます	生さけ	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	46.4	
		かれい	51.8	42.3	
	まぐろ，かじき類	かつお	33.0	33.0	
		まぐろ	33.0	33.0	
		びんちょうまぐろ	33.0	33.0	
	その他の生魚	ぶり	50.0	47.4	
		はまち	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	18.1	
		あさり	30.8	26.0	
	いか，たこ類	いか	49.5	31.6	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	78.9	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	46.5	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	36.9	
		干しあじ	52.8	46.8	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		あみ佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	123.2	1250.9
		牛肉(ひき肉)	147.0	119.0	
		豚肉(もも)	312.0	177.9	
		豚肉(ロース)	312.0	292.8	
		ロースハム	66.6	48.0	
		ベーコン	66.7	49.1	
		ウィンナー	66.7	65.5	
		ひつじの肉	4.0	3.3	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	345.2	
		あいがもの肉	2.0	1.3	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	25.6	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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-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	–	523.0	3386.2(1693.1) ( )内は加水前
		米2	–	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	6.3	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	17.7	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		生うどん	59.1	105.2	
		生中華めん	59.1	104.9	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	28.7	
		スパゲッティー	25.5	60.5	
		麩	15.3	148.0	
	その他の穀類・加工品	生そば	16.5	29.5	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	25.9	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	154.1	1149.4
		じゃがいも	604.0	563.9	
		こんにゃく	114.0	99.4	
		しらたき	114.0	100.1	
		やまいも	114.0	114.0	
		さといも	114.0	106.4	
	でんぷん・加工品	はるさめ	36.0	11.5	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2427.6
		絹ごし豆腐	1031	1031	
		凍り豆腐	115.0	623.9	
		油揚げ	118.5	217.4	
		がんもどき	118.5	171.3	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1150.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1307.2
		にんじん	101.0	90.9	
		ほうれん草	95.0	92.9	
		ピーマン	17.5	16	
		ブロッコリー	55.0	62.3	
		アスパラガス	55.0	52.5	
		かぼちゃ	55.5	54.0	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	152.2	
		はくさい	99.0	102.3	
		もやし	42.4	38.6	
		なす	42.4	36.8	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	39.9	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		マンゴー	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	372.3	1070.1
		えのきだけ	397.0	367.7	
		しめじ	398.0	330.1	
藻類		のり	109.0	109.0	2138.2
		こんぶ	110.0	357.2	
		わかめ	109.0	1073.8	
		ひじき	110.0	598.2	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	38.2	1207.2
		まあじ	43.0	37.9	
		いわし	43.0	37.0	
		さんま	43.5	37.2	
	さけ，ます	生さけ	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	37.6	
		かれい	51.8	43.7	
	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	50.0	45.7	
		はまち	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	22.7	
		あさり	30.8	15.4	
	いか，たこ類	いか	49.5	27.3	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	89.2	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	45.6	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	52.8	
		干しあじ	52.8	52.8	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		あみ佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	113.0	1255.8
		牛肉(ひき肉)	147.0	121.1	
		豚肉(もも)	312.0	248.5	
		豚肉(ロース)	312.0	271.6	
		ロースハム	66.6	48.8	
		ベーコン	66.7	47.3	
		ウィンナー	66.7	64.3	
		ひつじの肉	4.0	3.6	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	308.8	
		あいがもの肉	2.0	1.8	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	27.0	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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	-	523.0	3299.2(1649.6) ( )内は加水前
		米2	-	522.5	
		赤飯	7.8	7.8	
		もち	7.8	7.8	
	小麦・加工品	薄力粉	11.4	16.9	
		食パン	47.4	47.4	
		フランスパン	47.4	47.4	
		あんぱん	17.1	17.1	
		ゆでうどん	59.1	64.1	
		生中華めん	59.1	112.1	
		ｲﾝｽﾀﾝﾄﾗｰﾒﾝ	12.0	32.2	
		スパゲッティー	25.5	80.3	
		麩	15.3	114.3	
	その他の穀類・加工品	ゆでそば	16.5	29.8	
		コーンフレーク	1.2	1.2	
		押麦	9.0	25.7	
いも類	いも・加工品	さつまいも	154.0	149.7	1238.7
		じゃがいも	604.0	570.6	
		こんにゃく	114.0	104.0	
		しらたき	114.0	94.4	
		やまいも	114.0	114.0	
		さといも	114.0	110.1	
	でんぷん・加工品	はるさめ	36.0	95.9	
砂糖・甘味料		上白糖	1000	1000	1000.0
豆類	大豆・加工品	大豆	60.0	60.0	2438.5
		絹ごし豆腐	1031.0	1031.0	
		沖縄島豆腐	115.0	692.0	
		油揚げ	118.5	193.9	
		がんもどき	118.5	137.6	
		納豆	207.0	207.0	
		おから	69.0	69.0	
	その他の豆・加工品	いんげんまめ	48.0	48.0	
種実類		すりごま	575	575	1150.0
		バターピーナッツ	575	575	
野菜類	緑黄色野菜	トマト	65.5	65.5	1289.4
		にんじん	101.0	93.6	
		ほうれん草	95.0	89.2	
		ピーマン	17.5	15.4	
		ブロッコリー	55.0	60.8	
		アスパラガス	55.0	51.4	
		かぼちゃ	55.5	54.8	
	その他の野菜	キャベツ	100.0	100.0	
		きゅうり	16.5	16.5	
		大根	182.5	182.5	
		たまねぎ	144.5	152.1	
		はくさい	99.0	83.8	
		もやし	42.4	40.1	
		なす	42.4	37.0	
		レタス	42.4	42.4	
		たけのこ(ゆで)	42.4	42.4	
		ごぼう	42.4	42.4	
	野菜ジュース	トマトジュース	28.5	28.5	
	漬け物	野沢菜漬	16.2	16.2	
		はくさい漬	16.3	16.3	
		たくあん	29.2	29.2	
		福神漬	29.3	29.3	

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	1.0	1.0	1243.0
		みかん	114.0	114.0	
		グレープフルーツ	114.0	114.0	
		レモン	115.0	115.0	
		バナナ	115.0	115.0	
		りんご	271.0	271.0	
		メロン	91.5	91.5	
		パパイヤ	92.0	92.0	
		キウイフルーツ	91.5	91.5	
		パインアップル	92.0	92.0	
	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	45.5	45.5	
		リンゴジュース	45.5	45.5	
		ぶどうジュース	46.0	46.0	
きのこ類		しいたけ	397.0	391.4	1076.0
		えのきだけ	397.0	340.7	
		しめじ	398.0	343.9	
藻類		のり	109.0	109.0	2410.7
		こんぶ	110.0	528.5	
		わかめ	109.0	969.7	
		ひじき	110.0	803.5	
魚介類	あじ，いわし類	さば	43.0	37.8	1189.5
		まあじ	43.0	36.8	
		いわし	43.0	35.4	
		さんま	43.5	36.1	
	さけ，ます	サーモントラウト	57.0	57.0	
	たい，かれい類	たら	51.7	44.6	
		かれい	51.8	43.4	
	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	50.0	43.4	
		とびうお	50.0	50.0	
		うなぎ(蒲焼)	50.0	50.0	
	貝類	ほたて	30.7	19.0	
		あさり	30.8	21.7	
	いか，たこ類	いか	49.5	37.4	
		まだこ	49.5	49.5	
	えび，かに類	えび	105.0	74.3	
	魚介(塩蔵，生干し，乾物)	塩さけ	52.8	48.6	
		たらこ	52.8	52.8	
		しらす干し	52.8	52.8	
		ししゃも	52.8	42.0	
		干しあじ	52.8	44.9	
	魚介(缶詰)	まぐろ油漬缶詰	14.2	14.2	
		さば水煮缶詰	14.3	14.3	
	魚介(佃煮)	いかなご佃煮	3.0	3.0	
		小女子佃煮	3.0	3.0	
	魚介(練り製品)	かまぼこ	42.7	42.7	
		ちくわ	42.8	42.8	
		はんぺん	42.7	42.7	
		さつまあげ	42.8	42.8	
	魚肉ハム，ソーセージ	魚肉ソーセージ	7.5	7.5	

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)	147.0	122.3	1344.0
		牛肉(ひき肉)	147.0	121.5	
		豚肉(もも)	312.0	277.3	
		豚肉(ロース)	312.0	278.3	
		ロースハム	66.6	49.6	
		ベーコン	66.7	51.2	
		ウィンナー	66.7	66.0	
		ひつじの肉	4.0	2.7	
	鳥肉	鶏肉(もも)	390.0	346.8	
		あいがもの肉	2.0	1.2	
	肉類(内臓)	牛肝臓	32.0	27.1	
卵類		鶏卵	1095	1095	1095.0
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	811.2	811.2	1348.0
		プロセスチーズ	18.4	18.4	
		ヨーグルト	111.2	111.2	
		乳酸菌飲料	111.2	111.2	
		クリーム	296.0	296.0	
油脂類	油脂類	バター	110.0	110.0	1090.0
		マーガリン	110.0	110.0	
		ごま油	430.0	430.0	
		サラダ油	430.0	430.0	
		ラード	10.0	10.0	
菓子類	菓子類	せんべい	201.0	201.0	1325.0
		カステラ	202.0	202.0	
		ようかん	202.0	202.0	
		ショートケーキ	190.0	190.0	
		ドーナツ	190.0	190.0	
		ビスケット	75.0	75.0	
		キャンディー	10.0	10.0	
		チョコレート	127.0	127.0	
		ポテトチップス	128.0	128.0	
嗜好飲料類	アルコール飲料	日本酒	42.6	42.6	1594.8
		ビール	177.6	177.6	
		ワイン	58.8	58.8	
	その他の嗜好飲料	緑茶飲料	465.4	465.4	
		紅茶飲料	465.5	465.5	
		缶コーヒー	194.4	194.4	
		コーラ	95.2	95.2	
		サイダー	95.3	95.3	
調味料・香辛料類	調味料	トンカツソース	34.5	34.5	1311.0
		しょうゆ	280.5	280.5	
		塩	22.5	22.5	
		マヨネーズ	46.5	46.5	
		みそ	193.5	193.5	
		トマトケチャップ	121.7	121.7	
		ドレッシング	121.8	121.8	
		めんつゆ	121.7	121.7	
		カレールウ	121.8	121.8	
		ハヤシルウ	121.7	121.7	
		かつお昆布だし	121.8	121.8	
	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 エチクロゼート

a) 分析法の原理

試料に塩酸を加えエチクロゼート及び 5-クロロ-3(1H)-インダゾール酢酸(以下「CIA」という。)をアセトンで抽出し，ジエチルエーテル及びヘキサンの混液による転溶を行う。エチクロゼートを加水分解し CIA に変換した後，ヘキサン洗浄，ジエチルエーテル及びヘキサンの混液による転溶，シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製を行い，LC/MS または LC/MS/MS で測定する方法である。

b) 試薬等

アセトン，酢酸エチル，ジエチルエーテル，ヘキサン，メタノール(残留農薬試験用)
アセトニトリル，メタノール(高速液体クロマトグラフ用)
酢酸，水酸化カリウム，塩化ナトリウム(試薬特級)
無水硫酸ナトリウム(PCB 分析用)
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)
シリカゲルミニカラム(Sep-Pak Plus Silica, 690 mg, Waters)
エチクロゼート標準品(純度 99.9 %，和光純薬工業株式会社)
CIA 標準品(純度 99.5 %，林純薬工業株式会社)

c) 標準原液の調整

標準品各々約 25 mg を精密に量り，それぞれメタノールに溶解して 50 ml に定容し，標準原液とした。

d) 器具及び装置

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 及び GFP)，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，液体クロマトグラフ-質量分析計，液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

e) 試験溶液の調製

e)-1 1 穀類，2 いも類，4 豆類，6 野菜類，9 藻類及び 12 卵類

e)-1-1 抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，20 %塩酸 2 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，40 ℃以下で約 5 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 50 g，水 200 ml，20 %塩酸 2 ml 及びジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，

有機溶媒層を分取し水層にさらにジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。有機溶媒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)-1-3　加水分解

e)-1-2 で得られた残留物をメタノール 5 ml に溶解し，4 mol/l 水酸化カリウム溶液 5 ml を加え，ときどき撹拌しながら室温で 1 時間放置した。

e)-1-4　ヘキサン洗浄

e)-1-3 で得られた反応液に塩化ナトリウム 10 g，水 40 ml，20 %塩酸 5 ml 及びヘキサン 50 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，水層を分取した。

e)-1-5　転溶

e)-1-4 で得られた水層にジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，有機溶媒層を分取し水層にさらにジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を 2 回繰り返した。
有機溶媒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)-1-6　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-5 で得られた残留物をシリカゲルミニカラム(あらかじめ酢酸エチル 10 ml を流下し洗浄したもの)に，酢酸エチル 10 ml を用いて負荷した。続いて酢酸エチル及び酢酸の混液(100:0.1)10 ml を流下させ流出液を捨てた後，酢酸エチル，メタノール及び酢酸の混液(80:20:0.1)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，残留物をメタノール 2 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

e)-2-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，水 30 ml を加えた後，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込み，20 %塩酸 2 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，40 ℃以下で約 5 ml まで減圧濃縮した。

e)-2-2　転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-2-3　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-2-4　ヘキサン洗浄

e)-1-4 と同様に行った。

e)-2-5　転溶

e)-1-5 と同様に行った。

e)-2-6　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-6 と同様に行った。

e)-3　5 種実類，7 果実類，8 きのこ類，13 乳類，14 油脂類及び 16 嗜好飲料類

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，20 %塩酸 2 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，40 ℃以下で約 5 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　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-3-4　ヘキサン洗浄

e)-1-4 と同様に行った。

e)-3-5　転溶

e)-1-5 と同様に行った。

e)-3-6　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-6 と同様に行った。

e)-4　10 魚介類及び 11 肉類

e)-4-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，20 %塩酸 2 ml 及びアセトン 100 ml を加え，超高速ホモジナイザーを用いて 1 分間粉砕した後，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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，40 ℃以下で約 5 ml まで減圧濃縮した。

e)-4-2　転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-4-3　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-4-4　ヘキサン洗浄

e)-1-4 と同様に行った。

e)-4-5　転溶

e)-1-5 と同様に行った。

e)-4-6　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-6 と同様に行った。

e)-5　15 菓子類及び 17 調味料・香辛料類

e)-5-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，水 10 ml を加えた後，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込み，20 %塩酸 2 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，40 ℃以下で約 5 ml まで減圧濃縮した。

e)-5-2　転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-5-3　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-5-4　ヘキサン洗浄

e)-1-4 と同様に行った。

e)-5-5　転溶

e)-1-5 と同様に行った。

e)-5-6　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-6 と同様に行った。

f)　定量

f)-1　標準溶液の調製

CIA の標準原液をメタノールで希釈し，0.01～1 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-質量分析計または液体クロマトグラフ-タンデ

ム質量分析計に注入し，得られたピーク面積またはピーク高さ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 または G1956B[Agilent Technologies]

カ ラ ム：Mightysil RP-18 GP，ϕ2.0 mm×250 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：40 ℃

移 動 相：A 液；0.1 %酢酸

　　　　　B 液；アセトニトリル

グラジエント：A 液及び B 液の混液(80:20) 0 min

　　　　　　　A 液及び B 液の混液(20:80) 0 min→5 min

　　　　　　　A 液及び B 液の混液(20:80) 5 min→8 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：100 V

ネブライザガス：窒素 35 psi

乾燥ガス：窒素 10 l/min，350 ℃

キャピラリー電圧：4000 V

設定質量数：m/z 211.1

f)-4　液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計操作条件

機　　種：1100 Series[Agilent Technologies]

検 出 器：質量分析計 API-2000[Applied Biosystems]

カ ラ ム：Mightsil RP-18，ϕ2.0 mm×250 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：40 ℃

移 動 相：A 液；0.1 %酢酸

　　　　　B 液；メタノール

グラジエント：A 液及び B 液の混液(80:20) 0 min

　　　　　　　A 液及び B 液の混液(20:80) 0 min→5 min

　　　　　　　A 液及び B 液の混液(20:80) 5 min→8 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

イオン化電圧：5500 V

コーン電圧：16 V

ネブライザガス：窒素 50 psi

コリュージョンエネルギー：21 V

コリュージョンガス：窒素 450 ℃

設定質量数：m/z 211/165

f)-5　測定

試験溶液 4 μl を液体クロマトグラフ-質量分析計または液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計に注入し，得られたピーク面積またはピーク高さと f)-2 で作成した検量線から試験溶液の CIA 濃度を求め，換算係数 1.13 を乗じ試料中のエチクロゼート量を算出した。

g)　検出限界

最小検出量：0.08 ng(CIA として)，最終液量：2 ml，注入量：4 μl

試料採取量：10 g

換算係数：

$$\frac{\text{エチクロゼート分子量}}{\text{CIA 分子量}} = \frac{238.7}{210.6} = 1.13$$

$$0.08\ \text{ng} \times \frac{2\ \text{ml}}{4\ \mu\text{l}} \times \frac{200\ \text{ml}}{20\ \text{ml}} \times \frac{1}{10\ \text{g}} \times 1.13 = 0.045\ \text{ppm} < 0.05\ \text{ppm}$$

h)　分析法フローシート

h)-1　1 穀類，2 いも類，4 豆類，6 野菜類，9 藻類及び 12 卵類

抽出

試料採取 10 g
20 %塩酸 2 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
20 ml(1 g 相当)分取
減圧濃縮(約 5 ml)

転溶

塩化ナトリウム 50 g，水 200 ml 及び 20 %塩酸 2 ml
ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)
　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

加水分解

メタノール 5 ml，4 mol/l 水酸化カリウム溶液 5 ml
室温で 1 時間放置

ヘキサン洗浄

塩化ナトリウム 10 g，水 40 ml 及び 20 %塩酸 5 ml
ヘキサン 50 ml(5 分間振とう)

転溶

ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml×3 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 mg]（あらかじめ酢酸エチル 10 ml で洗浄）
酢酸エチル 10 ml で負荷，洗浄
酢酸エチル及び酢酸の混液(100:0.1)10 ml で洗浄
酢酸エチル,メタノール及び酢酸の混液(80:20:0.1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
メタノール 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 μl 注入

h)-2　3 砂糖・甘味料類

抽出

試料採取 10 g
水 30 ml
セライト
20 %塩酸 2 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
20 ml(1 g 相当)分取
減圧濃縮(約 5 ml)

転溶

塩化ナトリウム 50 g，水 200 ml 及び 20 %塩酸 2 ml
ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)
　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

加水分解

メタノール 5 ml，4 mol/l 水酸化カリウム溶液 5 ml
室温で 1 時間放置

ヘキサン洗浄

塩化ナトリウム 10 g，水 40 ml 及び 20 %塩酸 5 ml
ヘキサン 50 ml(5 分間振とう)

転溶

ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml×3 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 mg]（あらかじめ酢酸エチル 10 ml で洗浄)
酢酸エチル 10 ml で負荷，洗浄
酢酸エチル及び酢酸の混液(100:0.1)10 ml で洗浄
酢酸エチル,メタノール及び酢酸の混液(80:20:0.1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
メタノール 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 μl 注入

h)-3　5 種実類，7 果実類，8 きのこ類，13 乳類，14 油脂類及び 16 嗜好飲料類

抽出

試料採取 10 g
セライト
20 %塩酸 2 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
20 ml(1 g 相当)分取
減圧濃縮(約 5 ml)

転溶

塩化ナトリウム 50 g，水 200 ml 及び 20 %塩酸 2 ml
ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)
　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

加水分解

メタノール 5 ml，4 mol/l 水酸化カリウム溶液 5 ml
室温で 1 時間放置

ヘキサン洗浄

塩化ナトリウム 10 g，水 40 ml 及び 20 %塩酸 5 ml
ヘキサン 50 ml(5 分間振とう)

転溶

ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml×3 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 mg]（あらかじめ酢酸エチル 10 ml で洗浄）
酢酸エチル 10 ml で負荷，洗浄
酢酸エチル及び酢酸の混液(100:0.1)10 ml で洗浄
酢酸エチル,メタノール及び酢酸の混液(80:20:0.1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
メタノール 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計または液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

4 μl 注入

h)-4　10 魚介類及び 11 肉類

抽出

試料採取 10 g

20 %塩酸 2 ml

アセトン 100 ml

1 分間粉砕

30 分間振とう，吸引ろ過

アセトンで 200 ml に定容

20 ml(1 g 相当)分取

減圧濃縮(約 5 ml)

転溶

塩化ナトリウム 50 g，水 200 ml 及び 20 %塩酸 2 ml

ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)

　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

加水分解

メタノール 5 ml，4 mol/l 水酸化カリウム溶液 5 ml

室温で 1 時間放置

ヘキサン洗浄

塩化ナトリウム 10 g，水 40 ml 及び 20 %塩酸 5 ml

ヘキサン 50 ml(5 分間振とう)

転溶

ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml×3 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 mg]（あらかじめ酢酸エチル 10 ml で洗浄）

酢酸エチル 10 ml で負荷，洗浄

酢酸エチル及び酢酸の混液(100:0.1)10 ml で洗浄

酢酸エチル，メタノール及び酢酸の混液(80:20:0.1)20 ml で溶出

減圧濃縮，窒素乾固

メタノール 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計または液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

4 μl 注入

h)-5　15 菓子類及び 17 調味料・香辛料類

抽出

試料採取 10 g
水 10 ml
セライト
20 %塩酸 2 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
20 ml(1 g 相当)分取
減圧濃縮(約 5 ml)

転溶

塩化ナトリウム 50 g，水 200 ml 及び 20 %塩酸 2 ml
ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)
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

加水分解

メタノール 5 ml，4 mol/l 水酸化カリウム溶液 5 ml
室温で 1 時間放置

ヘキサン洗浄

塩化ナトリウム 10 g，水 40 ml 及び 20 %塩酸 5 ml
ヘキサン 50 ml(5 分間振とう)

転溶

ジエチルエーテル及びヘキサンの混液(2:1)50 ml×3 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 mg]（あらかじめ酢酸エチル 10 ml で洗浄）
酢酸エチル 10 ml で負荷，洗浄
酢酸エチル及び酢酸の混液(100:0.1)10 ml で洗浄
酢酸エチル，メタノール及び酢酸の混液(80:20:0.1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
メタノール 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計または液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

4 μl 注入

② テプラロキシジム

a) 分析法の原理

テプラロキシジム，変化生成物5-OH-DP及びその関連の変化生成物のうち酸化及びメチルエステル化の操作によりDMP及びOH-DMPとなるものを分析対象とした方法である。概要は，メタノール-水でこれらを同時に抽出，凝固処理，酸化及びメチルエステル化によりテプラロキシジムをDMPに，5-OH-DPをOH-DMPに変換，液々分配，NH_2-シリカゲル連結カートリッジカラムクロマトグラフィーにより精製,DMP及びOH-DMPを分画し,GC/MSでそれぞれを測定する。

b) 試薬等

アセトン，ジエチルエーテル，ジクロロメタン，ヘキサン(以上，残留農薬試験用)
イソプロパノール，メタノール(以上，特級)
無水硫酸ナトリウム(PCB)
塩化ナトリウム，塩酸，過酸化水素水，ギ酸，水酸化カリウム，水酸化カルシウム，
水素ナトリウム，硫酸(以上，試薬特級)
オルトギ酸トリメチル(一級，東京化成工業株式会社)
ペルオキソ二硫酸カリウム(一級，和光純薬工業株式会社)
ポリエチレングリコール400(一級，以下「PEG」と略記)
ケイソウ土(セライト545，関東化学株式会社)
シリカゲルカートリッジ(Mega Bond Elut SI，1 g，Varian)
NH2カートリッジ(Mega Bond Elut NH2，1 g，Varian)
活性炭(Charcoal activated GR，Merck)
テプラロキシジム標準品(純度99.7 %，林純薬工業株式会社)
5-OH-DP標準品(純度95.4 %，林純薬工業株式会社)
DMP標準品(純度99.9 %，林純薬工業株式会社)
OH-DMP標準品(純度99.4 %，林純薬工業株式会社)

c) 標準原液の調整

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に定容し，標準原液とした。

d) 器具及び装置

振とう機，超高速ホモジナイザー，桐山漏斗，吸引鐘，ろ紙(桐山漏斗用 No.4)，ガラス繊維ろ紙(桐山漏斗用 GFP)，ロータリーエバポレーター，クロマト管，三角フラスコ類，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，ホットプレートスターラー，還流冷却器，ミニカラム吸引装置，ガスクロマトグラフ-質量分析計

e) 試験溶液の調製

e)-1 抽出

試料6 gを共栓付三角フラスコに量りとり，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込んだ後，メタノール及び水の混液(4:1)100 mlを加え超高速ホモジナイザーを用いて1分間混合破砕した

後，30 分間振とうした。ガラス繊維ろ紙を敷いた吸引ろ過器を用いて抽出液をろ過した後，ろ液及び洗液を合わせ，40 ℃以下で約 30 ml まで減圧濃縮した。

e)-2　水酸化カルシウムを用いた凝固処理による精製

e)-1 で得られた濃縮液にイソプロパノール 100 ml 及び水酸化カルシウム 5 g を加えて軽く振り混ぜた後，ろ紙上にケイソウ土を約 1 cm の厚さに敷いた吸引ろ過器を用いてろ過した。フラスコ及び残さをイソプロパノール及び水の混液(4:1)20 ml で洗浄し，同様にろ過した。ろ液及び洗液を三角フラスコに合わせた。

e)-3　酸化反応

e)-2 で得られたろ液に水酸化カリウム 1 g を加え撹拌子を投入し，ホットプレートスターラー上に置き，還流冷却器を付けて撹拌しながら加熱還流した。還流が始まったら過酸化水素水 4 ml を滴下し 10 分間加熱還流を行った。この操作を 4 回繰り返した後，さらに過酸化水素水 4 ml を滴下し 20 分間加熱還流を行った。

e)-4　水層の分取

e)-3 で得られた反応液を室温まで冷却した後，塩化ナトリウム 25 g を加え 10 分間撹拌し溶解させた。撹拌子を取り除き，反応液を飽和塩化ナトリウム溶液 20 ml を用いて分液ロートに移し，暫時放置した後，水層を分取しイソプロパノール層にさらに飽和塩化ナトリウム溶液 50 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後水層を分取し，水層をなす形フラスコに合わせ，塩酸 5 ml を加えた後，50～60 ℃で減圧濃縮し，残存するイソプロパノールを完全に留去した。

e)-5　活性炭吸着

e)-4 で得られた溶液中から析出した塩化ナトリウムを適量の水で溶解した後，活性炭 2.5 g を加え 10 分間振とうした。溶液を吸引ろ過し，フラスコ及び活性炭を水 200 ml で洗浄し，1 分間吸引した。続いてヘキサン 100 ml を用いてろ過器上を洗浄し，5 分間吸引を続け活性炭を乾燥させた。

e)-6　メチルエステル化

ろ過器上の活性炭をろ紙ごと三角フラスコに移した(ろ紙は約 5 mm 角に切断した)。メタノール 100 ml を加えた後，ペルオキソ二硫酸カリウム 2 g，オルトギ酸トリメチル 25 ml 及び硫酸 20 ml を加え撹拌子を投入し，ホットプレートスターラー上に置き，還流冷却器を付けて撹拌しながら，1 時間加熱還流した。還流後，反応液が熱いうちに吸引ろ過器を用いて反応液をろ過し，フラスコ及び残さをメタノール及びギ酸の混液(9:1)100 ml で洗浄した。ろ液，洗液を三角フラスコに合わせた。

e)-7　液々分配による精製

e)-6 で得られたろ液を水 300 ml 及びジクロロメタン 150 ml を用いて分液ロートに移し，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，水層にはジクロロメタン

150 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分液ロートに合わせ，飽和炭酸水素ナトリウム溶液 50 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，無水硫酸ナトリウムで脱水ろ過した。40 ℃以下で約 5 ml まで減圧濃縮した後，アセトンを用いて 100 ml のなす形フラスコに移しさらに約 1 ml まで濃縮した後，室温で窒素ガスを用いて乾固した。

e)-8 NH_2-シリカゲル連結カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-7 で得られた残留物をジエチルエーテル 4 ml に溶解し，1 ml(試料 1.5 g 相当)にヘキサン 19 ml を加え，NH_2 カートリッジカラム(あらかじめジエチルエーテル 5 ml 及びヘキサン 5 ml を流下し洗浄したもの)に負荷した。NH_2 カートリッジカラムの下部にシリカゲルカートリッジカラム(あらかじめジエチルエーテル 5 ml 及びヘキサン 5 ml を流下し洗浄したもの)を連結し，フラスコをヘキサン及びジエチルエーテルの混液(17:3)10 ml で洗い込む操作を 4 回繰り返し流出液を捨てた。ヘキサン及びジエチルエーテルの混液(1:1)25 ml を流下し DMP を溶出させた。さらにジエチルエーテル 30 ml を流下し OH-DMP を溶出させた。各溶出液を 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，残留物を 0.2 %PEG アセトン 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

DMP 及び OH-DMP の標準原液を混合し，0.2 %PEG アセトンで希釈して 0.025～1 μg/ml の濃度の標準溶液を調製した。

f)-2 検量線の作成

混合標準溶液各 1 μl をガスクロマトグラフ-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 ガスクロマトグラフ-質量分析計操作条件

機　　種：6890GC/5973[Agilent Technologies]
検 出 器：MSD
カ ラ ム：DB-5MS[Agilent Technologies]
　　　　　φ0.25 mm×30 m，膜厚 0.25 μm
温　　度：注入口 250 ℃，トランスファーライン 280 ℃，イオン源 230 ℃
　　　　　分離管 100 ℃(1 分保持)→3 ℃/分→150 ℃→30 ℃/分→280 ℃
ガス流量：キャリヤーガス(ヘリウム) 1 ml/分(定流量モード)
保持時間：DMP 約 19.6～19.8 分，OH-DMP 約 20.2～20.4 分
イオン化法：EI
イオン化電圧：70 eV
測定モード：SIM
設定質量数(m/z)：DMP 182，OH-DMP 143(または 175)
注入方法：スプリットレス法(パージ開始時間 注入後 2 分)

f)-4　測定

試験溶液 1 μl をガスクロマトグラフ-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 DMP および OH-DMP 濃度を求めた。DMP には換算係数 1.40*1 を乗じて試料中のテプラロキシジム残留濃度(誘導化操作により DMP になるものを含む)を算出した。また，OH-DMP には換算係数 1.31*2 を乗じテプラロキシジム換算の残留濃度を算出した。

*1　換算係数 $1.40 = \dfrac{\text{テプラロキシジム分子量}\quad 341.8}{\text{DMP 分子量}\quad 244.3}$

*2　換算係数 $1.31 = \dfrac{\text{テプラロキシジム分子量}\quad 341.8}{\text{OH-DMP 分子量}\quad 260.3}$

g)　検出限界

g)-1　テプラロキシジム

最小検出量：0.025 ng(DMP として)，最終液量：2 ml，注入量：1 μl

試料採取量：6 g，分取率：0.25

換算係数：

$$\frac{\text{テプラロキシジム分子量}}{\text{DMP 分子量}} = \frac{341.8}{244.3} = 1.40$$

$$0.025\ \mathrm{ng} \times \frac{2\ \mathrm{ml}}{1\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{4\ \mathrm{ml}}{1\ \mathrm{ml}} \times \frac{1}{6\ \mathrm{g}} \times 1.40 = 0.0466\ \mathrm{ppm} < 0.05\ \mathrm{ppm}$$

g)-2　5-OH-DP

最小検出量：0.025 ng(OH-DMP として)，最終液量：2 ml，注入量：1 μl

試料採取量：6 g，分取率：0.25

換算係数：

$$\frac{\text{5-OH-DP 分子量}}{\text{OH-DMP 分子量}} = \frac{357.8}{260.3} = 1.37$$

$$0.025\ \mathrm{ng} \times \frac{2\ \mathrm{ml}}{1\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{4\ \mathrm{ml}}{1\ \mathrm{ml}} \times \frac{1}{6\ \mathrm{g}} \times 1.37 = 0.0456\ \mathrm{ppm} < 0.05\ \mathrm{ppm}$$

h)　分析法フローシート

<u>抽出</u>

試料採取 6 g
メタノール及び水の混液(4:1)100 ml
1 分間混合破砕，30 分間振とう
吸引ろ過
減圧濃縮(約 30 ml)

<u>凝固処理</u>

イソプロパノール 100 ml 及び水酸化カルシウム 5 g
吸引ろ過
イソプロパノール及び水の混液(4:1)20 ml で洗浄

<u>酸化反応</u>

水酸化カリウム 1 g，撹拌しながら加熱還流
還流冷却器上部から 30 %過酸化水素水 4 ml，10 分間加熱還流×4 回
還流冷却器上部から 30 %過酸化水素水 4 ml，20 分間加熱還流

<u>塩析及び水層の分取</u>

反応液を室温まで冷却
塩化ナトリウム 25 g，10 分間撹拌
飽和塩化ナトリウム溶液 20 ml＋50 ml(5 分間振とう)，水層分取
塩酸 5 ml を加え，減圧濃縮(50～60 ℃でイソプロパノールを完全に留去)

<u>活性炭吸着</u>

析出した塩化ナトリウムを適量の水で溶解
活性炭 2.5 g を加え，10 分間振とう，吸引ろ過
水 200 ml で洗浄，1 分間吸引
ヘキサン 100 ml で洗浄，5 分間吸引

<u>メチルエステル化</u>

残留物をろ紙ごと 5 mm 角に切断
メタノール 100 ml，ペルオキソ二硫酸カリウム 2 g，
オルトギ酸トリメチル 25 ml，硫酸 20 ml
撹拌しながら 1 時間加熱還流
反応液を熱時吸引ろ過
メタノール及びギ酸の混液(9:1)100 ml で洗浄

<u>ジクロロメタン転溶</u>

水 300 ml
ジクロロメタン 150 ml×2(5 分間振とう)

<u>飽和炭酸水素ナトリウム溶液洗浄</u>

飽和炭酸水素ナトリウム溶液 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

NH_2-シリカゲル連結カートリッジカラムクロマトグラフィーによる精製

[Mega Bond Elut NH2(1 g)+Mega Bond Elut SI(1 g)]

(ジエチルエーテル 5 ml 及びヘキサン 5 ml で予備洗浄)

残留物をジエチルエーテル 4 ml で溶解

1 ml(1.5 g 相当)分取+ヘキサン 19 ml に溶解，NH_2 カートリッジカラムに負荷

NH_2 カートリッジカラムの下部にシリカゲルカートリッジカラムを接続

ヘキサン及びジエチルエーテルの混液(17:3)40 ml で洗い込み洗浄

ヘキサン及びジエチルエーテルの混液(1:1)25 ml で DMP 溶出

ジエチルエーテル 30 ml で OH-DMP 溶出

減圧濃縮，窒素乾固

0.2% PEG アセトン 2 ml に溶解

ガスクロマトグラフ-質量分析計

1 μl 注入

③　トリネキサパックエチル

a)　分析法の原理

試料に塩酸を加えトリネキサパックエチル及びその代謝物であるトリネキサパックをアセトンで抽出し，試料に応じて多孔性ケイソウ土カラム，ヘキサン-アセトニトリル分配，C18 ミニカラムクロマトグラフィー等の精製を行い，酸性下でジクロロメタン転溶を行った後,トリネキサパックエチルをLC/MS,トリネキサパックをLC/MS/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，酢酸エチル，メタノール，ヘキサン
(以上，残留農薬試験用)
アセトニトリル，メタノール(高速液体クロマトグラフ用)
ギ酸，酢酸，リン酸，ジエチレングリコール(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)
ケムエルート CE1020(VARIAN)
C18 ミニカラム(Bond Elute C18，3 ml/500 mg，VARIAN)
トリネキサパックエチル標準品(純度 99.9 %，和光純薬株式会社)
トリネキサパック標準品(純度 100 %，和光純薬株式会社)

c)　標準原液の調製

標準品各々約 25 mg を精密に量り，それぞれアセトニトリルに溶解して 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，液体クロマトグラフ-質量分析計，液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

e)　試験溶液の調製

e)-1　1 穀類，2 いも類及び 6 野菜類

e)-1-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，20 %塩酸 0.5 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-1-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-1 で得られた濃縮液を多孔性ケイソウ土カラムに負荷し，ヘキサン 50 ml を流下させ流出液を捨てた後，酢酸エチル 100 ml を流下させ，溶出した。この溶出液にジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)を加え，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)-1-3　C18 ミニ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 C18 ミニカラム(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml を流下し洗浄したもの)に，5 %リン酸 20 ml を用いて負荷，洗浄した。続いて 5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml を流下させ流出液を捨てた後，5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml を流下させ，溶出した。

e)-1-4　転溶

e)-1-3 で得られた溶出液に 5 %リン酸 30 ml 及びジクロロメタン 50 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綿栓ろ過し，ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)を加え，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 0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50) 2 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

e)-2-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，水 20 ml を加えた後，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込み，20 %塩酸 0.5 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-2-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-2 と同様に行った。

e)-2-3　C18 ミニ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)-2-4　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-3　4 豆類，5 種実類，13 乳類及び 14 油脂類

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，20 %塩酸 0.5 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-3-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-1 で得られた濃縮液を多孔性ケイソウ土カラムに負荷し，ヘキサン 50 ml を流下させ流出液を捨てた後，ジクロロメタン 100 ml を流下させ，トリネキサパックエチルを溶出した。続いて酢酸エチル 100 ml を流下させ，トリネキサパックを溶出した。これらの溶出液にジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)を加え，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)-3-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-3-2 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たものにジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)を加え，40 ℃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)-3-4　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-3-5　転溶(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-3-6　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-3-7　転溶(トリネキサパック画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-4　7 果実類，8 きのこ類，9 藻類及び 16 嗜好飲料類

e)-4-1　抽出

e)-3-1 と同様に行った。

e)-4-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-2 と同様に行った。

e)-4-3　C18 ミニ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)-4-4　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-5　10 魚介類及び 11 肉類

e)-5-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，20 %塩酸 0.5 ml 及びアセトン 100 ml を加え，超高速ホモジナイザーを用いて 1 分間粉砕した後，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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 5 ml(0.25 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 10 ml まで減圧濃縮し，トリネキサパックエチル分析用とした。また，定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮しトリネキサパック分析用とした。

e)-5-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-5-1 で得られた濃縮液を多孔性ケイソウ土カラムに負荷し，ヘキサン 50 ml を流下させ流出液を捨てた後，ジクロロメタン 100 ml を流下させ，トリネキサパックエチルを溶出した。この溶出液にジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)を加え，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)-5-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-3-3 と同様に行った。

e)-5-4　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-5-5　転溶(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-5-6　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-5-1 で得られた濃縮液を多孔性ケイソウ土カラムに負荷し，ヘキサン 50 ml 及びジクロロメタン 100 ml を流下させ流出液を捨てた後，酢酸エチル 100 ml を流下させ，トリネキサパックを溶出した。この溶出液にジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)を加え，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)-5-7　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-5-8　転溶(トリネキサパック画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-6　12 卵類

e)-6-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，20 %塩酸 0.5 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 5 ml(0.25 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 10 ml まで減圧濃縮し，トリネキサパックエチル分析用とした。また，定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮しトリネキサパック分析用とした。

e)-6-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-5-2 と同様に行った。

e)-6-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-3-3 と同様に行った。

e)-6-4　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-6-5　転溶(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-6-6　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-5-6 と同様に行った。

e)-6-7　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-6-8　転溶(トリネキサパック画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-7　15 菓子類

e)-7-1　抽出

試料 10 g を共栓付き遠心管に量りとり，水 20 ml を加えた後，ケイソウ土を加え試料に混ぜ込み，20 %塩酸 0.5 ml 及びアセトン 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，アセトンで 200 ml に定容した。定容液の 5 ml(0.25 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 10 ml まで減圧濃縮し，トリネキサパックエチル分析用とした。また，定容液の 20 ml(1 g 相当)を分取し，5 %リン酸 10 ml を加え，40 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮しトリネキサパック分析用とした。

e)-7-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-5-2 と同様に行った。

e)-7-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-3-3 と同様に行った。

e)-7-4　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-7-5　転溶(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-7-6　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-5-6 と同様に行った。

e)-7-7　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-7-8　転溶(トリネキサパック画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-8　17 調味料・香辛料類

e)-8-1　抽出

e)-2-1 と同様に行った。

e)-8-2　多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-2 と同様に行った。

e)-8-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-3-3 と同様に行った。

e)-8-4　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-8-5　転溶(トリネキサパックエチル画分)

e)-1-4 と同様に行った。

e)-8-6　C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製(トリネキサパック画分)

e)-1-3 と同様に行った。

e)-8-7　転溶(トリネキサパック画分)

e)-1-4 と同様に行った。

f)　定量

f)-1　標準溶液の調製

トリネキサパックエチル及びトリネキサパックの標準原液を混合し，0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)で希釈して 0.0025～0.4 μg/ml の濃度の標準溶液を調製した。

f)-2　検量線の作成

トリネキサパックエチルは標準溶液各 2 または 4 μl を液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し，得られたピーク高さから検量線を作成した。また，トリネキサパックは標準溶液各 4 μl を液体クロマトグラフ-タンデム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；トリネキサパックエチル

機　　種：1100 Series[Agilent Technologies]

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

カ ラ ム：Mightsil RP-18, φ2.0 mm×250 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：40 ℃

移 動 相：A 液；1 %酢酸

B 液；アセトニトリル

グラジエント：A 液及び B 液の混液(80:20) 0 min

A 液及び B 液の混液(20:80) 0 min→5 min

A 液及び B 液の混液(20:80) 5 min→8 min

流　　量：0.2 ml/min

注 入 量：2 または 4 μl

イオン化法：ESI 負イオンモード

フラグメンタ電圧：120 V

ネブライザガス：窒素 35 psi

乾燥ガス：窒素 10 l/min, 350 ℃

キャピラリー電圧：3500 V

設定質量数：m/z 251.2

f)-3-2　条件-2；トリネキサパックエチル

機　　種：1100 Series[Agilent Technologies]

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

カ ラ ム：Mightsil RP-18, φ2.0 mm×250 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：40 ℃

移 動 相：A液；1 %酢酸

B液；メタノール

グラジエント：A液及びB液の混液(80:20) 0 min

A液及びB液の混液(20:80) 0 min→5 min

A液及びB液の混液(20:80) 5 min→8 min

流　　量：0.2 ml/min

注 入 量：2 μl

イオン化法：ESI 負イオンモード

フラグメンタ電圧：120 V

ネブライザガス：窒素 35 psi

乾燥ガス：窒素 10 l/min, 350 ℃

キャピラリー電圧：3500 V

設定質量数：m/z 251.2

f)-4　液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計操作条件

f)-4-1　条件-1；トリネキサパック

機　　種：1100 Series[Agilent Technologies]

検 出 器：質量分析計 API-2000[Applied Biosystems]

カ ラ ム：Mightsil RP-18, φ2.0 mm×250 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：40 ℃

移 動 相：0.1 %酢酸及びアセトニトリルの混液(50:50)

流　　量：0.2 ml/min

注 入 量：4 μl

イオン化法：ESI 負イオンモード

イオン化電圧：-4500 V

コーン電圧：-36 V

ネブライザガス：窒素 50 psi

コリュージョンエネルギー：-18 V

コリュージョンガス：窒素 450 ℃

設定質量数：m/z 223/135

f)-4-2　条件-2；トリネキサパック

機　　種：1100 Series[Agilent Technologies]

検 出 器：質量分析計 API-2000[Applied Biosystems]

カ ラ ム：Mightsil RP-18,　φ2.0 mm×250 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：40 ℃

移 動 相：0.1 %酢酸及びメタノールの混液(50:50)

流　　量：0.2 ml/min

注 入 量：4 μl

イオン化法：ESI　負イオンモード

イオン化電圧：-4500 V

コーン電圧：-36 V

ネブライザガス：窒素 50 psi

コリュージョンエネルギー：-18 V

コリュージョンガス：窒素 450 ℃

設定質量数：m/z 223/135

f)-5　測定

トリネキサパックエチル試験溶液2 または4 μlを液体クロマトグラフ-質量分析計に注入し，得られたピーク高さと f)-2 で作成した検量線から試験溶液のトリネキサパックエチル濃度を求めた。また，トリネキサパック試験溶液 4 μl を液体クロマトグラフ-タンデム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トリネキサパック濃度を求め，換算係数 1.13 を乗じ，トリネキサパックエチルに換算し，合量をトリネキサパックエチル濃度とした。

g) 検出限界

g)-1 トリネキサパックエチル

1 穀類, 2 いも類, 3 砂糖・甘味料類, 4 豆類, 5 種実類, 6 野菜類, 7 果実類, 8 きのこ類, 9 藻類, 13 乳類, 14 油脂類, 16 嗜好飲料類及び 17 調味料・香辛料類

最小検出量：0.02 ng, 最終液量：2 ml, 注入量：2 μl

試料採取量：10 g, 分取率：0.1

$$0.02\ \mathrm{ng} \times \frac{2\ \mathrm{ml}}{2\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{200\ \mathrm{ml}}{20\ \mathrm{ml}} \times \frac{1}{10\ \mathrm{g}} = 0.02\ \mathrm{ppm}$$

10 魚介類, 11 肉類, 12 卵類及び 15 菓子類

最小検出量：0.01 ng, 最終液量：2 ml, 注入量：4 μl

試料採取量：10 g, 分取率：0.025

$$0.01\ \mathrm{ng} \times \frac{2\ \mathrm{ml}}{4\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{200\ \mathrm{ml}}{5\ \mathrm{ml}} \times \frac{1}{10\ \mathrm{g}} = 0.02\ \mathrm{ppm}$$

g)-2 トリネキサパック

最小検出量：0.02 ng, 最終液量：2 ml, 注入量：4 μl

試料採取量：10 g, 分取率：0.1

$$0.02\ \mathrm{ng} \times \frac{2\ \mathrm{ml}}{4\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{200\ \mathrm{ml}}{20\ \mathrm{ml}} \times \frac{1}{10\ \mathrm{g}} \times 1.13 = 0.011\ \mathrm{ppm} < 0.02\ \mathrm{ppm}$$

h)　分析法フローシート

h)-1　1 穀類，2 いも類及び 6 野菜類

<u>抽出</u>

試料採取 10 g

20 %塩酸 0.5 ml

アセトン 100 ml

30 分間振とう，吸引ろ過

アセトンで 200 ml に定容

20 ml(1 g 相当)分取

5 %リン酸 10 ml

減圧濃縮(約 15 ml)

<u>多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製</u>

濃縮液負荷

ヘキサン 50 ml で洗浄

酢酸エチル 100 ml で溶出

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

<u>C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]

(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)

5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

<u>転溶</u>

5 %リン酸 30 ml

ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)

綿栓ろ過

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-質量分析計及び液体クロマトグラフ-タンデム型質量分析計</u>

2 又は 4 μl 注入

h)-2　3 砂糖・甘味料類

抽出

試料採取 10 g
水 20 ml
セライト
20 %塩酸 0.5 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
20 ml(1 g 相当)分取
5 %リン酸 10 ml
減圧濃縮(約 15 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷
ヘキサン 50 ml で洗浄
酢酸エチル 100 ml で溶出
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]
(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)
5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml
ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)
綿栓ろ過
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固
0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計及び液体クロマトグラフ-タンデム型質量分析計

2 又は 4 μl 注入

h)-3　4 豆類，5 種実類，13 乳類及び14 油脂類

抽出

試料採取 10 g
セライト
20 %塩酸 0.5 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
20 ml(1 g 相当)分取
5 %リン酸 10 ml
減圧濃縮(約 15 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷
ヘキサン 50 ml で洗浄
ジクロロメタン 100 ml で溶出(トリネキサパックエチル画分*1)
酢酸エチル 100 ml で溶出(トリネキサパック画分*2)

*1 トリネキサパックエチル画分

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
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)
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]
(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)
5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml
ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)
綿栓ろ過
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固
0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

2 μl 注入

*2 トリネキサパック画分

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]

(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)

5 %リン酸 10 ml で負荷，洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(15:85)10 ml で洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml

ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)

綿栓ろ過

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム型質量分析計

4 μl 注入

h)-4　7 果実類，8 きのこ類，9 藻類及び 16 嗜好飲料類

抽出

試料採取 10 g
セライト
20 %塩酸 0.5 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
20 ml(1 g 相当)分取
5 %リン酸 10 ml
減圧濃縮(約 15 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷
ヘキサン 50 ml で洗浄
酢酸エチル 100 ml で溶出
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]
(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)
5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml
ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)
綿栓ろ過
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固
0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計及び液体クロマトグラフ-タンデム型質量分析計

2 又は 4 μl 注入

h)-5　10 魚介類，11 肉類

抽出

試料採取 10 g
20 %塩酸 0.5 ml
アセトン 100 ml
1 分間粉砕
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
5 ml(0.25 g 相当)分取(トリネキサパックエチル画分*1)
20 ml(1 g 相当)分取(トリネキサパック画分*2)

*1 トリネキサパックエチル画分

5 %リン酸 10 ml
減圧濃縮(約 10 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷
ヘキサン 50 ml で洗浄
ジクロロメタン 100 ml で溶出
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
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)
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]
(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)
5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml
ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)
綿栓ろ過
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固
0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-質量分析計</u>

4 μl 注入

*2 トリネキサパック画分

5 %リン酸 10 ml

減圧濃縮(約 15 ml)

<u>多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製</u>

濃縮液負荷

ヘキサン 50 ml で洗浄

ジクロロメタン 100 ml で洗浄

酢酸エチル 100 ml で溶出

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

<u>C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]

(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)

5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

<u>転溶</u>

5 %リン酸 30 ml

ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)

綿栓ろ過

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計</u>

4 μl 注入

h)-6 12 卵類

抽出

試料採取 10 g
20 %塩酸 0.5 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
5 ml(0.25 g 相当)分取(トリネキサパックエチル画分*1)
20 ml(1 g 相当)分取(トリネキサパック画分*2)

*1 トリネキサパックエチル画分

5 %リン酸 10 ml
減圧濃縮(約 10 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷
ヘキサン 50 ml で洗浄
ジクロロメタン 100 ml で溶出
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
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)
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]
(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)
5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml
ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)
綿栓ろ過
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固
0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 μl 注入

*2 トリネキサパック画分

5 %リン酸 10 ml

減圧濃縮(約 15 ml)

<u>多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製</u>

濃縮液負荷

ヘキサン 50 ml で洗浄

ジクロロメタン 100 ml で洗浄

酢酸エチル 100 ml で溶出

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

<u>C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]

(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)

5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

<u>転溶</u>

5 %リン酸 30 ml

ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)

綿栓ろ過

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計</u>

4 μl 注入

h)-7　15 菓子類

抽出

試料採取 10 g
水 20 ml
セライト
20 %塩酸 0.5 ml
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
アセトンで 200 ml に定容
5 ml(0.25 g 相当)分取(トリネキサパックエチル画分*1)
20 ml(1 g 相当)分取(トリネキサパック画分*2)

*1 トリネキサパックエチル画分

5 %リン酸 10 ml
減圧濃縮(約 10 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷
ヘキサン 50 ml で洗浄
ジクロロメタン 100 ml で溶出
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
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)
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]
(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)
5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄
5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml
ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)
綿栓ろ過
ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)
減圧濃縮，窒素乾固
0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

4 μl 注入

*2 トリネキサパック画分

5 %リン酸 10 ml

減圧濃縮(約 15 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷

ヘキサン 50 ml で洗浄

ジクロロメタン 100 ml で洗浄

酢酸エチル 100 ml で溶出

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]

(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)

5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml

ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)

綿栓ろ過

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

4 μl 注入

h)-8　17 調味料・香辛料類

抽出

試料採取 10 g

水 20 ml

セライト

20 %塩酸 0.5 ml

アセトン 100 ml

30 分間振とう，吸引ろ過

アセトンで 200 ml に定容

20 ml(1 g 相当)分取

5 %リン酸 10 ml

減圧濃縮(約 15 ml)

多孔性ケイソウ土カラムクロマトグラフィーによる精製

濃縮液負荷

ヘキサン 50 ml で洗浄

ジクロロメタン 100 ml で溶出(トリネキサパックエチル画分*1)

酢酸エチル 100 ml で溶出(トリネキサパック画分*2)

*1 トリネキサパックエチル画分

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

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)

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]

(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)

5 %リン酸 20 ml で負荷，洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(85:15)10 ml で洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml

ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)

綿栓ろ過

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

2 μl 注入

*2 トリネキサパック画分

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

C18 ミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Bond Elute C18 3 ml/500 mg]

(あらかじめメタノール及び 5 %リン酸各 10 ml で洗浄)

5 %リン酸 10 ml で負荷，洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(15:85)10 ml で洗浄

5 %リン酸及びメタノールの混液(50:50)30 ml で溶出

転溶

5 %リン酸 30 ml

ジクロロメタン 50 ml×2 回(5 分間振とう)

綿栓ろ過

ジエチレングリコール及びアセトンの混液(2:98)

減圧濃縮，窒素乾固

0.1 %ギ酸及びアセトニトリルの混液(50:50)2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム型質量分析計

4 μl 注入

④　フェントラザミド

a)　分析法の原理

試料からフェントラザミド及びその代謝物である1-(2-クロロフェニル)-4,5-ジヒドロ-1H-テトラゾール-5-オン(以下CPTという)をアセトンで抽出し，酸性下で酢酸エチル転溶を行う。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，フェントラザミドを加水分解しCPTに変換し，さらにメチル化する。また，試料に応じて一部を分取し，シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製を行い，GC/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，酢酸エチル，ヘキサン，メタノール(以上，残留農薬試験用)
ジメチルスルホキシド(特級)
水素化ナトリウム(有機合成用)
ヨードメタン(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)
35 %塩酸(試薬特級)
シリカゲルミニカラム(Sep-Pak Plus Silica, 690 mg, Waters)
CPT標準品(100 mg/l，純度98.0 %，Riedel-de Haen)
フェントラザミド標準品(純度99.9 %，Riedel-de Haen)

c)　標準原液の調整

CPT標準品約2 mlを精密に量り，アセトンで20 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，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，オイルバス，空冷管，ガスクロマトグラフ-質量分析計

e)　試験溶液の調製

e)-1　1 穀類，2 いも類，6 野菜類，7 果実類，8 きのこ類，9 藻類及び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)-1-2　転溶

e)-1-1で得られた濃縮液に塩化ナトリウム10 g，水100 ml，1 mol/l塩酸5 ml及び酢酸エチル100 mlを加え5分間振とうした。暫時放置した後，酢酸エチル層を分取し水層にさらに酢酸エチル50 mlを加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。酢酸エチル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)-1-3　加水分解

e)-1-2 で得られた残留物をメタノール 4 ml に溶解し，35 %塩酸 16 ml を加え，空冷管を付けて 1 時間加熱還流した。

e)-1-4　転溶

e)-1-3 で得られた反応液に塩化ナトリウム 5 g，水 50 ml 及び酢酸エチル 40 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，酢酸エチル層を分取し水層にさらに酢酸エチル 40 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。酢酸エチル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)-1-5　メチル化

e)-1-4 で得られた残留物をヘキサン 0.5 ml に溶解し，ジメチルスルホキシド 0.5 ml，水素化ナトリウム約 20 mg 及びヨードメタン 0.5 ml を加え室温で 15 分間放置した。

e)-1-6　転溶

e)-1-5 で得られた反応液に水 20 ml 及び酢酸エチル 20 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，酢酸エチル層を分取し水層にさらに酢酸エチル 20 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。酢酸エチル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)-1-7　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-6 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)をシリカゲルミニカラム(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。続いてヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml を流下させ流出液を捨てた後，ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)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，残留物をアセトン 5 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

e)-2-1　抽出

試料 10 g を分液ロートに量りとり，塩化ナトリウム 10 g，水 100 ml，1 mol/l 塩酸 5 ml 及び酢酸エチル 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，酢酸エチル層を分取し水層にさらに酢酸エチル 50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。酢酸エチル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)-2-2　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-2-3　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-2-4　メチル化

e)-1-5 と同様に行った。

e)-2-5　転溶

e)-2-4 で得られた反応液に水 20 ml 及び酢酸エチル 20 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，酢酸エチル層を分取し水層にさらに酢酸エチル 20 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。酢酸エチル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，残留物をアセトン 25 ml に溶解して，これを試験溶液とした。

e)-3　4 豆類，12 卵類，13 乳類及び 17 調味料・香辛料類

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　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-3-2 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 ℃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)-3-4　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-3-5　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-3-6　メチル化

e)-1-5 と同様に行った。

e)-3-7　転溶

e)-1-6 と同様に行った。

e)-3-8　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-7 と同様に行った。

e)-4　5 種実類

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 で得られた残留物にヘキサン 60 ml 及びヘキサン飽和アセトニトリル 60 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 60 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，窒素ガスを送って乾固した。

e)-4-4　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-4-5　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-4-6　メチル化

e)-1-5 と同様に行った。

e)-4-7　転溶

e)-1-6 と同様に行った。

e)-4-8　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-7 と同様に行った。

e)-5　10 魚介類及び 11 肉類

e)-5-1　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 分間粉砕した後，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 ℃以下で約 15 ml まで減圧濃縮した。

e)-5-2　転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-5-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-5-4　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-5-5　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-5-6　メチル化

e)-1-5 と同様に行った。

e)-5-7　転溶

e)-1-6 と同様に行った。

e)-5-8　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-7 と同様に行った。

e)-6　14 油脂類

e)-6-1　抽出

試料 5 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)-1-2 と同様に行った。

e)-6-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-4-3 と同様に行った。

e)-6-4　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-6-5　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-6-6　メチル化

e)-1-5 と同様に行った。

e)-6-7　転溶

e)-1-6 と同様に行った。

e)-6-8　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-6-7 で得られた残留物をヘキサン 5 ml に溶解し，2 ml(試料 2 g 相当)をシリカゲルミニカラム(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。続いてヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml を流下させ流出液を捨てた後，ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)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，残留物をアセトン 5 ml に溶解して，これを試験溶液とした。

e)-7　15 菓子類

e)-7-1　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 ℃以下で約 30 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　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-3-3 と同様に行った。

e)-7-4　加水分解

e)-1-3 と同様に行った。

e)-7-5　転溶

e)-1-4 と同様に行った。

e)-7-6　メチル化

e)-1-5 と同様に行った。

e)-7-7　転溶

e)-1-6 と同様に行った。

e)-7-8　シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-7 と同様に行った。

f) 定量

f)-1 標準溶液の調製

CPT の標準原液をアセトンで希釈し，0.002～0.05 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 をガスクロマトグラフ-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 ガスクロマトグラフ-質量分析計操作条件

機　　種：GC 部；6890[Agilent Technologies]
検 出 器：MS 部；5972[Agilent Technologies]
カ ラ ム：DB-1[Agilent Technologies]
　　　　　φ0.25 mm×30 m，膜厚 0.25 μm
注入方法：スプリットレス
温　　度：試料注入口 250 ℃
　　　　　カラム 80 ℃(1 min 保持)→20 ℃/min→280 ℃(10 min 保持)
ガス流量：ヘリウム(キャリヤーガス) 1.0 ml/min
注 入 量：2 μl
インターフェイス温度：280 ℃
イオン化電圧：70 eV
イオン化法：EI
設定質量数：m/z 153

f)-4 測定

試験溶液 2 μl をガスクロマトグラフ-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 CPT 濃度を求め，換算係数 1.78 を乗じ試料中のフェントラザミド量を算出した。

g) 検出限界

g)-1 1 穀類，2 いも類，4 豆類， 5 種実類，6 野菜類，7 果実類，8 きのこ類，9 藻類，10 魚介類，11 肉類，12 卵類，13 乳類，15 菓子類，16 嗜好飲料類及び 17 調味料・香辛料類

最小検出量：0.004 ng(CPT として)，最終液量：5 ml，注入量：2 μl
試料採取量：10 g，標準溶液のファクター：0.98，分取率：0.2
換算係数：

$$\frac{\text{フェントラザミド分子量}}{\text{CPT 分子量}} = \frac{349.8}{196.6} = 1.78$$

$$0.004\ \text{ng} \times \frac{5\ \text{ml}}{2\ \mu\text{l}} \times \frac{10\ \text{ml}}{2\ \text{ml}} \times \frac{1}{10\ \text{g}} \times 1.78 \times 0.98 = 0.0872\ \text{ppm} < 0.01\ \text{ppm}$$

g)-2　3 砂糖・甘味料類

最小検出量：0.004 ng(CPT として)，最終液量：25 ml，注入量：2 μl

試料採取量：10 g，標準溶液のファクター：0.98

換算係数：1.78

$$0.004\ \mathrm{ng} \times \frac{25\ \mathrm{ml}}{2\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{1}{10\ \mathrm{g}} \times 1.78 \times 0.98 = 0.0872\ \mathrm{ppm} < 0.01\ \mathrm{ppm}$$

g)-3　14 油脂類

最小検出量：0.004 ng(CPT として)，最終液量：5 ml，注入量：2 μl

試料採取量：5 g，標準溶液のファクター：0.98，分取率：0.4

換算係数：1.78

$$0.004\ \mathrm{ng} \times \frac{5\ \mathrm{ml}}{2\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{5\ \mathrm{ml}}{2\ \mathrm{ml}} \times \frac{1}{5\ \mathrm{g}} \times 1.78 \times 0.98 = 0.0872\ \mathrm{ppm} < 0.01\ \mathrm{ppm}$$

h)　分析法フローシート

h)-1　1 穀類，2 いも類，6 野菜類，7 果実類，8 きのこ類，9 藻類及び 16 嗜好飲料類

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 100 ml 及び 1 mol/l 塩酸 5 ml
　酢酸エチル 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

加水分解

　メタノール 4 ml，35 %塩酸 16 ml
　90 ℃，1 時間加熱還流

転溶

　塩化ナトリウム 5 g，水 50 ml
　酢酸エチル 40 ml×2 回(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

メチル化

　ヘキサン 0.5 ml，ジメチルスルホキシド 0.5 ml，水素化ナトリウム約 20 mg
　及びヨードメタン 0.5 ml
　室温で 15 分間放置

転溶

　水 20 ml
　酢酸エチル 20 ml×2 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

　[Sep-Pak Plus Silica, 690 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(2 g 相当)負荷，洗浄
　ヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml で洗浄
　ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)20 ml で溶出
　減圧濃縮，窒素乾固
　アセトン 5 ml に溶解

ガスクロマトグラフ-質量分析計

　2 μl 注入

h)-2　3 砂糖・甘味料類

抽出

試料採取 10 g

塩化ナトリウム 10 g, 水 100 ml 及び 1 mol/l 塩酸 5 ml

酢酸エチル 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

加水分解

メタノール 4 ml, 35 %塩酸 16 ml

90 ℃, 1 時間加熱還流

転溶

塩化ナトリウム 5 g, 水 50 ml

酢酸エチル 40 ml×2 回(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

メチル化

ヘキサン 0.5 ml, ジメチルスルホキシド 0.5 ml, 水素化ナトリウム約 20 mg 及びヨードメタン 0.5 ml

室温で 15 分間放置

転溶

水 20 ml

酢酸エチル 20 ml×2 回(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 25 ml に溶解

ガスクロマトグラフ-質量分析計

2 μl 注入

h)-3　4 豆類，12 卵類，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 100 ml 及び 1 mol/l 塩酸 5 ml
酢酸エチル 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

加水分解

メタノール 4 ml，35 %塩酸 16 ml
90 ℃，1 時間加熱還流

転溶

塩化ナトリウム 5 g，水 50 ml
酢酸エチル 40 ml×2 回(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

メチル化

ヘキサン 0.5 ml，ジメチルスルホキシド 0.5 ml，水素化ナトリウム約 20 mg
及びヨードメタン 0.5 ml
室温で 15 分間放置

転溶

水 20 ml
酢酸エチル 20 ml×2 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 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(2 g 相当)負荷，洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml で洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 5 ml に溶解

ガスクロマトグラフ-質量分析計

2 μl 注入

h)-4　5 種実類

抽出

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

転溶

塩化ナトリウム 10 g，水 100 ml 及び 1 mol/l 塩酸 5 ml
酢酸エチル 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 60 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 60 ml×2 回(5 分間振とう)
減圧濃縮，窒素乾固

加水分解

メタノール 4 ml，35 %塩酸 16 ml
90 ℃，1 時間加熱還流

転溶

塩化ナトリウム 5 g，水 50 ml
酢酸エチル 40 ml×2 回(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

メチル化

ヘキサン 0.5 ml，ジメチルスルホキシド 0.5 ml，水素化ナトリウム約 20 mg
及びヨードメタン 0.5 ml
室温で 15 分間放置

転溶

水 20 ml
酢酸エチル 20 ml×2 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 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(2 g 相当)負荷，洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml で洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 5 ml に溶解

ガスクロマトグラフ-質量分析計

2 μl 注入

h)-5　10 魚介類，11 肉類

抽出

試料採取 10 g

アセトン 100 ml

1 分間粉砕

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 1 mol/l 塩酸 5 ml

酢酸エチル 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

加水分解

メタノール 4 ml，35 %塩酸 16 ml

90 ℃，1 時間加熱還流

転溶

塩化ナトリウム 5 g，水 50 ml

酢酸エチル 40 ml×2 回(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

メチル化

ヘキサン 0.5 ml，ジメチルスルホキシド 0.5 ml，水素化ナトリウム約 20 mg

及びヨードメタン 0.5 ml

室温で 15 分間放置

転溶

水 20 ml

酢酸エチル 20 ml×2 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 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(2 g 相当)負荷, 洗浄

ヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml で洗浄

ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)20 ml で溶出

減圧濃縮, 窒素乾固

アセトン 5 ml に溶解

ガスクロマトグラフ-質量分析計

2 μl 注入

h)-6　14 油脂類

<u>抽出</u>

試料採取 5 g
アセトン 100 ml
30 分間振とう，吸引ろ過
減圧濃縮(約 15 ml)

<u>転溶</u>

塩化ナトリウム 10 g，水 100 ml 及び 1 mol/l 塩酸 5 ml
酢酸エチル 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

<u>ヘキサン-アセトニトリル分配による精製</u>

ヘキサン 60 ml
ヘキサン飽和アセトニトリル 60 ml×2 回(5 分間振とう)
減圧濃縮，窒素乾固

<u>加水分解</u>

メタノール 4 ml，35 %塩酸 16 ml
90 ℃，1 時間加熱還流

<u>転溶</u>

塩化ナトリウム 5 g，水 50 ml
酢酸エチル 40 ml×2 回(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

<u>メチル化</u>

ヘキサン 0.5 ml，ジメチルスルホキシド 0.5 ml，水素化ナトリウム約 20 mg
及びヨードメタン 0.5 ml
室温で 15 分間放置

<u>転溶</u>

水 20 ml
酢酸エチル 20 ml×2 回(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

<u>シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[Sep-Pak Plus Silica, 690 mg] (あらかじめヘキサン 10 ml で洗浄)
ヘキサン 5 ml に溶解，2 ml(2 g 相当)負荷，洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml で洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 5 ml に溶解

<u>ガスクロマトグラフ-質量分析計</u>

2 μl 注入

h)-7　15 菓子類

抽出

試料採取 10 g
水 30 ml，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，水 100 ml 及び 1 mol/l 塩酸 5 ml
酢酸エチル 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

加水分解

メタノール 4 ml，35 %塩酸 16 ml
90 ℃，1 時間加熱還流

転溶

塩化ナトリウム 5 g，水 50 ml
酢酸エチル 40 ml×2 回(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

メチル化

ヘキサン 0.5 ml，ジメチルスルホキシド 0.5 ml，水素化ナトリウム約 20 mg
及びヨードメタン 0.5 ml
室温で 15 分間放置

転溶

水 20 ml
酢酸エチル 20 ml×2 回(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

シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus Silica, 690 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(2 g 相当)負荷，洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(9:1)10 ml で洗浄
ヘキサン及び酢酸エチルの混液(4:1)20 ml で溶出
減圧濃縮，窒素乾固
アセトン 5 ml に溶解

ガスクロマトグラフ-質量分析計

2 μl 注入

⑤ フルアジナム，シアゾファミド及びトルフェンピラド

a) 分析法の原理

フルアジナム，シアゾファミド及びトルフェンピラドを試料からアセトンで抽出し，ヘキサン転溶を行い，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等の精製を行い，LC/MS/MS で測定する方法である。

b) 試薬等

アセトン，ヘキサン，アセトニトリル(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)
無水硫酸ナトリウム(PCB 分析用)
塩化ナトリウム，シクロヘキサン(以上，試薬特級)
ケイソウ土(セライト 545，関東化学株式会社)
フロリジルミニカラム(Sep-Pak Plus フロリジル，910 mg，Waters)
フルアジナム標準品(純度 100 %，和光純薬工業株式会社)
シアゾファミド標準品(純度 99.5 %，林純薬工業株式会社)
トルフェンピラド標準品(純度 99.9 %，林純薬工業株式会社)

c) 標準原液の調整

標準品約 25 mg を精密に量り，フルアジナム及びシアゾファミドはアセトニトリルに，トルフェンピラドは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)，液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

e) 試験溶液の調製

e)-1 1 穀類，4 豆類，12 卵類 及び 13 乳類

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)-1-2 転溶

e)-1-1 で得られた定容液 20 ml(1 g 相当)を分液ロートに分取し，塩化ナトリウム 10 g，水 200 ml 及びヘキサン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，ヘキサン層を分取し水層にさらにヘキサン 50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ヘキサ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)-1-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-1-2 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 ℃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)-1-4　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-3 で得られた残留物をフロリジルミニカラム(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，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)-2　2 いも類，6 野菜類，7 果実類 及び 16 嗜好飲料類

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　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-4 と同様に行った。

e)-3　3 砂糖・甘味料類

e)-3-1

試料 2 g を分液ロートに量りとり，塩化ナトリウム 10 g，水 200 ml 及びヘキサン 100 ml を加え 5 分間振とうした。暫時放置した後，ヘキサン層を分取し水層にさらにヘキサン 50 ml を加え，同様の振とう及び分取の操作を繰り返した。ヘキサ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)-3-2　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-3-1 で得られた残留物をフロリジルミニカラム(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，残留物をアセトニトリル 4 ml に溶解して，これを試験溶液とした。

e)-4　5 種実類

e)-4-1　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，ろ液及び洗液をメスフラスコに合わせ，アセトンで 200 ml に定容した。

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)-1-3 と同様に行った。

e)-4-4　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-4 と同様に行った。

e)-5　8 きのこ類及び 9 藻類

e)-5-1　抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-5-2　転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-5-3　ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-5-2 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)を下記の条件で GPC に供し，30～80 ml の溶出画分を分取した。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。

〈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×10 cm)[昭和電工株式会社]
　　　　　＋CLNpak EV-G(20 mm×10 cm)[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)-5-4　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-5-3 で得られた残留物をフロリジルミニカラム(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，残留物をアセトニトリル 1 ml に溶解して，これを試験溶液とした。

e)-6　10 魚介類

e)-6-1　抽出

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

e)-6-2　転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-6-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-6-4　ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-5-3 と同様に行った。

e)-6-5　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-5-4 と同様に行った。

e)-7　11 肉類

e)-7-1　抽出

e)-6-1 と同様に行った。

e)-7-2　転溶

e)-1-2 と同様に行った。

e)-7-3　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-7-4　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-4 と同様に行った。

e)-8　14 油脂類及び 17 調味料・香辛料類

e)-8-1　抽出

e)-1-1 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　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-8-4　ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-5-3 と同様に行った。

e)-8-5　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-5-4 と同様に行った。

e)-9　15 菓子類

e)-9-1　抽出

e)-4-1 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　ヘキサン-アセトニトリル分配による精製

e)-1-3 と同様に行った。

e)-9-4　ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製

e)-5-3 と同様に行った。

e)-9-5　フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-5-4 と同様に行った。

f)　定量

f)-1　標準溶液の調製

フルアジナム，シアゾファミド及びトルフェンピラドの標準原液を混合し，アセトニトリルで希釈して 0.005～0.1 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 10 μl を液体クロマトグラフ-タンデム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-タンデム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 API-2000[Applied Biosystems]

カ ラ ム：Mightysil RP-18 GP, φ2.0 mm×150 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：25 ℃

移 動 相：A液；2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液

B液；アセトニトリル

グラジエント：A液及びB液の混液(1:1) 0 min

A液及びB液の混液(1:9) 0 min→8min

A液及びB液の混液(1:9) 8 min→12 min

A液及びB液の混液(1:1) 12 min→12.01 min

A液及びB液の混液(1:1) 12.01 min→20 min

流　　量：0.2 ml/min

注 入 量：10 μl

イオン化法：ESI 負イオンモード

イオン化電圧：-3500 V

コーン電圧：-16 V

ネブライザガス：窒素 50 psi

コリュージョンエネルギー：-52 V

コリュージョンガス：窒素 450 ℃

設定質量数：m/z 462.9/45.9(フルアジナム)

f)-3-2　条件-2

機　　種：1100 Series[Agilent Technologies]

検 出 器：質量分析計 API-2000[Applied Biosystems]

カ ラ ム：Mightysil RP-18 GP, φ2.0 mm×150 mm[関東化学株式会社]

カラム温度：25 ℃

移 動 相：A液；2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液

　　　　　B液；アセトニトリル

グラジエント：A液及びB液の混液(1:1) 0 min

　　　　　　　A液及びB液の混液(1:9) 0 min→8min

　　　　　　　A液及びB液の混液(1:9) 8 min→12 min

　　　　　　　A液及びB液の混液(1:1) 12 min→12.01 min

　　　　　　　A液及びB液の混液(1:1) 12.01 min→20 min

流　　量：0.2 ml/min

注 入 量：10 μl

イオン化法：ESI 正イオンモード

イオン化電圧：5000 V

コーン電圧：51 V(シアゾファミド), 81 V(トルフェンピラド)

ネブライザガス：窒素 50 psi

コリュージョンエネルギー：23 V(シアゾファミド), 37 V(トルフェンピラド)

コリュージョンガス：窒素 450 ℃

設定質量数：m/z 325.1/108.0(シアゾファミド), 384.2/197.3(トルフェンピラド)

f)-4　測定

試験溶液 10 μl を液体クロマトグラフ-タンデム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，試料中のフルアジナム，シアゾファミド及びトルフェンピラド量を算出した。

g)　検出限界

最小検出量：0.05 ng，最終液量：2 ml，注入量：10 μl

試料採取量：10 g，分取率：0.1

$$0.05\ \mathrm{ng} \times \frac{2\ \mathrm{ml}}{10\ \mu\mathrm{l}} \times \frac{200\ \mathrm{ml}}{20\ \mathrm{ml}} \times \frac{1}{10\ \mathrm{g}} = 0.01\ \mathrm{ppm}$$

h)　分析法フローシート

h)-1　1 穀類, 4 豆類, 12 卵類 及び 13 乳類

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

20 ml(試料 1 g 相当)を分取
塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml
ヘキサン 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

フロリジルミニ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
アセトニトリル 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

10 μl 注入

h)-2　2 いも類，6 野菜類，7 果実類及び 16 嗜好飲料類

抽出

試料採取 10 g

アセトン 100 ml

30 分間振とう，吸引ろ過

200 ml 定容

転溶

20 ml(試料 1 g 相当)を分取

塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml

ヘキサン 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

フロリジルミニ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

アセトニトリル 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

10 μl 注入

h)-3　3 砂糖・甘味料類

転溶

試料採取 2 g

塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml

ヘキサン 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

フロリジルミニ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

アセトニトリル 4 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

10 μl 注入

h)-4　5 種実類

<u>抽出</u>

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

<u>転溶</u>

20 ml(試料 1 g 相当)を分取
塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml
ヘキサン 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

<u>ヘキサン-アセトニトリル分配による精製</u>

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

<u>フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[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
アセトニトリル 2 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計</u>

10 μl 注入

h)-5　8 きのこ類及び 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

200 ml 定容

転溶

20 ml(試料 1 g 相当)を分取

塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml

ヘキサン 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 0.5 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

フロリジルミニ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

アセトニトリル 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

10 μl 注入

h)-6　10 魚介類

抽出

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

転溶

20 ml(試料 1 g 相当)を分取
塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml
ヘキサン 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

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 0.5 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

フロリジルミニ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
アセトニトリル 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

10 μl 注入

h)-7　11 肉類

抽出

試料採取 10 g

アセトン 100 ml

1 分間粉砕

30 分間振とう，吸引ろ過

200 ml 定容

転溶

20 ml(試料 1 g 相当)を分取

塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml

ヘキサン 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

フロリジルミニ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

アセトニトリル 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

10 μl 注入

h)-8　14 油脂類及び 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
200 ml 定容

転溶

20 ml(試料 1 g 相当)を分取
塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml
ヘキサン 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

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 0.5 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

フロリジルミニ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
アセトニトリル 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計

10 μl 注入

h)-9　15 菓子類

<u>抽出</u>

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

<u>転溶</u>

20 ml(試料 1 g 相当)を分取
塩化ナトリウム 10 g 及び水 200 ml
ヘキサン 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

<u>ヘキサン-アセトニトリル分配による精製</u>

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

<u>ゲル浸透クロマトグラフィーによる精製</u>

[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 0.5 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

<u>フロリジルミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[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
アセトニトリル 1 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-タンデム質量分析計</u>

10 μl 注入

⑥ マレイン酸ヒドラジド

a) 分析法の原理

試料に塩酸を加え加熱還流し，配糖体をマレイン酸ヒドラジドに加水分解する。抽出液をろ過し，ヘキサン洗浄を行う。試料を一部分取し，オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムクロマトグラフィー及び強塩基性陰イオン交換カラムクロマトグラフィーによる精製を行い，LC/MS で測定する方法である。

b) 試薬等

ヘキサン(残留農薬試験用)

メタノール(高速液体クロマトグラフ用)

塩酸，酢酸，酢酸アンモニウム(特級)

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム(Sep-Pak Plus C18, 360 mg, Waters)

強塩基性陰イオン交換樹脂

(ムロマック 1×2 50-100 メッシュ Cl form, ムロマチテクノス)

マレイン酸ヒドラジド標準品(純度 99.9 %, 関東化学)

酢酸アンモニウム緩衝液

2 mmol 酢酸アンモニウム溶液を，酢酸で pH3 に調整したもの。

c) 標準原液の調整

標準品約 10 mg を精密に量り，水に溶解して 100 ml に定容し，標準原液とした。

d) 器具及び装置

桐山漏斗，吸引鐘，ろ紙(Whatman GFP)，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，オイルバス，空冷管，注射筒，クロマト管，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，8 きのこ類，9 藻類及び 12 卵類

e)-1-1 抽出

試料 2 g をなす形フラスコに量りとり，2.4 mol/l 塩酸 20 ml を加え，空冷管を付けて 2 時間加熱還流した。吸引ろ過した後，残渣を水で洗浄し，ろ液及び洗液を合わせた。

e)-1-2 ヘキサン洗浄

e)-1-1 で得られた抽出液にヘキサン 50 ml を加え緩やかに振とうした。暫時放置した後，水層を分取し，水で 100 ml に定容した。定容液 10 ml(0.2 g 相当)を分取し，60 ℃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　オクタデシルシリル化シリカゲルミニ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水 20 ml を用いてオクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム(あらかじめ水 5 ml を流下し洗浄したもの)に負荷し，溶出した。溶出液を 60 ℃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)-1-4　強塩基性陰イオン交換カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-3 で得られた残留物を水 50 ml を用いて強塩基性陰イオン交換カラム(あらかじめ強塩基性陰イオン交換樹脂 10 ml を 10 %酢酸溶液で充填し，水 200 ml で流下し pH を中性に戻したもの)に負荷し，流下させ流出液を捨てた後，0.5 %酢酸溶液 50 ml を流下させ，溶出した。溶出液を 60 ℃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 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 2 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

e)-2-1　抽出

試料 1 g をなす形フラスコに量りとり，2.4 mol/l 塩酸 50 ml を加え，空冷管を付けて 2 時間加熱還流した。吸引ろ過した後，残渣を水で洗浄し，ろ液及び洗液を合わせた。

e)-2-2　ヘキサン洗浄

e)-2-1 で得られた抽出液にヘキサン 50 ml を加え緩やかに振とうした。暫時放置した後，水層を分取し，水で 100 ml に定容した。定容液 10 ml(0.1 g 相当)を分取し，60 ℃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)-2-3　オクタデシルシリル化シリカゲルミニ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)-2-4　強塩基性陰イオン交換カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-2-3 で得られた残留物を水 50 ml を用いて強塩基性陰イオン交換カラム(あらかじめ強塩基性陰イオン交換樹脂 10 ml を 10 %酢酸溶液で充填し，水 200 ml で流下し pH を中性に戻したもの)に負荷し，流下させ流出液を捨てた後，0.5 %酢酸溶液 50 ml を流下させ，溶出した。溶出液を 60 ℃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 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 1 ml に溶解して，これを試験溶液とした。

e)-3　5 種実類，10 魚介類，11 肉類，13 乳類，14 油脂類，15 菓子類及び 17 調味料・香辛料類

e)-3-1　抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-3-2　ヘキサン洗浄

e)-3-1 で得られた抽出液にヘキサン 50 ml を加え緩やかに振とうした。暫時放置した後，ヘキサン層を捨て，水層にさらにヘキサン 50 ml を加え緩やかに振とうした。水層を分取し，水で 100 ml に定容した。定容液 10 ml(0.2 g 相当)を分取し，60 ℃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)-3-3　オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-3 と同様に行なった。

e)-3-4　強塩基性陰イオン交換カラムクロマトグラフィーによる精製

e)-1-4 と同様に行った。

e)-4　6 野菜類，7 果実類及び 16 嗜好飲料類

e)-4-1　抽出

e)-1-1 と同様に行った。

e)-4-2　ヘキサン洗浄

e)-1-2 と同様に行った。

e)-4-3　オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

e)-4-2 で得られた残留物を水 20 ml を用いてオクタデシルシリル化シリカゲルミニカラム(あらかじめ水 5 ml を流下し洗浄したもの)に負荷し，溶出した。溶出液を 60 ℃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 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 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

マレイン酸ヒドラジドの標準原液を 2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液で希釈し，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 1 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 G1956B[Agilent Technologies]

カ ラ ム：Develosil NH2-5, ϕ2.0 mm×150 mm[野村化学株式会社]

カラム温度：40 ℃

移 動 相：メタノール及び 2 mmol/l 酢酸アンモニウム緩衝液(85:15)

流　　量：0.2 ml/min

注 入 量：1 μl

イオン化法：ESI 正イオンモード

フラグメンタ電圧：140 V

ネブライザガス：窒素 35 psi

乾燥ガス：窒素 10 l/min, 350 ℃

キャピラリー電圧：4000 V

設定質量数：m/z 113

f)-4　測定

試験溶液 1 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，試料中のマレイン酸ヒドラジド量を算出した。

g)　検出限界

g)-1　1 穀類, 2 いも類, 4 豆類, 5 種実類, 6 野菜類, 7 果実類, 8 きのこ類, 9 藻類, 10 魚介類, 11 肉類, 12 卵類, 13 乳類, 14 油脂類, 15 菓子類, 16 嗜好飲料類及び 17 調味料・香辛料類

最小検出量：0.02 ng, 最終液量：2 ml, 注入量：1 μl

試料採取量：2 g, 分取率：0.1

$$0.02\ \text{ng} \times \frac{2\ \text{ml}}{1\ \mu\text{l}} \times \frac{100\ \text{ml}}{10\ \text{ml}} \times \frac{1}{2\ \text{g}} = 0.2\ \text{ppm}$$

g)-2　3 砂糖・甘味料類

最小検出量：0.02 ng, 最終液量：1 ml, 注入量：1 μl

試料採取量：1 g, 分取率：0.1

$$0.02\ \text{ng} \times \frac{1\ \text{ml}}{1\ \mu\text{l}} \times \frac{100\ \text{ml}}{10\ \text{ml}} \times \frac{1}{1\ \text{g}} = 0.2\ \text{ppm}$$

h) 分析法フローシート

h)-1 1 穀類，2 いも類，4 豆類，8 きのこ類，9 藻類及び12 卵類

<u>抽出</u>

試料採取 2 g

2.4 mol/l 塩酸溶液 20 ml

100 ℃，2 時間加熱還流

吸引ろ過

<u>ヘキサン洗浄</u>

ヘキサン 50 ml，緩やかに振とう

水層を分取

水で 100 ml に定容

10 ml(0.2 g 相当)分取

減圧濃縮，窒素乾固

<u>オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[Sep-Pak Plus C18, 360 mg]

(あらかじめ水 5 ml で洗浄)

水 20 ml で負荷，溶出

減圧濃縮，窒素乾固

<u>強塩基性陰イオン交換カラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[ムロマック 1×2 50-100 メッシュ Cl form]

(あらかじめ強塩基性陰イオン交換樹脂 10 ml を 10 %酢酸溶液で充填し，水 200 ml で流下し pH を中性に戻したもの)

水 50 ml で負荷，洗浄

0.5 %酢酸溶液 50 ml で溶出

減圧濃縮，窒素乾固

2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 2 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-質量分析計</u>

1 μl 注入

h)-2　3 砂糖・甘味料類

抽出

試料採取 1 g

2.4 mol/l 塩酸溶液 50 ml

100 ℃，2 時間加熱還流

吸引ろ過

ヘキサン洗浄

ヘキサン 50 ml，緩やかに振とう

水層を分取

水で 100 ml に定容

10 ml(0.1 g 相当)分取

減圧濃縮，窒素乾固

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus C18，360 mg]

（あらかじめ水 5 ml で洗浄）

水 20 ml で負荷，溶出

減圧濃縮，窒素乾固

強塩基性陰イオン交換カラムクロマトグラフィーによる精製

[ムロマック 1×2 50-100 メッシュ Cl form]

（あらかじめ強塩基性陰イオン交換樹脂 10 ml を 10 %酢酸溶液で充填し，水 200 ml で流下し pH を中性に戻したもの）

水 50 ml で負荷，洗浄

0.5 %酢酸溶液 50 ml で溶出

減圧濃縮，窒素乾固

2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 1 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

1 μl 注入

h)-3　5 種実類，10 魚介類，11 肉類，13 乳類，14 油脂類，15 菓子類及び 17 調味料・香辛料類

<u>抽出</u>

試料採取 2 g

2.4 mol/l 塩酸溶液 20 ml

100 ℃，2 時間加熱還流

吸引ろ過

<u>ヘキサン洗浄</u>

ヘキサン 50 ml，緩やかに振とう

水層を分取

ヘキサン 50 ml を加え，上記操作を繰り返す

水層を分取

水で 100 ml に定容

10 ml(0.2 g 相当)分取

減圧濃縮，窒素乾固

<u>オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[Sep-Pak Plus C18, 360 mg]

（あらかじめ水 5 ml で洗浄）

水 20 ml で負荷，溶出

減圧濃縮，窒素乾固

<u>強塩基性陰イオン交換カラムクロマトグラフィーによる精製</u>

[ムロマック 1×2 50-100 メッシュ Cl form]

（あらかじめ強塩基性陰イオン交換樹脂 10 ml を 10 %酢酸溶液で充填し，水 200 ml で流下し pH を中性に戻したもの）

水 50 ml で負荷，洗浄

0.5 %酢酸溶液 50 ml で溶出

減圧濃縮，窒素乾固

2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 2 ml に溶解

<u>液体クロマトグラフ-質量分析計</u>

1 μl 注入

h)-4　6 野菜類, 7 果実類及び 16 嗜好飲料類

抽出

試料採取 2 g

2.4 mol/l 塩酸溶液 20 ml

100 ℃, 2 時間加熱還流

吸引ろ過

ヘキサン洗浄

ヘキサン 50 ml, 緩やかに振とう

水層を分取

水で 100 ml に定容

10 ml(0.2 g 相当)分取

減圧濃縮, 窒素乾固

オクタデシルシリル化シリカゲルミニカラムクロマトグラフィーによる精製

[Sep-Pak Plus C18, 360 mg]

(あらかじめ水 5 ml で洗浄)

水 20 ml で負荷, 溶出

減圧濃縮, 窒素乾固

2 mmol/l 酢酸アンモニウム溶液 2 ml に溶解

液体クロマトグラフ-質量分析計

1 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		エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<2	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<6	<0.05	<6	<0.02	<3	<0.01	<2
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-28-2　札幌市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.6	<0.2	<20	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-29-1　仙台市(1)

	食品群	エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<0.9	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-29-2　仙台市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.2	<9	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-30-1 横浜市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<1	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-30-2　横浜市(2)

	食品群	フルアジナム 濃度 (ppm)	フルアジナム 1日摂取量 (μg)	マレイン酸ヒドラジド 濃度 (ppm)	マレイン酸ヒドラジド 1日摂取量 (μg)	シアゾファミド 濃度 (ppm)	シアゾファミド 1日摂取量 (μg)	トルフェンピラド 濃度 (ppm)	トルフェンピラド 1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.2	<10	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-31-1　長野市(1)

	食品群	エチクロゼート 濃度 (ppm)	エチクロゼート 1日摂取量 (μg)	テプラロキシジム 濃度 (ppm)	テプラロキシジム 1日摂取量 (μg)	トリネキサパックエチル 濃度 (ppm)	トリネキサパックエチル 1日摂取量 (μg)	フェントラザミド 濃度 (ppm)	フェントラザミド 1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<2	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-31-2　長野市(2)

	食品群	フルアジナム 濃度 (ppm)	フルアジナム 1日摂取量 (μg)	マレイン酸ヒドラジド 濃度 (ppm)	マレイン酸ヒドラジド 1日摂取量 (μg)	シアゾファミド 濃度 (ppm)	シアゾファミド 1日摂取量 (μg)	トルフェンピラド 濃度 (ppm)	トルフェンピラド 1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.2	<10	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-32-1　新潟市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		トリネキサパックエチル		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<2	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-32-2　新潟市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.6	<0.2	<20	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-33-1　名古屋市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<5	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
10	魚介類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-33-2　名古屋市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<50	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-34-1　大阪市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<0.9	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-34-2　大阪市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.2	<9	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-35-1　大津市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		トリネキサパックエチル		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<2	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-35-2　大津市(2)

	食品群	フルアジナム 濃度 (ppm)	フルアジナム 1日摂取量 (μg)	マレイン酸ヒドラジド 濃度 (ppm)	マレイン酸ヒドラジド 1日摂取量 (μg)	シアゾファミド 濃度 (ppm)	シアゾファミド 1日摂取量 (μg)	トルフェンピラド 濃度 (ppm)	トルフェンピラド 1日摂取量 (μg)
1	穀類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.6	<0.2	<20	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-36-1 山口市(1)

	食品群	エチクロゼート		デプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<40	<0.05	<40	<0.02	<20	<0.01	<8
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<2	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.8
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.8	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-36-2　山口市(2)

	食品群	フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<8	<0.2	<200	<0.01	<8	<0.01	<8
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.6	<0.2	<20	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-37-1　高松市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<1	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.04	<2	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-37-2　高松市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.2	<10	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-38-1　福岡市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<2	<0.01	<0.6
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<0.9	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.04	<2	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-38-2　福岡市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.6	<0.2	<20	<0.01	<0.6	<0.01	<0.6
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.2	<9	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9

表-39-1　那覇市(1)

食品群		エチクロゼート		テプラロキシジム		ﾄﾘﾈｷｻﾊﾟｯｸｴﾁﾙ		フェントラザミド	
		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	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
2	いも類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.05	<0.4	<0.05	<0.4	<0.02	<0.2	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.05	<0.2	<0.05	<0.2	<0.02	<0.05	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.05	<20	<0.05	<20	<0.02	<6	<0.01	<3
7	果実類	<0.05	<7	<0.05	<7	<0.02	<3	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.05	<0.7	<0.05	<0.7	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.05	<3	<0.05	<3	<0.02	<2	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.05	<4	<0.05	<4	<0.02	<2	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.04	<2	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.05	<9	<0.05	<9	<0.02	<4	<0.01	<2
14	油脂類	<0.05	<0.6	<0.05	<0.6	<0.02	<0.3	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.05	<2	<0.05	<2	<0.02	<0.6	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.05	<30	<0.05	<30	<0.02	<20	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.05	<5	<0.05	<5	<0.02	<2	<0.01	<0.9

表-39-2　那覇市(2)

食品群		フルアジナム		マレイン酸ヒドラジド		シアゾファミド		トルフェンピラド	
		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	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
2	いも類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
3	砂糖・甘味料類	<0.01	<0.08	<0.2	<2	<0.01	<0.08	<0.01	<0.08
4	豆類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<0.01	<0.9	<0.01	<0.9
5	種実類	<0.01	<0.03	<0.2	<0.5	<0.01	<0.03	<0.01	<0.03
6	野菜類	<0.01	<3	<0.2	<60	<0.01	<3	<0.01	<3
7	果実類	<0.01	<2	<0.2	<30	<0.01	<2	<0.01	<2
8	きのこ類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
9	藻類	<0.01	<0.5	<0.2	<10	<0.01	<0.5	<0.01	<0.5
10	魚介類	<0.01	<0.8	<0.2	<20	<0.01	<0.8	<0.01	<0.8
11	肉類	<0.01	<0.7	<0.2	<20	<0.01	<0.7	<0.01	<0.7
12	卵類	<0.01	<0.4	<0.2	<8	<0.01	<0.4	<0.01	<0.4
13	乳類	<0.01	<2	<0.2	<40	<0.01	<2	<0.01	<2
14	油脂類	<0.01	<0.2	<0.2	<3	<0.01	<0.2	<0.01	<0.2
15	菓子類	<0.01	<0.3	<0.2	<6	<0.01	<0.3	<0.01	<0.3
16	嗜好飲料類	<0.01	<6	<0.2	<200	<0.01	<6	<0.01	<6
17	調味料・香辛料類	<0.01	<0.9	<0.2	<20	<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。

各論

(1)　エチクロゼート

日産化学と藤沢薬品により開発された植物成長調整剤で，1972 年に登録された。エチクロゼートのオーキシン活性により誘起されるエチレンにより生理活性を示すと考えられている。果実，クワ等に使用されている。調査の結果は 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 0.17 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 0.4 %以下であった。

(2)　テプラロキシジム

ドイツ BASF 社及び日本曹達の共同により開発されたシクロヘキサンジオン骨格を持つ茎葉処理型除草剤で，2000 年に登録された。豆類，野菜，綿実等に使用されている。調査の結果は 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 0.05 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)　トリネキサパックエチル

チバガイギーが開発したシクロヘキサンジオン系の植物成長調整剤である。日本シバの草丈伸長を抑制する。シバの刈り込み回数と刈りカス量を減少させる効果を有する。1996 年に登録された。調査の結果は 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 0.0059 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 4 %以下であった。

(4)　フェントラザミド

日本バイエルアグロケムが開発した水稲用除草剤で，2000 年に登録された。調査の結果は 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 0.0052 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 3 %以下であった。

(5)　フルアジナム

石原産業が開発した，広い抗菌スペクトルを持つ保護殺菌剤で，1990 年に登録された。ニカンハダニ，ミカンサビダニにも防除効果がある。調査の結果は 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。

(6)　マレイン酸ヒドラジド

1895 年に合成されたものであるが，1949 年ごろからアメリカのショウエン，ホフマンらにより農業上の利用についての研究が進められ，生育抑制剤として実用化されたものである。除草剤

としても用いられる。1979 年に登録された。調査の結果は 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 0.025 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 8 %以下であった。

(7) シアゾファミド

石原産業が開発したシアノイミダゾール骨格を持つ殺菌剤で，2001 年に登録された。調査の結果は 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 0.17 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 0.08 %以下であった。

(8) トルフェンピラド

野菜・茶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 0.0056 mg/kg/日より求めた体重 50 kg の人の 1 日摂取許容量の 3 %以下であった。

総論

今回の調査では，調査したいずれの農薬も試料から検出されなかった。既報の食品中の残留農薬の一日摂取量調査[1]で検出された農薬は，いずれも DDT のように残留性が極めて高いか，フェニトロチオンのように生産量が多い農薬である。今回調査した各農薬の，年度ごとの出荷量及びフェニトロチオン(殺虫剤)の年度ごとの原体生産量を表-40 及び 41 に示す。フェニトロチオンの原体生産量に比べ，今回調査した農薬は遥かに少ない出荷量となっており，使用量が少ないため検出されなかったと推察される。

一方，米国の調査[2)~10)]では比較的多くの農薬が検出されている。これは，調査の検出限界が低く設定されているのと，食品群毎ではなく，食品毎に調査しているために，農薬が残留している食品が，残留していない食品と混合され希釈されることにより検出されなくなることがないためと考えられる。このことは食品中の農薬残留量を把握するためには有益であるが，一方で検査コスト，検査時間がかかる。

今後，人の実際に近い残留農薬の暴露量を把握するためには，今まで行われてきたマーケットバスケット方式の調査の他に，個々の食品の調査も合わせて行うことが望まれる。

既報の調査結果を資料として表-42～51 に示した。

表-40　各農薬の出荷量(有効成分量)　　　単位：t または kL

	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15
エチクロゼート	4.51	2.83	5.98	2.87	4.55	2.69	3.73
テプラロキシジム	0.00	0.00	0.00	0.36	0.61	0.28	0.22
トリネキサパックエチル	0.16	0.25	0.29	0.38	0.71	0.35	0.45
フェントラザミド	0.00	0.00	0.00	0.00	3.02	16.14	7.09
フルアジナム	116.93	116.25	113.48	142.09	178.61	121.98	102.59
マレイン酸ヒドラジド	49.05	47.34	38.23	48.13	85.71	3.83	0.00
シアゾファミド	0.00	0.00	0.00	0.00	2.18	4.81	3.71
トルフェンピラド	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.01	6.14

表-41　フェニトロチオン原体生産数量　　　単位：t または kL

	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15
フェニトロチオン	3947.30	4110.00	3520.00	3704.00	4391.00	2930.50	3947.30

表-42　平成3年度～14年度　食品中の残留農薬の一日摂取量調査結果[1)]

○いずれかの食品群において検出された農薬

調査年度等 / 農薬名	平均一日摂取量(μg)		対ADI比(%)		ADI (μg/50 kg/日)
	平成3～13年度	平成14年度	平成3～13年度	平成14年度	
1. DDT	2.97	1.49	1.19	0.59	250
2. EPN	2.25～2.82	1.26	1.96～2.46	1.10	115
3. アジンホスメチル	3.21	1.71	1.28	0.68	250 *
4. アセフェート	6.99～21.93	1.37	0.46～1.46	0.09	1,500
5. エンドスルファン	3.46	2.35	1.15	0.78	300 *
6. カルバリル	2.42～4.48	2.09	0.24～0.45	0.21	1,000
7. クロルピリホス	1.07～2.16	1.26	0.21～0.43	0.25	500
8. クロルピリホスメチル	0.95～2.17	1.56	0.19～0.43	0.31	500 *
9. クロルプロファム	4.22	2.14	0.08	0.04	5,000
10. シペルメトリン	2.59～21.62	2.66	0.10～0.86	0.11	2,500
11. ジメトエート	1.60～3.04		0.16～0.30		1,000
12. 臭素	6038～8150		12.08～16.30		50,000
13. バミドチオン	20.89		5.22		400
14. フェニトロチオン	0.77～7.12	1.26	0.31～2.85	0.51	250
15. フェントエート	1.26～4.06	1.26	1.67～5.41	1.68	75
16. フェンバレレート	45.07	2.13	4.51	0.21	1,000
17. フルフェノクスロン	5.02	4.17	0.27	0.23	1,850
18. プロチオホス	2.16～2.35	1.26	2.88～3.13	1.69	75
19. マラチオン	1.03～2.16	1.26	0.10～0.22	0.13	1,000
20. メタミドホス	2.84～3.72	1.37	1.42～1.86	0.69	200
21. メトプレン	9.41		0.19		5,000

* アジンホスメチル，エンドスルファン及びクロルピリホスメチルのADIはJMPRが設定したもの。その他は薬事・食品衛生審議会または残留農薬安全性評価委員会が設定したADIである。

表-43 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 1995[a, 2)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %
DDT	192	25
Malathion	141	18
Chlorpyrifos-methyl	130	17
Chlorpyrifos	97	12
Dieldrin	92	12
Endosulfan	81	10
Chlorpropham	44	6
Methamidophos	40	5
Carbaryl[c]	39	5
Iprodione	31	4
Thiabendazole[d]	29	4
Dimethoate	28	4
Permethrin	25	3
Hexachlorobenzene	24	3
BHC	22	3
Dicloran	21	3
Diazinon	21	3

[a]Based on 3 market baskets analyzed in 1995 consisting of 783 items.

[b]Isomers, metabolites, and related compounds are not listed separately; they are covered under the "parent" pesticide from which they arise.

[c]Reflects overall incidence; however, only 95 selected foods per market basket (i.e., 285 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.

[d]Reflects overall incidence; however, only 67 selected foods per market basket (i.e., 201 items total) were analyzed for the benzimidazole fungicides (thiabendazole and benomyl).

表-44 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 1996[a, 3)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %
DDT	140	18
Malathion	136	17
Chlorpyrifos-methyl	122	16
Endosulfan	87	11
Dieldrin	76	10
Chlorpyrifos	72	9
Chlorpropham	45	6
Iprodione	36	5
Carbaryl[c]	33	4
Methamidophos	32	4
Dicloran	27	3
Thiabendazole[d]	27	3
Permethrin	23	3
Dimethoate	22	2.8
Acephate	21	2.7
Dicofol	21	2.7
Lindane	21	2.7
Diazinon	19	2.4
BHC	18	2.3
Toxaphene	18	2.3

[a]Based on 3 market baskets analyzed in 1996 consisting of 778 items. Only those found in >2 % of the samples are shown.

[b]Isomers, metabolites, and related compounds are not listed separately; they are covered under the "parent" pesticide from which they arise.

[c]Reflects overall incidence; however, only 93-95 selected foods per market basket (i.e., 283 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.

[d]Reflects overall incidence; however, only 65-67 selected foods per market basket (i.e., 199 items total) were analyzed for thiabendazole and benomyl.

表-45 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 1997[a,4)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %
DDT	244	24
chlorpyrifos-methyl	165	16
malathion	161	16
endosulfan	147	14
dieldrin	127	12
chlorpropham	85	8
chlorpyrifos	79	8
iprodione	62	6
permethrin	45	4
thiabendazole[c]	36	3
dicloran	35	3
methamidophos	31	3
carbaryl[d]	30	2.9
dimethoate	29	2.8
hexachlorobenzene	27	2.6
methoxychlor	26	2.5
BHC (alpha+beta+delta)	24	2.3
pirimiphos-methyl	24	2.3
lindane	23	2.2
acephate	21	2
azinphos-methyl	21	2
omethoate	21	2
toxaphene	21	2

[a]Based on 4 market baskets analyzed in 1997 consisting of 259 items each (1036 total). Only those found in >2 % of the samples are shown.

[b]Isomers, metabolites, and related compounds are not listed separately; they are covered under the "parent" pesticide from which they arise.

[c]Reflects overall incidence; however, only 66 selected foods per market basket (i.e., 264 items total) were analyzed for the benzimidazole fungicides thiabendazole and benomyl.

[d]Reflects overall incidence; however, only 94 selected foods per market basket (i.e., 376 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.

表-46 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 1998[a,5)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %
DDT	217	21
chlorpyrifos-methyl	185	18
malathion	156	15
endosulfan	129	12
dieldrin	107	10
chlorpyrifos	89	9
iprodione	53	5
chlorpropham	49	5
permethrin	49	5
carbaryl[c]	41	4
thiabendazole[d]	37	4
methamidophos	33	3
acephate	29	3
dicloran	26	3
BHC, alpha+beta+delta	24	2
dimethoate	23	2
pirimiphos-methyl	21	2
toxaphene	21	2

[a]Based on 4 market baskets analyzed in FY 1998 consisting of 1035 items. Only those found in >2 % of the samples are shown.
[b]Isomers, metabolites, and related compounds are not listed separately; they are covered under the "parent" pesticide from which they arise.
[c]Reflects overall incidence; however only 94-96 selected foods per market basket (i.e., 378 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.
[d]Reflects overall incidence; however only 65-67 selected foods per market basket (i.e., 263 items total) were analyzed for the benzimidazole fungicides thiabendazole and benomyl.

表-47 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 1999[a, 6)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %
DDT	225	22
chlorpyrifos-methyl	188	18
malathion	175	17
endosulfan	151	15
dieldrin	145	14
chlorpyrifos	93	9
chlorpropham	70	7
permethrin	54	5
iprodione	48	5
chlordane	36	3
heptachlor	36	3
lindane	33	3
thiabendazole[c]	33	3
BHC, alpha+beta+delta	32	3
hexachlorobenzene	32	3
carbaryl[d]	31	3
methamidophos	29	3
methoxychlor	29	3
dicloran	28	3
dimethoate	24	2

[a]Based on 4 market baskets analyzed in 1999 consisting of 260 items each (1040 total). Only those found in >2 % of the samples are shown.

[b]Isomers, metabolites, and related compounds are included with the "parent" pesticide from which they arise.

[c]Reflects overall incidence; however, only 67 selected foods per market basket (i.e., 268 items total) were analyzed for the benzimidazole fungicides thiabendazole and benomyl.

[d]Reflects overall incidence; however, only 96 selected foods per market basket (i.e., 384 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.

表-48 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 2000[a, 7)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %	Range, ppm
DDT	220	21	0.0001-0.062
malathion	188	18	0.0003-0.078
chlorpyrifos-methyl	184	18	0.0002-0.086
endosulfan	154	15	0.0001-0.060
dieldrin	118	11	0.0001-0.014
chlorpyrifos	66	6	0.0003-0.106
permethrin	56	5	0.0008-2.450
chlorpropham	55	5	0.0009-1.393
iprodione	54	5	0.0008-5.103
carbaryl[c]	43	4	0.001-1.190
lindane	30	3	0.0001-0.003
thiabendazole[d]	29	3	0.018-0.525
dicloran	27	3	0.0003-0.657
heptachlor	23	2	0.0001-0.001
dicofol	22	2	0.001-0.312
methoxychlor	21	2	0.0003-0.031

[a]Based on 4 market baskets analyzed in 2000 consisting of 1035 items total.

[b]Isomers, metabolites, and related compounds are included with the "parent" pesticide from which they arise.

[c]Reflects overall incidence; however, only 95-96 selected foods per market basket (i.e., 383 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.

[d]Reflects overall incidence; however, only 67 selected foods per market basket (i.e., 268 items total) were analyzed for the benzimidazole fungicides thiabendazole and benomyl.

表-49 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 2001[a, 8)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %	Range, ppm
DDT	234	23	0.0001-0.031
chlorpyrifos-methyl	201	20	0.0001-0.537
endosulfan	185	18	0.0001-0.266
malathion	164	16	0.0007-0.080
dieldrin	152	15	0.0001-0.020
chlorpropham	73	7	0.0006-1.029
chlorpyrifos	71	7	0.0001-0.058
permethrin	60	6	0.0004-1.856
carbaryl[(c)]	55	5	0.0004-1.459
iprodione	39	4	0.0003-3.541
dicloran	36	3	0.0002-0.197
heptachlor	35	3	0.0001-0.0005
lindane	28	3	0.0001-0.002
hexachlorobenze	28	3	0.0001-0.002
thiabendazole[(d)]	27	3	0.015-0.524
methamidophos	25	2	0.001-0.243
acephate	24	2	0.002-0.505
methoxychlor	24	2	0.0002-0.020
quintozene	22	2	0.0001-0.0043

[a]Based on 4 market baskets analyzed in 2001 consisting of 1030 total items. Only those found in >2 % of the samples are shown.

[b]Isomers, metabolites, and related compounds are included with the "parent" pesticide from which they arise.

[c]Reflects overall incidence; however, only 93-95 selected foods per market basket (i.e., 377 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.

[d]Reflects overall incidence; however, only 67 selected foods per market basket (i.e., 268 items total) were analyzed for the benzimidazole fungicides thiabendazole and benomyl.

表-50 Frequency of Occurrence of Pesticide Residues Found in Total Diet Study Foods in 2002[a, 9)]

Pesticide[b]	Total No. of Findings	Occurrence, %	Range, ppm
DDT	212	21	0.0001 - 0.025
chlorpyrifos-methyl	175	17	0.0002 - 0.059
malathion	156	15	0.0007 - 0.071
endosulfan	142	14	0.0001 - 0.166
dieldrin	115	11	0.0001 - 0.010
chlorpropham	62	6	0.0007 - 1.278
chlorpyrifos	49	5	0.0001 - 0.105
permethrin	43	4	0.0004 - 1.680
carbaryl[c]	42	4	0.001 - 2.040
dicloran	33	3	0.0002 - 0.263
thiabendazole[d]	31	3	0.013 - 0.991
lindane	20	2	0.0001 - 0.002
methamidophos	19	2	0.001 - 0.345
hexachlorobenzene	19	2	0.0001 - 0.002
dicofol	19	2	0.002 - 0.538
pirimiphos-methyl	17	2	0.001 - 0.024
quintozene	17	2	0.0001 - 0.0424
toxaphene	17	2	0.002 - 0.028
acephate	16	2	0.002 - 0.350
ethion	16	2	0.0003 - 0.007

[a]Based on 4 market baskets analyzed consisting of 1,030 total items.

[b]Isomers, metabolites, and related compounds are included with the "parent" pesticide from which they arise.

[c]Reflects overall incidence; however, only 93 selected foods per market basket (i.e., 372 items total) were analyzed for N-methylcarbamates.

[d]Reflects overall incidence; however, only 67 selected foods per market basket (I.e., 268 items total) were analyzed for the benzimidazole fungicides.

表-51-1 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
001	**whole milk, fluid**					
		benzene	3	0.0037	0.0010	0.0080
		chloroform	12	0.0106	0.0020	0.0220
		DDE, p,p'	23	0.0013	0.0001	0.0110
		dieldrin	16	0.0001	0.0001	0.0003
		endosulfan sulfate	4	0.0002	0.0001	0.0004
		heptachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0002	0.0002	0.0002
		permethrin, cis	1	0.0002	0.0002	0.0002
		permethrin, trans	1	0.0002	0.0002	0.0002
		styrene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		tetrachloroethylene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		toluene	3	0.0063	0.0010	0.0160
002	**lowfat (2% fat) milk, fluid**					
		DDE, p,p'	19	0.0008	0.0001	0.0050
		dieldrin	8	0.0001	0.0001	0.0002
		endosulfan sulfate	2	0.0002	0.0001	0.0003
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0002	0.0002	0.0002
003	**chocolate milk, fluid**					
		DDE, p,p'	7	0.0011	0.0004	0.0040
004	**skim milk, fluid**					
		DDE, p,p'	4	0.0002	0.0001	0.0002
006	**plain yogurt, lowfat**					
		DDE, p,p'	7	0.0004	0.0002	0.0006
		endosulfan II	1	0.0004	0.0004	0.0004
007	**chocolate milk shake, fast-food**					
		chlorpyrifos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDE, p,p'	13	0.0006	0.0001	0.0020
		dieldrin	4	0.0002	0.0001	0.0002

表-51-2 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
008	evaporated milk, canned					
		BHC, alpha	1	0.0004	0.0004	0.0004
		chlordane, cis	1	0.0009	0.0009	0.0009
		DDE, p,p'	29	0.0011	0.0002	0.0040
		dieldrin	10	0.0005	0.0001	0.0020
		endrin	1	0.0010	0.0010	0.0010
		heptachlor epoxide	1	0.0006	0.0006	0.0006
		lindane	1	0.0008	0.0008	0.0008
		toluene	2	0.0115	0.0100	0.0130
010	American, processed cheese					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0140	0.0030	0.0250
		1,2,4-trimethylbenzene	2	0.0050	0.0040	0.0060
		benzene	2	0.0020	0.0010	0.0030
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	20	0.0235	0.0110	0.0540
		DDE, p,p'	36	0.0067	0.0008	0.0480
		dichlorobenzene, p-	2	0.0025	0.0020	0.0030
		dieldrin	27	0.0007	0.0002	0.0020
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0800	0.0800	0.0800
		endosulfan sulfate	6	0.0008	0.0004	0.0010
		ethyl benzene	2	0.0035	0.0030	0.0040
		heptachlor epoxide	6	0.0005	0.0002	0.0009
		hexachlorobenzene	6	0.0004	0.0002	0.0007
		lindane	1	0.0002	0.0002	0.0002
		styrene	7	0.0040	0.0020	0.0110
		tetrachloroethylene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		toluene	21	0.0463	0.0130	0.2550
		trichloroethylene	2	0.0025	0.0020	0.0030
		xylene, m- and/or p-	19	0.0364	0.0040	0.1120
		xylene, o-	3	0.0030	0.0020	0.0040
011	cottage cheese, 4% milkfat					
		DDE, p,p'	15	0.0013	0.0001	0.0050
		dieldrin	4	0.0003	0.0001	0.0005

表-51-3 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
012	cheddar cheese					
		1,1,1-trichloroethane	4	0.0120	0.0030	0.0280
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		1,2-dichloroethene, trans-	6	0.0198	0.0100	0.0420
		azinphos-methyl	1	0.0050	0.0050	0.0050
		benzene	4	0.0193	0.0010	0.0470
		chlordane, trans	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	20	0.0407	0.0030	0.1070
		DDE, p,p'	29	0.0041	0.0003	0.0300
		dichlorobenzene, p-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	27	0.0011	0.0002	0.0050
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0900	0.0900	0.0900
		endosulfan sulfate	3	0.0011	0.0005	0.0020
		ethyl benzene	2	0.0070	0.0020	0.0120
		heptachlor epoxide	11	0.0007	0.0001	0.0020
		hexachlorobenzene	5	0.0005	0.0003	0.0006
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0007	0.0007	0.0007
		octachlor epoxide	2	0.0004	0.0003	0.0004
		permethrin, cis	1	0.0009	0.0009	0.0009
		permethrin, trans	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	5	0.0570	0.0030	0.1960
		tetrachloroethylene	2	0.0050	0.0020	0.0080
		toluene	23	0.2813	0.0040	1.7300
		trichloroethylene	3	0.0027	0.0020	0.0040
		xylene, m- and/or p-	16	0.0174	0.0020	0.0430
013	ground beef, pan-cooked					
		1,1,1-trichloroethane	3	0.0033	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	2	0.0075	0.0040	0.0110
		benzene	18	0.0327	0.0060	0.1900
		BHC, alpha	1	0.0004	0.0004	0.0004
		chloroform	6	0.0053	0.0020	0.0170
		chlorotoluene, o-	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpyrifos	1	0.0005	0.0005	0.0005
		DDE, p,p'	32	0.0019	0.0003	0.0070

表-51-4 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDT, p,p'	2	0.0003	0.0003	0.0003
		dichlorobenzene, p-	6	0.0248	0.0020	0.1270
		dieldrin	23	0.0005	0.0001	0.0010
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	4	0.0520	0.0100	0.0940
		ethyl benzene	3	0.0023	0.0020	0.0030
		heptachlor epoxide	12	0.0003	0.0001	0.0009
		hexachlorobenzene	10	0.0002	0.0001	0.0004
		lindane	1	0.0005	0.0005	0.0005
		octachlor epoxide	2	0.0002	0.0001	0.0003
		styrene	10	0.0085	0.0020	0.0140
		tetrachloroethylene	4	0.0043	0.0020	0.0060
		toluene	23	0.0229	0.0100	0.0890
		trichloroethylene	3	0.0040	0.0030	0.0060
		xylene, m- and/or p-	9	0.0046	0.0020	0.0110
		xylene, o-	4	0.0030	0.0020	0.0040
014	**beef chuck roast, baked**					
		1,1,1-trichloroethane	4	0.0065	0.0030	0.0140
		benzene	20	0.0381	0.0010	0.0990
		chloroform	5	0.0074	0.0020	0.0130
		chlorpropham	5	0.0166	0.0009	0.0600
		DDE, p,p'	22	0.0012	0.0001	0.0040
		dichlorobenzene, p-	3	0.0247	0.0180	0.0380
		dieldrin	6	0.0005	0.0001	0.0010
		ethyl benzene	2	0.0080	0.0020	0.0140
		heptachlor epoxide	3	0.0002	0.0001	0.0005
		hexachlorobenzene	1	0.0003	0.0003	0.0003
		polychlorinated biphenyls	1	0.0100	0.0100	0.0100
		styrene	10	0.0132	0.0020	0.0500
		toluene	22	0.0300	0.0060	0.0770
		trichloroethylene	3	0.0053	0.0020	0.0110
		xylene, m- and/or p-	5	0.0198	0.0020	0.0610
		xylene, o-	3	0.0103	0.0020	0.0260

表-51-5 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
016	beef steak, loin, pan-cooked					
		chloroform	1	0.0130	0.0130	0.0130
		DDE, p,p'	19	0.0013	0.0002	0.0040
		DDT, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		diazinon	1	0.0009	0.0009	0.0009
		dieldrin	10	0.0007	0.0002	0.0020
		heptachlor epoxide	4	0.0002	0.0001	0.0003
		octachlor epoxide	2	0.0006	0.0001	0.0010
		polychlorinated biphenyls	1	0.0220	0.0220	0.0220
		toluene	2	0.0170	0.0100	0.0240
017	ham, baked					
		DDE, p,p'	2	0.0005	0.0002	0.0007
		DDT, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		pentachlorophenol	1	0.0290	0.0290	0.0290
		permethrin, cis	2	0.0006	0.0002	0.0010
		permethrin, trans	2	0.0006	0.0002	0.0010
		toluene	2	0.0120	0.0120	0.0120
018	pork chop, pan-cooked					
		chlordane, cis	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chlordane, trans	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chlorpyrifos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDE, p,p'	9	0.0020	0.0001	0.0120
		DDT, o,p'	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDT, p,p'	4	0.0037	0.0007	0.0070
		diazinon	1	0.0008	0.0008	0.0008
		dieldrin	2	0.0002	0.0001	0.0003
		heptachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		hexachlorobenzene	2	0.0003	0.0002	0.0003
		lindane	1	0.0010	0.0010	0.0010
		nonachlor, trans	1	0.0010	0.0010	0.0010
		polychlorinated biphenyls	1	0.0210	0.0210	0.0210
		TDE, p,p'	1	0.0060	0.0060	0.0060
		toluene	2	0.0185	0.0110	0.0260

表-51-6 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
019	**pork sausage, pan-cooked**					
		2-chloroethyl linoleate	23	0.0848	0.0008	0.4130
		2-chloroethyl myristate	3	0.0180	0.0010	0.0460
		2-chloroethyl palmitate	19	0.0284	0.0003	0.1360
		2-chloroethyl stearate	1	0.0200	0.0200	0.0200
		BHC, alpha	5	0.0005	0.0002	0.0010
		DDE, p,p'	26	0.0032	0.0002	0.0300
		DDT, p,p'	12	0.0037	0.0002	0.0190
		dieldrin	3	0.0005	0.0003	0.0008
		ethion	5	0.0024	0.0020	0.0030
		heptachlor epoxide	1	0.0006	0.0006	0.0006
		hexachlorobenzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		lindane	2	0.0003	0.0002	0.0003
		octachlor epoxide	2	0.0006	0.0005	0.0006
		phosalone	1	0.0030	0.0030	0.0030
		styrene	1	0.0180	0.0180	0.0180
		TDE, p,p'	5	0.0016	0.0003	0.0040
		toluene	2	0.0405	0.0300	0.0510
		xylene, m- and/or p-	1	0.0130	0.0130	0.0130
020	**pork bacon, pan-cooked**					
		1,1,1-trichloroethane	5	0.0078	0.0030	0.0240
		1,2,4-trimethylbenzene	10	0.0212	0.0070	0.0800
		benzene	10	0.0069	0.0010	0.0170
		chloroform	5	0.0054	0.0020	0.0120
		DDE, p,p'	20	0.0010	0.0003	0.0020
		DDT, p,p'	8	0.0016	0.0006	0.0030
		dichlorobenzene, p-	2	0.0060	0.0040	0.0080
		dieldrin	3	0.0005	0.0003	0.0007
		ethyl benzene	5	0.0052	0.0020	0.0160
		hexachlorobenzene	2	0.0005	0.0003	0.0006
		nonachlor, trans	1	0.0006	0.0006	0.0006
		styrene	13	0.0205	0.0040	0.0850
		TDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		tetrachloroethylene	4	0.0075	0.0020	0.0220
		toluene	24	0.0490	0.0120	0.2300

表-51-7 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		trichloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		xylene, m- and/or p-	11	0.0111	0.0030	0.0350
		xylene, o-	4	0.0023	0.0020	0.0030
021	**pork roast, baked**					
		benzene	2	0.0390	0.0300	0.0480
		butylbenzene, n-	1	0.1690	0.1690	0.1690
		chloroform	1	0.0300	0.0300	0.0300
		DDE, p,p'	4	0.0012	0.0001	0.0040
		dicloran	5	0.0018	0.0004	0.0040
		heptachlor epoxide	1	0.0003	0.0003	0.0003
		lindane	1	0.0020	0.0020	0.0020
		permethrin, cis	1	0.0005	0.0005	0.0005
		permethrin, trans	1	0.0005	0.0005	0.0005
		polychlorinated biphenyls	1	0.0180	0.0180	0.0180
		toluene	2	0.0370	0.0340	0.0400
022	**lamb chop, pan-cooked**					
		chloroform	1	0.0170	0.0170	0.0170
		chlorpyrifos	2	0.0031	0.0002	0.0060
		DDE, p,p'	34	0.0055	0.0003	0.0300
		DDT, p,p'	1	0.0005	0.0005	0.0005
		diazinon	3	0.0043	0.0020	0.0090
		dieldrin	4	0.0010	0.0001	0.0020
		endosulfan sulfate	2	0.0002	0.0001	0.0003
		heptachlor epoxide	1	0.0004	0.0004	0.0004
		hexachlorobenzene	18	0.0007	0.0001	0.0020
		octachlor epoxide	4	0.0003	0.0001	0.0004
		polychlorinated biphenyls	1	0.0180	0.0180	0.0180
		propetamphos	1	0.0210	0.0210	0.0210
		styrene	1	0.0100	0.0100	0.0100
		TDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		toluene	2	0.0115	0.0110	0.0120

表-51-8 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
024	**chicken, fried (breast, leg, and thigh) homemade**					
		chloroform	1	0.0280	0.0280	0.0280
		DDE, p,p'	7	0.0006	0.0003	0.0010
		dieldrin	2	0.0002	0.0001	0.0002
		lindane	2	0.0005	0.0002	0.0007
		polychlorinated biphenyls	1	0.0090	0.0090	0.0090
		toluene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		xylene, m- and/or p-	1	0.0100	0.0100	0.0100
026	**turkey breast, roasted**					
		benzene	1	0.0340	0.0340	0.0340
		chloroform	1	0.0200	0.0200	0.0200
		DDE, p,p'	6	0.0005	0.0001	0.0008
		dicloran	4	0.0013	0.0004	0.0020
		dieldrin	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0600	0.0600	0.0600
		styrene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		toluene	2	0.0205	0.0200	0.0210
027	**liver, beef, fried**					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0250	0.0250	0.0250
		chloroform	1	0.0150	0.0150	0.0150
		DDE, p,p'	5	0.0006	0.0003	0.0007
		dieldrin	14	0.0004	0.0001	0.0020
		endosulfan sulfate	2	0.0005	0.0003	0.0006
		ethyl benzene	1	0.0210	0.0210	0.0210
		heptachlor epoxide	2	0.0002	0.0001	0.0002
		toluene	2	0.0125	0.0100	0.0150
		xylene, m- and/or p-	1	0.0650	0.0650	0.0650
		xylene, o-	1	0.0320	0.0320	0.0320
028	**frankfurters, beef, boiled**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0090	0.0090	0.0090
		1,2-dichloroethene, trans-	2	0.0065	0.0020	0.0110
		2-chloroethyl linoleate	12	0.2028	0.0160	0.9320

表-51-9 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		2-chloroethyl myristate	6	0.0063	0.0030	0.0150
		2-chloroethyl palmitate	12	0.0287	0.0020	0.1110
		benzene	8	0.0046	0.0020	0.0110
		bromodichloromethane	4	0.0043	0.0040	0.0050
		butylbenzene, n-	5	0.1138	0.0030	0.5470
		carbon tetrachloride	2	0.0075	0.0040	0.0110
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	10	0.0101	0.0030	0.0230
		DDE, p,p'	32	0.0027	0.0004	0.0170
		DDT, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		dichlorobenzene, o-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	16	0.0008	0.0002	0.0020
		ethyl benzene	6	0.0037	0.0020	0.0060
		heptachlor epoxide	5	0.0005	0.0001	0.0010
		hexachlorobenzene	7	0.0002	0.0001	0.0005
		lindane	3	0.0009	0.0007	0.0010
		propylbenzene, n-	2	0.0105	0.0100	0.0110
		styrene	11	0.0141	0.0030	0.0770
		tetrachloroethylene	7	0.0143	0.0020	0.0600
		toluene	24	0.0316	0.0120	0.0820
		trichloroethylene	9	0.0184	0.0020	0.1050
		xylene, m- and/or p-	12	0.0177	0.0020	0.0320
		xylene, o-	8	0.0044	0.0020	0.0080
029	**bologna, sliced**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0140	0.0100	0.0180
		1,2,4-trimethylbenzene	3	0.0057	0.0040	0.0070
		2-chloroethyl linoleate	5	0.0362	0.0150	0.0600
		2-chloroethyl myristate	1	0.0450	0.0450	0.0450
		2-chloroethyl palmitate	2	0.0090	0.0060	0.0120
		benzene	11	0.0172	0.0020	0.0500
		bromodichloromethane	2	0.0095	0.0030	0.0160
		butylbenzene, n-	3	0.1397	0.0040	0.4100
		carbon tetrachloride	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorobenzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chloroform	10	0.0126	0.0030	0.0270

表-51-10 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDE, p,p'	21	0.0010	0.0002	0.0030
		DDT, p,p'	1	0.0005	0.0005	0.0005
		dieldrin	5	0.0004	0.0002	0.0010
		ethyl benzene	7	0.0054	0.0020	0.0200
		heptachlor epoxide	1	0.0002	0.0002	0.0002
		lindane	1	0.0007	0.0007	0.0007
		styrene	12	0.0123	0.0020	0.0780
		tetrachloroethylene	11	0.0105	0.0020	0.0270
		toluene	23	0.0269	0.0100	0.0770
		trichloroethylene	6	0.0102	0.0020	0.0200
		xylene, m- and/or p-	10	0.0120	0.0020	0.0610
		xylene, o-	7	0.0059	0.0020	0.0190
030	**salami, sliced**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0085	0.0050	0.0120
		2-chloroethyl linoleate	6	0.0417	0.0020	0.0900
		2-chloroethyl myristate	5	0.0150	0.0020	0.0350
		2-chloroethyl palmitate	6	0.0127	0.0040	0.0290
		benzene	10	0.0114	0.0030	0.0240
		BHC, alpha	1	0.0003	0.0003	0.0003
		bromodichloromethane	1	0.0040	0.0040	0.0040
		carbon tetrachloride	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	7	0.0086	0.0030	0.0160
		DDE, p,p'	24	0.0008	0.0002	0.0020
		DDT, p,p'	2	0.0002	0.0001	0.0002
		dieldrin	6	0.0004	0.0002	0.0008
		ethyl benzene	5	0.0032	0.0020	0.0080
		propylbenzene, n-	3	0.0100	0.0090	0.0110
		styrene	12	0.0133	0.0030	0.0430
		tetrachloroethylene	6	0.0160	0.0020	0.0660
		toluene	24	0.0309	0.0100	0.0820
		trichloroethylene	1	0.0140	0.0140	0.0140
		xylene, m- and/or p-	12	0.0146	0.0040	0.0340
		xylene, o-	7	0.0056	0.0020	0.0110

表-51-11 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
032	tuna, canned in oil					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0040	0.0030	0.0050
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		benzene	12	0.0087	0.0040	0.0130
		BHC, alpha	1	0.0010	0.0010	0.0010
		carbon tetrachloride	1	0.0040	0.0040	0.0040
		chloroform	6	0.0067	0.0020	0.0210
		DDE, p,p'	10	0.0009	0.0003	0.0030
		dichlorobenzene, p-	1	0.0040	0.0040	0.0040
		dieldrin	2	0.0005	0.0004	0.0005
		ethyl benzene	2	0.0020	0.0020	0.0020
		hexachlorobenzene	1	0.0005	0.0005	0.0005
		polychlorinated biphenyls	1	0.0450	0.0450	0.0450
		propylbenzene, n-	1	0.0180	0.0180	0.0180
		styrene	2	0.0030	0.0020	0.0040
		tetrachloroethylene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		toluene	20	0.0992	0.0050	0.7900
		trichloroethylene	4	0.0078	0.0020	0.0110
		xylene, m- and/or p-	8	0.0053	0.0020	0.0170
		xylene, o-	4	0.0020	0.0020	0.0020
034	fish sticks, frozen, heated					
		1,1,1-trichloroethane	3	0.0063	0.0030	0.0120
		1,2,4-trimethylbenzene	15	0.0259	0.0040	0.0550
		benzene	7	0.0056	0.0010	0.0210
		butylbenzene, n-	3	0.0163	0.0060	0.0340
		carbon tetrachloride	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chloroform	17	0.0285	0.0040	0.0630
		chlorpyrifos	2	0.0010	0.0009	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	36	0.0023	0.0003	0.0060
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0053	0.0040	0.0070
		DDE, p,p'	2	0.0002	0.0002	0.0002
		DDT, p,p'	1	0.0003	0.0003	0.0003
		dichlorobenzene, p-	11	0.0096	0.0030	0.0290
		ethyl benzene	11	0.0079	0.0020	0.0190
		malathion	34	0.0034	0.0008	0.0110

表-51-12 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		propylbenzene, n-	4	0.0045	0.0030	0.0060
		styrene	9	0.0077	0.0030	0.0140
		tetrachloroethylene	9	0.0099	0.0020	0.0240
		toluene	20	0.0252	0.0030	0.0700
		trichloroethylene	3	0.0107	0.0020	0.0160
		xylene, m- and/or p-	16	0.0247	0.0040	0.0810
		xylene, o-	10	0.0078	0.0020	0.0170
035	**eggs, scrambled**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0040	0.0040	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		benzene	7	0.0110	0.0010	0.0400
		butylbenzene, n-	1	0.0130	0.0130	0.0130
		chloroform	6	0.0063	0.0020	0.0130
		chlorpropham	1	0.0110	0.0110	0.0110
		cumene (isopropyl benzene)	2	0.0045	0.0040	0.0050
		DDE, p,p'	11	0.0007	0.0002	0.0020
		dichlorobenzene, p-	2	0.0165	0.0070	0.0260
		dieldrin	4	0.0001	0.0001	0.0002
		ethyl benzene	3	0.0033	0.0020	0.0050
		propylbenzene, n-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		styrene	10	0.0078	0.0020	0.0160
		tetrachloroethylene	2	0.0035	0.0030	0.0040
		toluene	15	0.0259	0.0030	0.1000
		xylene, m- and/or p-	5	0.0034	0.0020	0.0040
036	**eggs, fried**					
		bromodichloromethane	1	0.0130	0.0130	0.0130
		chloroform	1	0.0210	0.0210	0.0210
		DDE, p,p'	8	0.0008	0.0002	0.0020
		dieldrin	5	0.0003	0.0001	0.0007
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0006	0.0006	0.0006
		polychlorinated biphenyls	1	0.0190	0.0190	0.0190

表-51-13 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
037	eggs, boiled					
		chloroform	1	0.0230	0.0230	0.0230
		DDE, p,p'	12	0.0007	0.0001	0.0030
		dieldrin	7	0.0002	0.0001	0.0005
		toluene	1	0.0100	0.0100	0.0100
038	pinto beans, dry, boiled					
		iprodione metabolite isomer	1	0.0030	0.0030	0.0030
039	pork and beans, canned					
		2-chloroethyl linoleate	10	0.0249	0.0050	0.1000
		2-chloroethyl myristate	1	0.0007	0.0007	0.0007
		2-chloroethyl palmitate	5	0.0036	0.0010	0.0100
		bromodichloromethane	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chloroform	1	0.0160	0.0160	0.0160
		chlorpyrifos	1	0.0002	0.0002	0.0002
		toluene	1	0.0900	0.0900	0.0900
		xylene, m- and/or p-	1	0.0130	0.0130	0.0130
042	lima beans, immature, frozen, boiled					
		acephate	27	0.0284	0.0020	0.2000
		chloroform	1	0.0180	0.0180	0.0180
		DCPA	2	0.0006	0.0003	0.0008
		DDE, p,p'	4	0.0004	0.0001	0.0008
		dicofol, p,p'-	5	0.0046	0.0020	0.0100
		dieldrin	1	0.0003	0.0003	0.0003
		dimethoate	12	0.0046	0.0010	0.0120
		endosulfan sulfate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		iprodione	1	0.0005	0.0005	0.0005
		iprodione metabolite isomer	1	0.0090	0.0090	0.0090
		lindane	4	0.0004	0.0001	0.0010
		methamidophos	23	0.0140	0.0009	0.0900
		omethoate	5	0.0015	0.0005	0.0030

表-51-14 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
046	**green peas, fresh/frozen, boiled**					
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		DDE, p,p'	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diazinon	2	0.0020	0.0010	0.0030
		dieldrin	1	0.0009	0.0009	0.0009
		dimethoate	13	0.0028	0.0009	0.0070
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0270	0.0270	0.0270
		omethoate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		parathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		pentachloroaniline	1	0.0002	0.0002	0.0002
047	**peanut butter, smooth**					
		1,1,1-trichloroethane	9	0.0220	0.0030	0.0510
		1,2,4-trimethylbenzene	10	0.0871	0.0050	0.2000
		benzene	10	0.0074	0.0020	0.0250
		BHC, beta	8	0.0005	0.0003	0.0010
		bromodichloromethane	1	0.0100	0.0100	0.0100
		butylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		carbon tetrachloride	1	0.0310	0.0310	0.0310
		chloroform	7	0.0174	0.0020	0.0810
		chlorpyrifos	33	0.0033	0.0006	0.0070
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDE, p,p'	27	0.0023	0.0006	0.0040
		dichlorobenzene, p-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		dicloran	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dieldrin	30	0.0011	0.0003	0.0030
		endosulfan II	2	0.0003	0.0002	0.0004
		endosulfan sulfate	18	0.0008	0.0005	0.0020
		ethyl benzene	12	0.0057	0.0020	0.0120
		fenitrothion	1	0.0070	0.0070	0.0070
		hexachlorobenzene	1	0.0002	0.0002	0.0002
		malathion	11	0.0080	0.0020	0.0240
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0023	0.0010	0.0030
		pentachloroaniline	35	0.0030	0.0004	0.0230
		pentachlorobenzene	33	0.0012	0.0003	0.0070
		pentachlorophenyl methyl ether	23	0.0012	0.0001	0.0080

表-51-15 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		pentachlorophenyl methyl sulfide	12	0.0013	0.0003	0.0040
		pirimiphos-methyl	2	0.0060	0.0010	0.0110
		propylbenzene, n-	4	0.0068	0.0030	0.0140
		quintozene	15	0.0012	0.0002	0.0060
		styrene	22	0.0217	0.0110	0.0380
		tetrachloroethylene	3	0.0047	0.0020	0.0070
		toluene	23	0.0459	0.0240	0.0970
		toxaphene	30	0.0283	0.0030	0.0700
		trichloroethylene	4	0.0235	0.0030	0.0700
		xylene, m- and/or p-	13	0.0111	0.0030	0.0280
		xylene, o-	9	0.0044	0.0020	0.0110
048	**peanuts, dry roasted**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0120	0.0120	0.0120
		2-chloroethyl linoleate	6	0.2342	0.0100	1.0100
		2-chloroethyl palmitate	4	0.0205	0.0030	0.0490
		2-chloroethyl stearate	1	0.0070	0.0070	0.0070
		BHC, beta	6	0.0005	0.0002	0.0010
		carbon tetrachloride	1	0.0170	0.0170	0.0170
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpropham	1	0.0040	0.0040	0.0040
		chlorpyrifos	30	0.0035	0.0005	0.0110
		DDE, p,p'	25	0.0021	0.0009	0.0070
		dieldrin	25	0.0011	0.0002	0.0050
		endosulfan II	1	0.0003	0.0003	0.0003
		endosulfan sulfate	19	0.0012	0.0004	0.0020
		fonofos	1	0.0650	0.0650	0.0650
		hexachlorobenzene	1	0.0002	0.0002	0.0002
		lindane	1	0.0020	0.0020	0.0020
		malathion	6	0.0030	0.0020	0.0040
		pentachloroaniline	32	0.0022	0.0003	0.0110
		pentachlorobenzene	33	0.0011	0.0003	0.0060
		pentachlorophenyl methyl ether	24	0.0009	0.0001	0.0050
		pentachlorophenyl methyl sulfide	10	0.0014	0.0005	0.0040
		permethrin, cis	1	0.0060	0.0060	0.0060
		permethrin, trans	1	0.0090	0.0090	0.0090

表-51-16 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		pirimiphos-methyl	2	0.0095	0.0020	0.0170
		quintozene	9	0.0016	0.0003	0.0060
		styrene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		toluene	2	0.0350	0.0290	0.0410
		toxaphene	33	0.0348	0.0030	0.1600
		xylene, m- and/or p-	1	0.0170	0.0170	0.0170
050	**white rice, cooked**					
		2,4,5-T	1	0.0040	0.0040	0.0040
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0220	0.0220	0.0220
		iprodione	1	0.0020	0.0020	0.0020
		iprodione metabolite isomer	2	0.0020	0.0020	0.0020
		malathion	2	0.0020	0.0020	0.0020
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0007	0.0005	0.0008
		quinclorac	12	0.0046	0.0020	0.0080
		tributyl phosphate	1	0.0050	0.0050	0.0050
051	**oatmeal, quick (1-3 min), cooked**					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpyrifos	4	0.0063	0.0020	0.0140
		chlorpyrifos-methyl	7	0.0015	0.0004	0.0040
		endosulfan II	1	0.0020	0.0020	0.0020
		endosulfan sulfate	1	0.0030	0.0030	0.0030
		malathion	9	0.0023	0.0010	0.0040
		tributyl phosphate	1	0.0060	0.0060	0.0060
		tris(2-butoxyethyl)phosphate	1	0.1160	0.1160	0.1160
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		xylene, m- and/or p-	1	0.0300	0.0300	0.0300
052	**wheat cereal, farina, quick (1-3min), cooked**					
		chloroform	1	0.0120	0.0120	0.0120
		chlorpyrifos-methyl	6	0.0023	0.0004	0.0060
		dicloran	1	0.0050	0.0050	0.0050
		malathion	2	0.0020	0.0010	0.0030
		tributyl phosphate	6	0.0172	0.0080	0.0320

表-51-17 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
053	corngrits, regular, cooked					
		benzene	1	0.0180	0.0180	0.0180
		dicloran	1	0.0010	0.0010	0.0010
		malathion	6	0.0022	0.0010	0.0030
		pirimiphos-methyl	2	0.0024	0.0007	0.0040
		polychlorinated biphenyls	1	0.0160	0.0160	0.0160
054	corn, fresh/frozen, boiled					
		chloroform	1	0.0290	0.0290	0.0290
		diazinon	2	0.0007	0.0003	0.0010
056	cream style corn, canned					
		acephate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		benzene	1	0.0080	0.0080	0.0080
		chloroform	4	0.0085	0.0020	0.0240
		dimethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		tetrachloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		toluene	6	0.0178	0.0010	0.0550
057	popcorn, popped in oil					
		1,1,1,2-tetrachloroethane	1	0.0160	0.0160	0.0160
		1,1,1-trichloroethane	6	0.0128	0.0040	0.0270
		1,2,4-trimethylbenzene	6	0.0085	0.0050	0.0140
		benzene	9	0.0142	0.0010	0.0580
		bromodichloromethane	1	0.0050	0.0050	0.0050
		butylbenzene, n-	2	0.0060	0.0060	0.0060
		butylbenzene, sec-	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlordane	2	0.0540	0.0210	0.0870
		chlordane, cis	4	0.0013	0.0010	0.0020
		chlordane, trans	4	0.0023	0.0020	0.0030
		chloroform	2	0.0085	0.0020	0.0150
		chlorpyrifos	3	0.0069	0.0006	0.0180
		DDE, p,p'	1	0.0020	0.0020	0.0020
		diazinon	2	0.0080	0.0010	0.0150
		dichlorobenzene, p-	3	0.1280	0.0250	0.2920
		dieldrin	4	0.0012	0.0002	0.0020

表-51-18 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan sulfate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		ethyl benzene	3	0.0030	0.0020	0.0040
		lindane	2	0.0015	0.0009	0.0020
		malathion	13	0.0164	0.0010	0.1170
		methoxychlor, p,p'-	14	0.0302	0.0004	0.3000
		permethrin, cis	1	0.0070	0.0070	0.0070
		permethrin, trans	1	0.0070	0.0070	0.0070
		pirimiphos-methyl	24	0.1056	0.0010	0.2430
		polychlorinated biphenyls	4	0.0170	0.0090	0.0300
		propylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		styrene	7	0.0044	0.0020	0.0110
		tetrachloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		toluene	22	0.0344	0.0110	0.0740
		toxaphene	3	0.0133	0.0050	0.0260
		trichloroethylene	5	0.0058	0.0030	0.0100
		xylene, m- and/or p-	11	0.0135	0.0030	0.0330
		xylene, o-	5	0.0032	0.0020	0.0070
058	**white bread**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		1,2,4-trimethylbenzene	8	0.0090	0.0040	0.0170
		2,4-D	12	0.0041	0.0010	0.0090
		benzene	8	0.0088	0.0010	0.0250
		BHC, alpha	1	0.0001	0.0001	0.0001
		chloroform	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpropham	5	0.0074	0.0020	0.0200
		chlorpyrifos	6	0.0009	0.0002	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0088	0.0010	0.0400
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0030	0.0030	0.0030
		diazinon	2	0.0025	0.0010	0.0040
		dicamba	9	0.0040	0.0020	0.0090
		dichlorobenzene, p-	5	0.0108	0.0020	0.0210
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	18	0.1989	0.0190	0.6800
		ethyl benzene	2	0.0210	0.0140	0.0280
		ethylenethiourea	2	0.0040	0.0030	0.0050
		iprodione	1	0.0070	0.0070	0.0070

表-51-19 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		malathion	35	0.0156	0.0020	0.0700
		pirimiphos-methyl	3	0.0020	0.0010	0.0030
		propylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		styrene	7	0.0256	0.0020	0.1440
		toluene	11	0.0095	0.0020	0.0410
		trichloroethylene	2	0.0045	0.0020	0.0070
		xylene, m- and/or p-	6	0.0170	0.0020	0.0760
		xylene, o-	1	0.0140	0.0140	0.0140
059 white roll						
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0110	0.0110	0.0110
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		BHC, alpha	1	0.0001	0.0001	0.0001
		chlorpropham	4	0.0075	0.0060	0.0120
		chlorpyrifos	8	0.0011	0.0003	0.0030
		chlorpyrifos-methyl	36	0.0086	0.0010	0.0240
		DDT, p,p'	2	0.0004	0.0003	0.0005
		diazinon	2	0.0020	0.0020	0.0020
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	10	0.1118	0.0300	0.4900
		fenitrothion	1	0.0005	0.0005	0.0005
		malathion	36	0.0155	0.0010	0.0720
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		parathion	1	0.0020	0.0020	0.0020
		pirimiphos-methyl	5	0.0042	0.0020	0.0080
		toluene	1	0.0250	0.0250	0.0250
		triphenyl phosphate	1	0.0300	0.0300	0.0300
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0030	0.0030	0.0030
060	**cornbread, homemade**					
		1,1,1,2-tetrachloroethane	1	0.0250	0.0250	0.0250
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0280	0.0280	0.0280
		benzene	1	0.0220	0.0220	0.0220
		bromodichloromethane	1	0.0130	0.0130	0.0130
		chlorpyrifos	2	0.0004	0.0002	0.0005
		chlorpyrifos-methyl	25	0.0020	0.0003	0.0060
		DDE, p,p'	5	0.0007	0.0003	0.0010

表-51-20 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDT, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		diazinon	3	0.0007	0.0006	0.0010
		dieldrin	1	0.0010	0.0010	0.0010
		heptachlor	1	0.0020	0.0020	0.0020
		malathion	32	0.0042	0.0007	0.0180
		pirimiphos-methyl	5	0.0272	0.0010	0.1230
		polychlorinated biphenyls	1	0.0110	0.0110	0.0110
		toluene	1	0.0610	0.0610	0.0610
		xylene, m- and/or p-	1	0.0100	0.0100	0.0100
061	**biscuit, from refrigerated dough, baked**					
		1,1,1,2-tetrachloroethane	1	0.0120	0.0120	0.0120
		chloroform	1	0.0140	0.0140	0.0140
		chlorpyrifos	3	0.0009	0.0007	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0039	0.0006	0.0110
		diazinon	3	0.0016	0.0008	0.0020
		malathion	25	0.0027	0.0006	0.0080
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0005	0.0004	0.0006
		pirimiphos-methyl	3	0.0037	0.0010	0.0070
		polychlorinated biphenyls	1	0.0160	0.0160	0.0160
		toluene	1	0.0170	0.0170	0.0170
062	**whole wheat bread**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0140	0.0140	0.0140
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0230	0.0230	0.0230
		chlorpyrifos	12	0.0013	0.0004	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	36	0.0312	0.0080	0.1400
		diazinon	1	0.0030	0.0030	0.0030
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	16	0.1270	0.0300	0.4100
		lindane	1	0.0050	0.0050	0.0050
		malathion	36	0.0247	0.0040	0.0700
		parathion	1	0.0020	0.0020	0.0020
		pirimiphos-methyl	15	0.0060	0.0010	0.0190
		toluene	1	0.0140	0.0140	0.0140
		xylene, m- and/or p-	1	0.0220	0.0220	0.0220

表-51-21 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
063	tortilla, flour					
		chlorpyrifos	6	0.0006	0.0003	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	36	0.0080	0.0002	0.0900
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	13	0.1257	0.0400	0.2570
		malathion	35	0.0128	0.0020	0.0540
		methoxychlor, p,p'-	6	0.0011	0.0003	0.0020
		pirimiphos-methyl	1	0.0009	0.0009	0.0009
		toluene	2	0.0120	0.0100	0.0140
		xylene, m- and/or p-	1	0.0200	0.0200	0.0200
064	rye bread					
		2-chloroethyl linoleate	1	0.1000	0.1000	0.1000
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0040	0.0040	0.0040
		benzene	1	0.0210	0.0210	0.0210
		BHC, alpha	2	0.0005	0.0004	0.0005
		bromophos-ethyl	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpyrifos	9	0.0021	0.0010	0.0090
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0111	0.0010	0.0730
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		diazinon	1	0.0030	0.0030	0.0030
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	6	0.1245	0.0230	0.2800
		hexachlorobenzene	1	0.0003	0.0003	0.0003
		lindane	3	0.0005	0.0001	0.0009
		malathion	35	0.0125	0.0020	0.0320
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0008	0.0008	0.0008
		parathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, cis	2	0.0099	0.0008	0.0190
		permethrin, trans	2	0.0109	0.0007	0.0210
		pirimiphos-methyl	9	0.0030	0.0010	0.0080
		toluene	2	0.0175	0.0160	0.0190
		xylene, m- and/or p-	1	0.0160	0.0160	0.0160

表-51-22 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
065	blueberry muffin, commercial					
		1,1,1-trichloroethane	3	0.0043	0.0030	0.0060
		1,2,4-trimethylbenzene	9	0.0147	0.0050	0.0240
		azinphos-methyl	1	0.0290	0.0290	0.0290
		benzene	7	0.0056	0.0010	0.0140
		chloroform	6	0.0078	0.0030	0.0150
		chlorothalonil	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chlorpyrifos	2	0.0055	0.0010	0.0100
		chlorpyrifos-methyl	34	0.0063	0.0002	0.0250
		cumene (isopropyl benzene)	5	0.0032	0.0020	0.0050
		DDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		diazinon	1	0.0040	0.0040	0.0040
		dichlorobenzene, o-	1	0.0360	0.0360	0.0360
		dichlorobenzene, p-	3	0.0410	0.0100	0.1020
		ethyl benzene	10	0.0373	0.0020	0.2240
		malathion	34	0.0069	0.0010	0.0540
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0210	0.0003	0.0620
		phosmet	2	0.0045	0.0030	0.0060
		pirimiphos-methyl	4	0.0029	0.0006	0.0070
		propylbenzene, n-	1	0.0050	0.0050	0.0050
		styrene	19	0.0593	0.0080	0.5100
		tetrachloroethylene	7	0.0083	0.0030	0.0270
		toluene	24	0.0729	0.0080	0.4560
		trichloroethylene	4	0.0043	0.0030	0.0070
		xylene, m- and/or p-	14	0.0405	0.0030	0.2910
		xylene, o-	11	0.0135	0.0020	0.0760
066	saltine crackers					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0480	0.0480	0.0480
		chlorpyrifos	8	0.0009	0.0002	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0176	0.0005	0.1070
		diazinon	2	0.0030	0.0010	0.0050
		malathion	36	0.0176	0.0020	0.0660
		methoxychlor, p,p'-	13	0.0020	0.0003	0.0070
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		toluene	1	0.0190	0.0190	0.0190

表-51-23 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		xylene, m- and/or p-	1	0.0240	0.0240	0.0240
067	corn chips					
		1,1,1-trichloroethane	6	0.0107	0.0030	0.0240
		1,2,4-trimethylbenzene	8	0.0104	0.0040	0.0160
		benzene	12	0.0117	0.0010	0.0430
		butylbenzene, n-	2	0.0030	0.0030	0.0030
		carbon tetrachloride	1	0.0260	0.0260	0.0260
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	7	0.0059	0.0030	0.0130
		chlorpropham	1	0.0007	0.0007	0.0007
		chlorpyrifos	1	0.0030	0.0030	0.0030
		dichlorobenzene, p-	2	0.0140	0.0100	0.0180
		ethyl benzene	3	0.0023	0.0020	0.0030
		malathion	5	0.0160	0.0008	0.0690
		methoxychlor olefin	1	0.0010	0.0010	0.0010
		methoxychlor, o,p'-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0017	0.0010	0.0020
		pirimiphos-methyl	9	0.0574	0.0020	0.1730
		styrene	8	0.0093	0.0020	0.0300
		tetrachloroethylene	2	0.0030	0.0030	0.0030
		toluene	22	0.0335	0.0120	0.0980
		trichloroethylene	6	0.0035	0.0020	0.0050
		xylene, m- and/or p-	11	0.0110	0.0030	0.0260
		xylene, o-	4	0.0020	0.0020	0.0020
068	pancake from mix					
		benzene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpropham	2	0.0030	0.0010	0.0050
		chlorpyrifos	3	0.0008	0.0005	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0070	0.0005	0.0290
		DDE, p,p'	5	0.0015	0.0004	0.0040
		diazinon	1	0.0030	0.0030	0.0030
		malathion	34	0.0073	0.0010	0.0240
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0010	0.0004	0.0020
		polychlorinated biphenyls	1	0.0240	0.0240	0.0240

表-51-24 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		toluene	2	0.1185	0.0190	0.2180
		xylene, m- and/or p-	1	0.0140	0.0140	0.0140
069	**egg noodles, boiled**					
		chlorpyrifos	6	0.0020	0.0010	0.0050
		chlorpyrifos-methyl	31	0.0039	0.0010	0.0090
		diazinon	2	0.0045	0.0010	0.0080
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0200	0.0200	0.0200
		endosulfan sulfate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		malathion	25	0.0035	0.0005	0.0090
		toluene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		xylene, m- and/or p-	1	0.0150	0.0150	0.0150
070	**macaroni, boiled**					
		chlorpyrifos	2	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	23	0.0030	0.0003	0.0180
		lindane	1	0.0006	0.0006	0.0006
		malathion	17	0.0018	0.0003	0.0060
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		pirimiphos-methyl	1	0.0030	0.0030	0.0030
071	**corn flakes**					
		benzene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		tributyl phosphate	1	0.0400	0.0400	0.0400
		xylene, m- and/or p-	1	0.0110	0.0110	0.0110
072	**fruit-flavored, sweetened cereal**					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0200	0.0200	0.0200
		benzene	10	0.0157	0.0010	0.0880
		chloroform	5	0.0052	0.0020	0.0120
		chlorotoluene, o-	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpyrifos	11	0.0017	0.0007	0.0030
		chlorpyrifos-methyl	8	0.0020	0.0009	0.0050
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0040	0.0040	0.0040

表-51-25 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicamba	9	0.0021	0.0008	0.0030
		dicofol, p,p'-	2	0.0045	0.0040	0.0050
		ethion	7	0.0018	0.0006	0.0040
		ethion oxygen analog	1	0.0010	0.0010	0.0010
		ethyl benzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		ethylene dichloride	12	0.0455	0.0090	0.1440
		malathion	16	0.0020	0.0002	0.0080
		mecarbam	3	0.0030	0.0020	0.0040
		methidathion	8	0.0036	0.0010	0.0070
		propylbenzene, n-	1	0.0040	0.0040	0.0040
		styrene	6	0.0117	0.0020	0.0500
		tetradifon	1	0.0020	0.0020	0.0020
		toluene	14	0.0229	0.0030	0.1400
		tributyl phosphate	1	0.0080	0.0080	0.0080
		trichloroethylene	2	0.0045	0.0030	0.0060
		xylene, m- and/or p-	8	0.0070	0.0020	0.0200
073	shredded wheat cereal					
		1,2,4-trimethylbenzene	2	0.0110	0.0100	0.0120
		2,4-D	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos	8	0.0012	0.0003	0.0040
		chlorpyrifos-methyl	25	0.0372	0.0010	0.1130
		clopyralid	1	0.0020	0.0020	0.0020
		diazinon	4	0.0028	0.0010	0.0040
		malathion	34	0.0267	0.0010	0.1120
		methoxychlor, p,p'-	6	0.0137	0.0004	0.0400
		toluene	2	0.0430	0.0130	0.0730
		tributyl phosphate	1	0.0080	0.0080	0.0080
		xylene, m- and/or p-	1	0.0170	0.0170	0.0170
074	raisin bran cereal					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0200	0.0200	0.0200
		2,4-D	7	0.0033	0.0010	0.0070
		captan	2	0.0040	0.0010	0.0070
		chlorpyrifos	9	0.0013	0.0003	0.0020

表-51-26 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlorpyrifos-methyl	28	0.0147	0.0010	0.0600
		clopyralid	1	0.0008	0.0008	0.0008
		DDE, p,p'	3	0.0007	0.0004	0.0009
		dicamba	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dicloran	1	0.0060	0.0060	0.0060
		dicofol, o,p'-	6	0.0172	0.0003	0.0420
		dicofol, p,p'-	13	0.0752	0.0010	0.2530
		dimethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		endosulfan I	3	0.0013	0.0003	0.0030
		endosulfan II	8	0.0019	0.0004	0.0080
		endosulfan sulfate	4	0.0010	0.0002	0.0020
		iprodione	3	0.0063	0.0020	0.0100
		iprodione metabolite isomer	1	0.0020	0.0020	0.0020
		malathion	24	0.0091	0.0010	0.1240
		pirimiphos-methyl	2	0.0010	0.0010	0.0010
		propargite	23	0.0525	0.0120	0.2150
075	**crisped rice cereal**					
		malathion	1	0.0020	0.0020	0.0020
		quinclorac	9	0.0047	0.0010	0.0080
		toluene	1	0.0160	0.0160	0.0160
076	**granola cereal**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpyrifos	11	0.0011	0.0003	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	27	0.0283	0.0006	0.1480
		DDE, p,p'	2	0.0003	0.0002	0.0004
		diazinon	4	0.0011	0.0005	0.0020
		dicofol, o,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicofol, p,p'-	7	0.0051	0.0020	0.0120
		iprodione	2	0.0060	0.0020	0.0100
		malathion	17	0.0063	0.0007	0.0340
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0011	0.0002	0.0020
		procymidone	1	0.0006	0.0006	0.0006
		styrene	1	0.0210	0.0210	0.0210
		tecnazene	1	0.0008	0.0008	0.0008

表-51-27 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		toluene	2	0.0290	0.0170	0.0410
		xylene, m- and/or p-	2	0.0170	0.0130	0.0210
077	oat ring cereal					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0240	0.0240	0.0240
		2,4-D	2	0.0015	0.0010	0.0020
		chlorpyrifos	4	0.0685	0.0010	0.1280
		chlorpyrifos-methyl	3	0.0103	0.0010	0.0180
		clopyralid	9	0.0070	0.0020	0.0100
		dicamba	24	0.0070	0.0010	0.0150
		malathion	3	0.0087	0.0030	0.0130
		toluene	1	0.0900	0.0900	0.0900
078	apple, red, raw					
		azinphos-methyl	32	0.0461	0.0040	0.1900
		benomyl	10	0.1062	0.0300	0.4300
		benzene	9	0.0098	0.0010	0.0320
		captan	11	0.0241	0.0020	0.0800
		carbaryl	15	0.0321	0.0050	0.1500
		chloroform	3	0.0033	0.0020	0.0060
		chlorpyrifos	25	0.0111	0.0010	0.1030
		DDE, p,p'	2	0.0004	0.0003	0.0004
		diazinon	3	0.0012	0.0005	0.0020
		dichlorobenzene, p-	1	0.0090	0.0090	0.0090
		dicloran	2	0.0015	0.0009	0.0020
		dicofol, o,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicofol, p,p'-	5	0.0390	0.0080	0.0820
		dimethoate	8	0.0103	0.0020	0.0290
		endosulfan I	16	0.0022	0.0006	0.0080
		endosulfan II	20	0.0032	0.0004	0.0190
		endosulfan sulfate	19	0.0036	0.0003	0.0160
		ethion	2	0.0800	0.0650	0.0950
		ethion oxygen analog	2	0.0025	0.0020	0.0030
		ethyl benzene	1	0.0070	0.0070	0.0070
		fenarimol	1	0.0400	0.0400	0.0400
		iprodione	1	0.0020	0.0020	0.0020
		iprodione metabolite isomer	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-28 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		methomyl	2	0.0095	0.0080	0.0110
		methoxychlor olefin	1	0.0060	0.0060	0.0060
		methoxychlor, o,p'-	2	0.0030	0.0020	0.0040
		methoxychlor, p,p'-	22	0.0435	0.0007	0.2280
		omethoate	8	0.0094	0.0020	0.0200
		parathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		parathion-methyl	5	0.0030	0.0010	0.0060
		phosalone	3	0.0270	0.0030	0.0510
		phosmet	10	0.0285	0.0020	0.1200
		phosphamidon	11	0.0079	0.0030	0.0240
		propargite	11	0.2189	0.0470	0.6160
		thiabendazole	35	0.4998	0.0240	1.2880
		toluene	8	0.0075	0.0010	0.0210
		trichloroethylene	2	0.0035	0.0020	0.0050
		tris(chloropropyl) phosphate	4	0.0090	0.0020	0.0200
		xylene, m- and/or p-	17	0.0180	0.0050	0.0480
079	**orange, raw**					
		benzene	3	0.0090	0.0010	0.0150
		bromodichloromethane	1	0.0140	0.0140	0.0140
		captan	1	0.0020	0.0020	0.0020
		carbaryl	8	0.0131	0.0040	0.0440
		chloroform	5	0.0040	0.0030	0.0060
		chlorpyrifos	17	0.0022	0.0002	0.0140
		dicloran	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicofol, p,p'-	3	0.0053	0.0040	0.0070
		dimethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		endosulfan I	1	0.0040	0.0040	0.0040
		endosulfan sulfate	4	0.0004	0.0004	0.0005
		ethion	3	0.0033	0.0010	0.0060
		iprodione	1	0.0230	0.0230	0.0230
		methidathion	9	0.0035	0.0008	0.0070
		omethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		styrene	3	0.0023	0.0020	0.0030
		thiabendazole	32	0.1731	0.0100	0.5810
		toluene	12	0.0570	0.0010	0.1830

表-51-29 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		trichloroethylene	3	0.0030	0.0020	0.0050
		xylene, m- and/or p-	7	0.0246	0.0060	0.0660
080	**banana, raw**					
		benzene	22	0.0641	0.0110	0.1360
		chloroform	2	0.0140	0.0080	0.0200
		ethyl benzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		pentachlorophenyl methyl ether	1	0.0009	0.0009	0.0009
		styrene	1	0.0050	0.0050	0.0050
		thiabendazole	29	0.0492	0.0180	0.0950
		toluene	9	0.0109	0.0020	0.0360
		trichloroethylene	3	0.0037	0.0020	0.0060
		xylene, m- and/or p-	3	0.0087	0.0020	0.0220
081	**watermelon, raw**					
		acephate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		carbaryl	3	0.0353	0.0020	0.0850
		dicloran	1	0.0030	0.0030	0.0030
		dieldrin	1	0.0005	0.0005	0.0005
		dimethoate	1	0.0008	0.0008	0.0008
		endosulfan II	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan sulfate	10	0.0007	0.0002	0.0020
		heptachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		hexachlorobenzene	4	0.0006	0.0003	0.0010
		methamidophos	4	0.0255	0.0080	0.0480
		methomyl	3	0.0063	0.0010	0.0150
		omethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		pentachloroaniline	2	0.0010	0.0009	0.0010
083	**peach, raw**					
		2,4-dichloro-6-nitrobenzenamine	4	0.0053	0.0020	0.0120
		azinphos-methyl	16	0.0349	0.0040	0.1270
		benomyl	14	0.2976	0.0590	0.5790
		benzene	1	0.0270	0.0270	0.0270
		captan	8	0.0299	0.0020	0.1760
		carbaryl	14	0.0439	0.0020	0.1630

表-51-30 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlorpyrifos	16	0.0226	0.0005	0.2230
		DDE, p,p'	2	0.0028	0.0005	0.0050
		diazinon	10	0.0035	0.0009	0.0090
		dicloran	26	0.3699	0.0010	2.3300
		dicofol, o,p'-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		dicofol, p,p'-	5	0.1028	0.0020	0.4100
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		dimethoate	3	0.0023	0.0020	0.0030
		endosulfan I	7	0.0026	0.0002	0.0110
		endosulfan II	7	0.0075	0.0002	0.0440
		endosulfan sulfate	5	0.0052	0.0010	0.0100
		fenvalerate	3	0.0083	0.0070	0.0100
		iprodione	32	0.8869	0.0410	5.6700
		iprodione metabolite isomer	30	0.0778	0.0030	0.3100
		methamidophos	1	0.0050	0.0050	0.0050
		parathion	1	0.0020	0.0020	0.0020
		parathion-methyl	20	0.0200	0.0020	0.0770
		permethrin, cis	6	0.0057	0.0002	0.0180
		permethrin, trans	6	0.0070	0.0002	0.0260
		phosalone	1	0.0050	0.0050	0.0050
		phosmet	18	0.0631	0.0120	0.1900
		propargite	6	0.2012	0.0820	0.5790
		toluene	1	0.0260	0.0260	0.0260
		xylene, m- and/or p-	1	0.0150	0.0150	0.0150
084	**applesauce, bottled**					
		acephate	2	0.0025	0.0020	0.0030
		azinphos-methyl	2	0.0065	0.0050	0.0080
		benomyl	2	0.0380	0.0320	0.0440
		captan	1	0.0010	0.0010	0.0010
		carbaryl	12	0.0098	0.0040	0.0520
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpyrifos	7	0.0012	0.0007	0.0020
		dimethoate	16	0.0041	0.0010	0.0100
		endosulfan I	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan II	3	0.0001	0.0001	0.0002

表-51-31 **Total Diet Study Summary by Food**[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan sulfate	7	0.0008	0.0002	0.0020
		ethylenethiourea	2	0.0055	0.0030	0.0080
		methamidophos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		omethoate	8	0.0025	0.0009	0.0050
		parathion	1	0.0006	0.0006	0.0006
		parathion-methyl	2	0.0030	0.0010	0.0050
		phosmet	1	0.0010	0.0010	0.0010
		phosphamidon	1	0.0120	0.0120	0.0120
		propargite	1	0.0100	0.0100	0.0100
		thiabendazole	10	0.0815	0.0180	0.2220
		tributyl phosphate	15	0.0167	0.0090	0.0260
		xylene, m- and/or p-	1	0.0120	0.0120	0.0120
085	**pear, raw**					
		azinphos-methyl	29	0.0500	0.0060	0.2270
		benomyl	3	0.0683	0.0400	0.1240
		benzene	1	0.0180	0.0180	0.0180
		captan	6	0.0100	0.0020	0.0200
		carbaryl	6	0.0393	0.0040	0.1900
		chloroform	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpropham	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos	2	0.0007	0.0004	0.0010
		diazinon	4	0.0010	0.0010	0.0010
		dicloran	6	0.0009	0.0002	0.0030
		dicofol, o,p'-	4	0.0130	0.0010	0.0280
		dicofol, p,p'-	7	0.1946	0.0300	0.6180
		endosulfan I	6	0.0069	0.0002	0.0220
		endosulfan II	12	0.0075	0.0004	0.0390
		endosulfan sulfate	15	0.0047	0.0002	0.0220
		iprodione	4	0.0193	0.0010	0.0500
		iprodione metabolite isomer	1	0.0009	0.0009	0.0009
		omethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		parathion-methyl	8	0.0071	0.0010	0.0310
		pentachlorophenyl methyl ether	1	0.0003	0.0003	0.0003
		permethrin, cis	1	0.0040	0.0040	0.0040
		permethrin, trans	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-32 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		phosmet	22	0.0453	0.0030	0.5730
		thiabendazole	31	0.3357	0.0400	1.0450
		toluene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		tris(chloropropyl) phosphate	1	0.0040	0.0040	0.0040
		xylene, *m*- and/or *p*-	1	0.0290	0.0290	0.0290
086	**strawberries, raw**					
		anilazine	2	0.6075	0.2050	1.0100
		azinphos-methyl	2	0.0085	0.0080	0.0090
		benomyl	10	0.1644	0.0410	0.5630
		benzene	3	0.0050	0.0010	0.0110
		BHC, beta	2	0.0009	0.0009	0.0009
		bifenthrin	4	0.0388	0.0040	0.0840
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		captan	23	0.1441	0.0008	1.3300
		carbaryl	22	0.1160	0.0030	0.5300
		carbofuran	1	0.0080	0.0080	0.0080
		chlordane, cis	1	0.0003	0.0003	0.0003
		chlordane, trans	1	0.0002	0.0002	0.0002
		DDE, p,p'	6	0.0006	0.0003	0.0010
		diazinon	3	0.0033	0.0030	0.0040
		dicofol, p,p'-	4	0.0370	0.0009	0.1070
		dieldrin	7	0.0005	0.0002	0.0010
		dimethoate	1	0.4920	0.4920	0.4920
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0230	0.0230	0.0230
		endosulfan I	10	0.0048	0.0002	0.0260
		endosulfan II	12	0.0089	0.0003	0.0380
		endosulfan sulfate	14	0.0078	0.0005	0.0410
		fenhexamid	2	0.3450	0.3400	0.3500
		folpet	5	0.0586	0.0020	0.1670
		iprodione	26	0.1901	0.0003	1.2770
		iprodione metabolite isomer	6	0.0054	0.0004	0.0110
		malathion	18	0.0132	0.0020	0.0420
		methamidophos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		methiocarb	1	0.0400	0.0400	0.0400
		methomyl	5	0.0432	0.0020	0.1630

表-51-33 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		mevinphos, (e)-	4	0.0400	0.0010	0.0850
		mevinphos, (z)-	4	0.0145	0.0030	0.0300
		omethoate	1	0.0260	0.0260	0.0260
		parathion-methyl	1	0.0020	0.0020	0.0020
		propargite	1	0.3790	0.3790	0.3790
		styrene	15	0.2011	0.0070	1.3800
		tetrachloroethylene	1	0.0050	0.0050	0.0050
		toluene	1	0.0160	0.0160	0.0160
		toxaphene	1	0.0150	0.0150	0.0150
		vinclozolin	13	0.2168	0.0010	0.9700
		xylene, m- and/or p-	1	0.0160	0.0160	0.0160
087	**fruit cocktail, canned in heavy syrup**					
		carbaryl	14	0.0120	0.0020	0.0350
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicofol, o,p'-	1	0.0600	0.0600	0.0600
		dicofol, p,p'-	6	0.0188	0.0080	0.0500
		endosulfan II	2	0.0008	0.0005	0.0010
		endosulfan sulfate	1	0.0004	0.0004	0.0004
		iprodione	14	0.0060	0.0020	0.0160
		iprodione metabolite isomer	11	0.0051	0.0020	0.0110
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0010	0.0010	0.0010
		propargite	1	0.0100	0.0100	0.0100
		toluene	1	0.0380	0.0380	0.0380
		xylene, m- and/or p-	1	0.0200	0.0200	0.0200
088	**grapes, red/green, seedless, raw**					
		azinphos-methyl	3	0.0637	0.0070	0.1040
		benomyl	4	0.0813	0.0320	0.1460
		benzene	1	0.0100	0.0100	0.0100
		bifenthrin	1	0.0020	0.0020	0.0020
		captan	19	0.0495	0.0007	0.2700
		carbaryl	5	0.0524	0.0080	0.1150
		chlorpyrifos	11	0.0261	0.0007	0.1800
		cyprodinil	1	0.1200	0.1200	0.1200

表-51-34 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDE, p,p'	8	0.0004	0.0001	0.0007
		diazinon	1	0.0060	0.0060	0.0060
		dicloran	5	0.0654	0.0003	0.3130
		dicofol, o,p'-	1	0.0440	0.0440	0.0440
		dicofol, p,p'-	6	0.0399	0.0005	0.1400
		dieldrin	1	0.0008	0.0008	0.0008
		dimethoate	13	0.0290	0.0010	0.1550
		endosulfan I	3	0.0011	0.0005	0.0020
		endosulfan II	6	0.0041	0.0002	0.0160
		endosulfan sulfate	5	0.0016	0.0005	0.0050
		fenarimol	2	0.0015	0.0009	0.0020
		fenhexamid	1	0.1100	0.1100	0.1100
		fenvalerate	1	0.0060	0.0060	0.0060
		folpet	6	0.0137	0.0060	0.0230
		iprodione	21	0.1500	0.0060	0.7690
		iprodione metabolite isomer	15	0.0365	0.0020	0.1400
		methomyl	9	0.0977	0.0150	0.2600
		omethoate	14	0.0280	0.0010	0.1070
		phosmet	1	0.0260	0.0260	0.0260
		propargite	3	0.6843	0.0280	1.6640
		vinclozolin	5	0.0828	0.0010	0.1870
089	cantaloupe, raw					
		acephate	2	0.0045	0.0040	0.0050
		benomyl	1	0.0350	0.0350	0.0350
		benzene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		carbaryl	3	0.0300	0.0030	0.0770
		chlorpyrifos	3	0.0037	0.0010	0.0080
		DCPA	2	0.0008	0.0005	0.0010
		DDE, p,p'	1	0.0006	0.0006	0.0006
		dicofol, p,p'-	3	0.0070	0.0050	0.0090
		dieldrin	13	0.0009	0.0001	0.0030
		dimethoate	1	0.0300	0.0300	0.0300
		endosulfan I	13	0.0005	0.0001	0.0009
		endosulfan II	18	0.0006	0.0002	0.0010
		endosulfan sulfate	33	0.0126	0.0009	0.0390

表-51-35 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endrin	1	0.0020	0.0020	0.0020
		heptachlor epoxide	1	0.0005	0.0005	0.0005
		methamidophos	15	0.0473	0.0020	0.2190
		methomyl	3	0.0160	0.0030	0.0400
		omethoate	1	0.0300	0.0300	0.0300
		pentachloroaniline	2	0.0002	0.0002	0.0002
		permethrin, cis	2	0.0045	0.0040	0.0050
		thiabendazole	8	0.0511	0.0200	0.0900
		toxaphene	17	0.0172	0.0020	0.0750
091	**plums, raw**					
		2,4-dichloro-6-nitrobenzenamine	2	0.0025	0.0010	0.0040
		azinphos-methyl	1	0.0570	0.0570	0.0570
		benomyl	13	0.1172	0.0300	0.2910
		benzene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		captan	4	0.0615	0.0020	0.1300
		carbaryl	5	0.0080	0.0020	0.0170
		chlorpropham	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos	19	0.0021	0.0003	0.0090
		diazinon	2	0.0030	0.0020	0.0040
		dicloran	24	0.1207	0.0005	1.0200
		dicofol, o,p'-	4	0.0085	0.0030	0.0200
		dicofol, p,p'-	6	0.0575	0.0020	0.1700
		endosulfan I	3	0.0006	0.0005	0.0007
		endosulfan sulfate	6	0.0007	0.0003	0.0010
		iprodione	32	0.2168	0.0010	0.7100
		iprodione metabolite isomer	30	0.0586	0.0009	0.3920
		omethoate	1	0.0050	0.0050	0.0050
		parathion-methyl	7	0.0030	0.0010	0.0060
		pentachlorophenyl methyl ether	1	0.0002	0.0002	0.0002
		phosmet	3	0.0050	0.0030	0.0080
		propargite	5	0.0408	0.0080	0.0690
		thiabendazole	1	0.0690	0.0690	0.0690

表-51-36 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
092	**grapefruit, raw**					
		carbaryl	1	0.0050	0.0050	0.0050
		diazinon	1	0.0060	0.0060	0.0060
		dicofol, o,p'-	1	0.0008	0.0008	0.0008
		dicofol, p,p'-	4	0.0123	0.0020	0.0200
		ethion	9	0.0032	0.0007	0.0080
		methidathion	2	0.0010	0.0010	0.0010
		thiabendazole	35	0.1896	0.0200	0.7130
093	**pineapple, canned in juice**					
		bromodichloromethane	1	0.0140	0.0140	0.0140
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0100	0.0100	0.0100
		endosulfan I	1	0.0003	0.0003	0.0003
		iprodione	1	0.0080	0.0080	0.0080
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		toluene	1	0.0170	0.0170	0.0170
094	**sweet cherries, raw**					
		acephate	1	0.0200	0.0200	0.0200
		azinphos-methyl	22	0.0441	0.0070	0.1450
		benomyl	4	0.0615	0.0350	0.1300
		benzene	1	0.0160	0.0160	0.0160
		captan	5	0.0208	0.0010	0.0530
		carbaryl	22	0.0660	0.0070	0.3210
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpyrifos	5	0.0012	0.0006	0.0030
		DDE, p,p'	3	0.0004	0.0001	0.0008
		diazinon	2	0.0030	0.0010	0.0050
		dimethoate	3	0.0073	0.0010	0.0170
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0200	0.0200	0.0200
		endosulfan I	8	0.0008	0.0003	0.0020
		endosulfan II	14	0.0024	0.0003	0.0070
		endosulfan sulfate	16	0.0058	0.0004	0.0200
		esfenvalerate	1	0.0040	0.0040	0.0040
		fenarimol	12	0.0191	0.0030	0.0590
		fenvalerate	2	0.0580	0.0060	0.1100

表-51-37 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		iprodione	27	0.4857	0.0030	2.1600
		iprodione metabolite isomer	21	0.0196	0.0010	0.0630
		malathion	12	0.0045	0.0010	0.0160
		methoxychlor, o,p'-	1	0.0060	0.0060	0.0060
		methoxychlor, p,p'-	4	0.0540	0.0010	0.1670
		omethoate	4	0.0180	0.0080	0.0340
		parathion-methyl	2	0.0025	0.0020	0.0030
		permethrin, cis	7	0.0137	0.0020	0.0220
		permethrin, trans	7	0.0196	0.0020	0.0400
		phosmet	5	0.0100	0.0030	0.0200
		toluene	1	0.0150	0.0150	0.0150
		vinclozolin	1	0.0020	0.0020	0.0020
095	**raisins, dried**					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		benzene	6	0.0265	0.0010	0.0970
		carbaryl	16	0.0369	0.0020	0.2000
		chloroform	7	0.0101	0.0040	0.0150
		chlorpyrifos	6	0.0010	0.0004	0.0020
		DDE, p,p'	29	0.0011	0.0005	0.0020
		DDT, p,p'	3	0.0006	0.0003	0.0007
		diazinon	1	0.0004	0.0004	0.0004
		dicofol, o,p'-	8	0.0828	0.0010	0.3600
		dicofol, p,p'-	22	0.0750	0.0010	0.4830
		dimethoate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		endosulfan I	6	0.0027	0.0005	0.0090
		endosulfan II	14	0.0050	0.0004	0.0260
		endosulfan sulfate	9	0.0026	0.0003	0.0140
		fenarimol	6	0.0027	0.0009	0.0040
		iprodione	3	0.0053	0.0030	0.0100
		iprodione metabolite isomer	3	0.0107	0.0030	0.0200
		malathion	2	0.0030	0.0020	0.0040
		parathion-methyl	2	0.0030	0.0010	0.0050
		phosmet	2	0.0085	0.0070	0.0100
		polychlorinated biphenyls	1	0.0100	0.0100	0.0100
		propargite	35	0.3258	0.0100	1.2600

表-51-38 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		styrene	2	0.0035	0.0020	0.0050
		tetrachloroethylene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		toluene	8	0.0094	0.0010	0.0300
		trichloroethylene	2	0.0035	0.0030	0.0040
		xylene, m- and/or p-	6	0.0137	0.0040	0.0200
096	**prunes, dried**					
		azinphos-methyl	1	0.0070	0.0070	0.0070
		carbaryl	2	0.0150	0.0080	0.0220
		chlorpyrifos	3	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	4	0.0002	0.0001	0.0003
		dicloran	3	0.0063	0.0008	0.0160
		dicofol, o,p'-	6	0.0035	0.0010	0.0080
		dicofol, p,p'-	15	0.0127	0.0008	0.0500
		endosulfan I	5	0.0004	0.0002	0.0009
		endosulfan II	11	0.0007	0.0003	0.0010
		endosulfan sulfate	17	0.0013	0.0004	0.0030
		iprodione	20	0.0235	0.0020	0.0700
		iprodione metabolite isomer	12	0.0157	0.0010	0.0600
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, cis	4	0.0015	0.0004	0.0030
		permethrin, trans	4	0.0014	0.0005	0.0020
		propargite	14	0.1071	0.0210	0.5690
		toluene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		tris(chloropropyl) phosphate	2	0.0030	0.0020	0.0040
097	**avocado, raw**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0600	0.0600	0.0600
		benzene	17	0.0195	0.0030	0.0840
		chlorobenzene	1	0.0060	0.0060	0.0060
		chloroform	11	0.0119	0.0020	0.0300
		dichlorobenzene, p-	1	0.0100	0.0100	0.0100
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	9	0.1337	0.0030	0.5500
		tetrachloroethylene	6	0.0108	0.0020	0.0250
		toluene	7	0.0053	0.0020	0.0160

表-51-39 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		trichloroethylene	7	0.0720	0.0020	0.3000
		xylene, m- and/or p-	2	0.0035	0.0020	0.0050
098	**orange juice, from frozen concentrate**					
		benzene	5	0.0066	0.0020	0.0140
		carbaryl	3	0.0053	0.0030	0.0090
		chloroform	6	0.0042	0.0030	0.0060
		chlorpyrifos	2	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		dicofol, p,p'-	4	0.0017	0.0007	0.0030
		ethion	22	0.0015	0.0006	0.0030
		ethion oxygen analog	4	0.0008	0.0006	0.0010
		ethyl benzene	2	0.0080	0.0050	0.0110
		methidathion	8	0.0015	0.0007	0.0020
		styrene	3	0.0060	0.0040	0.0070
		toluene	11	0.0239	0.0050	0.0900
		tributyl phosphate	1	0.0280	0.0280	0.0280
		xylene, m- and/or p-	4	0.0083	0.0020	0.0160
		xylene, o-	1	0.0030	0.0030	0.0030
099	**apple juice, bottled**					
		acephate	1	0.0006	0.0006	0.0006
		benzene	1	0.0160	0.0160	0.0160
		bromodichloromethane	1	0.0330	0.0330	0.0330
		carbaryl	21	0.0142	0.0020	0.0500
		chloroform	1	0.0120	0.0120	0.0120
		dimethoate	18	0.0028	0.0005	0.0100
		ethylenethiourea	1	0.0120	0.0120	0.0120
		methamidophos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		omethoate	4	0.0025	0.0010	0.0060
		phosmet	1	0.0020	0.0020	0.0020
		phosphamidon	1	0.0060	0.0060	0.0060
		thiabendazole	18	0.1073	0.0200	0.2710
		toluene	1	0.0360	0.0360	0.0360
		tris(chloropropyl) phosphate	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-40 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
100	**grapefruit juice, from frozen concentrate**					
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0110	0.0110	0.0110
		benzene	1	0.0190	0.0190	0.0190
		dicofol, p,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		ethion	25	0.0015	0.0005	0.0040
		ethion oxygen analog	6	0.0008	0.0005	0.0010
		iprodione	1	0.0120	0.0120	0.0120
		thiabendazole	5	0.0302	0.0160	0.0460
		toluene	1	0.0210	0.0210	0.0210
		tributyl phosphate	1	0.0430	0.0430	0.0430
103	**prune juice, bottled**					
		benzene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		dicloran	3	0.0015	0.0005	0.0030
		dicofol, p,p'-	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan I	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan sulfate	1	0.0002	0.0002	0.0002
		iprodione	14	0.0044	0.0010	0.0100
		iprodione metabolite isomer	10	0.0034	0.0009	0.0110
		propargite	1	0.0090	0.0090	0.0090
		toluene	1	0.0180	0.0180	0.0180
		tributyl phosphate	2	0.0210	0.0090	0.0330
		xylene, m- and/or p-	1	0.0180	0.0180	0.0180
105	**lemonade, from frozen concentrate**					
		chloroform	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpyrifos	2	0.0015	0.0010	0.0020
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		ethion	3	0.0006	0.0004	0.0009
		methidathion	2	0.0015	0.0010	0.0020
		toluene	1	0.0490	0.0490	0.0490
107	**spinach, fresh/frozen, boiled**					
		acephate	1	0.0060	0.0060	0.0060
		bifenthrin	1	0.1300	0.1300	0.1300
		chlordane, cis	5	0.0010	0.0002	0.0030

表-51-41 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlordane, trans	4	0.0010	0.0004	0.0020
		chloroform	2	0.0185	0.0100	0.0270
		chlorpyrifos	15	0.0026	0.0008	0.0110
		DCPA	9	0.0068	0.0002	0.0370
		DDE, p,p'	36	0.0109	0.0009	0.0370
		DDT, o,p'	10	0.0012	0.0001	0.0040
		DDT, p,p'	26	0.0029	0.0003	0.0100
		diazinon	3	0.0013	0.0010	0.0020
		dicloran	4	0.0033	0.0003	0.0100
		dieldrin	16	0.0020	0.0003	0.0100
		dimethoate	3	0.0020	0.0010	0.0040
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0500	0.0500	0.0500
		endosulfan I	7	0.0025	0.0008	0.0100
		endosulfan II	9	0.0032	0.0001	0.0200
		endosulfan sulfate	20	0.0177	0.0002	0.1870
		ethylenethiourea	8	0.0523	0.0040	0.2760
		fenvalerate	1	0.1600	0.1600	0.1600
		heptachlor epoxide	2	0.0012	0.0004	0.0020
		iprodione	1	0.0210	0.0210	0.0210
		iprodione metabolite isomer	2	0.0170	0.0030	0.0310
		lambda-cyhalothrin	1	0.0300	0.0300	0.0300
		lindane	1	0.0006	0.0006	0.0006
		nonachlor, trans	2	0.0014	0.0007	0.0020
		omethoate	6	0.0041	0.0007	0.0100
		pentachloroaniline	3	0.0011	0.0003	0.0020
		pentachlorophenyl methyl ether	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, cis	32	0.6008	0.0020	2.3100
		permethrin, trans	32	0.6362	0.0005	2.7400
		TDE, p,p'	12	0.0022	0.0005	0.0040
		toxaphene	5	0.0302	0.0030	0.1300
108	**collards, fresh/frozen, boiled**					
		acephate	1	0.0040	0.0040	0.0040
		bromodichloromethane	1	0.0140	0.0140	0.0140
		captan	1	0.0070	0.0070	0.0070
		carbaryl	1	0.0190	0.0190	0.0190

表-51-42 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlordane, cis	2	0.0004	0.0002	0.0005
		chlordane, trans	2	0.0003	0.0002	0.0004
		chloroform	1	0.0250	0.0250	0.0250
		chlorpyrifos	7	0.0063	0.0010	0.0190
		cypermethrin	12	0.3227	0.0010	1.2470
		DCPA	19	0.0209	0.0004	0.1520
		DDE, p,p'	34	0.0055	0.0003	0.0290
		DDT, o,p'	1	0.0007	0.0007	0.0007
		DDT, p,p'	6	0.0016	0.0006	0.0030
		demeton-S sulfone	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicloran	3	0.0050	0.0020	0.0090
		dieldrin	18	0.0013	0.0002	0.0040
		dimethoate	4	0.0043	0.0020	0.0090
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0220	0.0220	0.0220
		endosulfan I	7	0.0028	0.0002	0.0110
		endosulfan II	6	0.0016	0.0001	0.0040
		endosulfan sulfate	16	0.0039	0.0004	0.0200
		esfenvalerate	5	0.0528	0.0210	0.0990
		ethylenethiourea	6	0.0777	0.0090	0.2070
		fenvalerate	16	0.1079	0.0100	0.3730
		iprodione	2	0.0050	0.0040	0.0060
		iprodione metabolite isomer	2	0.0260	0.0060	0.0460
		lambda-cyhalothrin	1	0.1400	0.1400	0.1400
		malathion	1	0.0030	0.0030	0.0030
		methamidophos	1	0.0006	0.0006	0.0006
		mevinphos, (e)-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		mevinphos, (z)-	3	0.0047	0.0020	0.0080
		nonachlor, trans	1	0.0004	0.0004	0.0004
		omethoate	4	0.0103	0.0040	0.0240
		pentachloroaniline	4	0.0005	0.0003	0.0008
		permethrin, cis	32	0.3617	0.0020	1.3300
		permethrin, trans	32	0.3392	0.0020	0.9700
		quintozene	1	0.0002	0.0002	0.0002
		TDE, o,p'	1	0.0030	0.0030	0.0030
		TDE, p,p'	3	0.0022	0.0006	0.0040

表-51-43 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		toluene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		toxaphene	8	0.0222	0.0005	0.1200
109	**iceberg lettuce, raw**					
		acephate	22	0.0102	0.0010	0.0490
		cypermethrin	2	0.0185	0.0130	0.0240
		DCPA	1	0.0009	0.0009	0.0009
		DDE, p,p'	3	0.0009	0.0003	0.0020
		demeton-S sulfone	1	0.0030	0.0030	0.0030
		dicloran	2	0.0005	0.0004	0.0005
		dieldrin	2	0.0005	0.0002	0.0007
		dimethoate	14	0.0033	0.0009	0.0100
		endosulfan I	14	0.0016	0.0002	0.0060
		endosulfan II	12	0.0014	0.0003	0.0030
		endosulfan sulfate	17	0.0047	0.0003	0.0130
		methamidophos	14	0.0024	0.0010	0.0060
		methomyl	3	0.0230	0.0100	0.0460
		mevinphos, (z)-	2	0.0018	0.0006	0.0030
		omethoate	10	0.0042	0.0007	0.0140
		permethrin, cis	6	0.0087	0.0004	0.0360
		permethrin, trans	6	0.0076	0.0004	0.0340
		vinclozolin	1	0.0040	0.0040	0.0040
110	**cabbage, fresh, boiled**					
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0120	0.0120	0.0120
		3-hydroxycarbofuran	1	0.0040	0.0040	0.0040
		acephate	2	0.0160	0.0140	0.0180
		carbaryl	1	0.0050	0.0050	0.0050
		demeton-S sulfone	4	0.0073	0.0010	0.0210
		dicloran	1	0.0004	0.0004	0.0004
		disulfoton sulfone	1	0.0030	0.0030	0.0030
		endosulfan sulfate	12	0.0015	0.0004	0.0040
		methamidophos	2	0.0100	0.0050	0.0150
		methomyl	1	0.0040	0.0040	0.0040
		permethrin, cis	1	0.0007	0.0007	0.0007
		permethrin, trans	1	0.0005	0.0005	0.0005

表-51-44 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
111	coleslaw with dressing, homemade					
		2-chloroethyl linoleate	7	0.0111	0.0020	0.0240
		2-chloroethyl palmitate	2	0.0020	0.0009	0.0030
		benzene	24	0.0314	0.0110	0.1020
		BHC, alpha	16	0.0009	0.0001	0.0050
		carbon tetrachloride	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chlorobenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		chloroform	4	0.0098	0.0020	0.0250
		chlorpropham	1	0.0220	0.0220	0.0220
		chlorpyrifos	1	0.0004	0.0004	0.0004
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0150	0.0150	0.0150
		DDE, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		DDT, o,p'	2	0.0011	0.0002	0.0020
		DDT, p,p'	12	0.0010	0.0001	0.0030
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dichlorobenzene, p-	1	0.0310	0.0310	0.0310
		dicloran	2	0.0015	0.0010	0.0020
		dieldrin	7	0.0004	0.0001	0.0008
		endosulfan II	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan sulfate	13	0.0017	0.0004	0.0060
		lindane	7	0.0005	0.0001	0.0010
		permethrin, cis	1	0.0060	0.0060	0.0060
		permethrin, trans	1	0.0070	0.0070	0.0070
		styrene	2	0.0040	0.0020	0.0060
		toluene	9	0.0081	0.0010	0.0190
		trichloroethylene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		xylene, m- and/or p-	2	0.0020	0.0020	0.0020
112	sauerkraut, canned					
		benzene	1	0.0190	0.0190	0.0190
		chloroform	1	0.0160	0.0160	0.0160
		dicloran	2	0.0045	0.0010	0.0080
		dieldrin	4	0.0004	0.0002	0.0005
		endosulfan sulfate	4	0.0010	0.0003	0.0020
		heptachlor epoxide	1	0.0004	0.0004	0.0004
		permethrin, cis	2	0.0006	0.0005	0.0007

表-51-45 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		permethrin, trans	2	0.0006	0.0004	0.0007
		triphenyl phosphate	1	0.0100	0.0100	0.0100
113	broccoli, fresh/frozen, boiled					
		chloroform	1	0.0140	0.0140	0.0140
		chlorpyrifos	6	0.0031	0.0006	0.0110
		cypermethrin	1	0.0130	0.0130	0.0130
		DCPA	9	0.0044	0.0003	0.0110
		DDE, p,p'	15	0.0006	0.0001	0.0020
		diazinon	3	0.0037	0.0010	0.0080
		dieldrin	3	0.0002	0.0001	0.0003
		dimethoate	2	0.0060	0.0020	0.0100
		endosulfan I	7	0.0013	0.0002	0.0040
		endosulfan II	7	0.0014	0.0001	0.0040
		endosulfan sulfate	7	0.0029	0.0001	0.0110
		iprodione	1	0.0260	0.0260	0.0260
		permethrin, cis	14	0.0057	0.0008	0.0300
		permethrin, trans	14	0.0043	0.0004	0.0200
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0060	0.0060	0.0060
114	celery, raw					
		2,4-dichloro-6-nitrobenzenamine	8	0.0039	0.0020	0.0080
		acephate	30	0.0804	0.0030	0.5290
		azinphos-methyl	2	0.0190	0.0180	0.0200
		captan	1	0.0320	0.0320	0.0320
		chlorothalonil	7	0.0091	0.0020	0.0180
		chlorpropham	2	0.0035	0.0020	0.0050
		DCPA	1	0.0007	0.0007	0.0007
		DDE, p,p'	26	0.0018	0.0003	0.0050
		DDT, o,p'	2	0.0005	0.0004	0.0005
		DDT, p,p'	13	0.0010	0.0003	0.0030
		diazinon	8	0.0339	0.0010	0.2260
		dicloran	29	0.0597	0.0004	0.2100
		dieldrin	1	0.0007	0.0007	0.0007
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0140	0.0140	0.0140
		disulfoton sulfone	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-46 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan I	4	0.0021	0.0002	0.0040
		endosulfan II	4	0.0025	0.0010	0.0050
		endosulfan sulfate	4	0.0025	0.0010	0.0060
		iprodione	1	0.0030	0.0030	0.0030
		malathion	3	0.0033	0.0010	0.0070
		methamidophos	19	0.0068	0.0010	0.0220
		methomyl	2	0.0120	0.0100	0.0140
		omethoate	2	0.0030	0.0030	0.0030
		oxamyl	1	0.1060	0.1060	0.1060
		parathion-methyl	2	0.0160	0.0060	0.0260
		permethrin, cis	31	0.0104	0.0010	0.0310
		permethrin, trans	31	0.0085	0.0007	0.0230
		propylbenzene, n-	1	0.0150	0.0150	0.0150
		TDE, p,p'	2	0.0008	0.0005	0.0010
		toluene	1	0.0140	0.0140	0.0140
		xylene, m- and/or p-	1	0.0140	0.0140	0.0140
115	**asparagus, fresh/frozen, boiled**					
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0160	0.0160	0.0160
		chlorpyrifos	6	0.0130	0.0010	0.0670
		DDE, p,p'	6	0.0006	0.0002	0.0010
		dicloran	1	0.0060	0.0060	0.0060
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0290	0.0290	0.0290
		neburon	1	0.0120	0.0120	0.0120
		permethrin, cis	2	0.0862	0.0003	0.1720
		permethrin, trans	2	0.1087	0.0003	0.2170
		toluene	1	0.0300	0.0300	0.0300
		triphenyl phosphate	1	0.0160	0.0160	0.0160
116	**cauliflower, fresh/frozen, boiled**					
		chloroform	1	0.0150	0.0150	0.0150
		DCPA	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diazinon	2	0.0100	0.0010	0.0190
		dimethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		iprodione	1	0.0100	0.0100	0.0100
		iprodione metabolite isomer	1	0.2300	0.2300	0.2300

表-51-47 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		methamidophos	1	0.0030	0.0030	0.0030
		permethrin, cis	2	0.0030	0.0020	0.0040
		permethrin, trans	2	0.0020	0.0020	0.0020
117	**tomato, red, raw**					
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0130	0.0130	0.0130
		acephate	2	0.0160	0.0030	0.0290
		benzene	7	0.0154	0.0010	0.0670
		bromodichloromethane	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chloroform	5	0.0092	0.0020	0.0300
		chlorothalonil	1	0.0130	0.0130	0.0130
		chlorpropham	1	0.0060	0.0060	0.0060
		chlorpyrifos	16	0.0053	0.0001	0.0200
		dicloran	6	0.0034	0.0002	0.0090
		dicofol, o,p'-	3	0.0322	0.0005	0.0900
		dicofol, p,p'-	4	0.0653	0.0010	0.2100
		endosulfan I	23	0.0027	0.0002	0.0090
		endosulfan II	27	0.0046	0.0002	0.0130
		endosulfan sulfate	26	0.0054	0.0003	0.0410
		esfenvalerate	5	0.0146	0.0050	0.0200
		ethyl benzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		fenvalerate	4	0.0418	0.0040	0.1340
		lambda-cyhalothrin	1	0.0008	0.0008	0.0008
		methamidophos	24	0.0370	0.0030	0.1010
		omethoate	6	0.0033	0.0020	0.0050
		permethrin, cis	19	0.0095	0.0006	0.0600
		permethrin, trans	19	0.0101	0.0005	0.0700
		styrene	3	0.0060	0.0020	0.0090
		toluene	5	0.0024	0.0010	0.0040
		trichloroethylene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		triphenyl phosphate	1	0.1500	0.1500	0.1500
		xylene, m- and/or p-	2	0.0075	0.0050	0.0100
119	**tomato sauce, plain, bottled**					
		2-chloroethyl linoleate	10	0.0355	0.0060	0.2330
		2-chloroethyl palmitate	6	0.0063	0.0008	0.0280

表-51-48 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		2-chloroethyl stearate	3	0.0157	0.0070	0.0240
		acephate	2	0.0090	0.0040	0.0140
		benzene	1	0.0220	0.0220	0.0220
		chlorpyrifos	2	0.0012	0.0003	0.0020
		DDE, p,p'	6	0.0004	0.0001	0.0006
		dieldrin	1	0.0003	0.0003	0.0003
		endosulfan I	7	0.0008	0.0004	0.0020
		endosulfan II	10	0.0009	0.0002	0.0030
		endosulfan sulfate	7	0.0006	0.0003	0.0009
		lambda-cyhalothrin	1	0.0030	0.0030	0.0030
		methamidophos	16	0.0079	0.0010	0.0720
		permethrin, cis	3	0.0009	0.0007	0.0010
		permethrin, trans	3	0.0008	0.0007	0.0010
		toluene	1	0.2180	0.2180	0.2180
		xylene, m- and/or p-	1	0.0260	0.0260	0.0260
121	**green beans, fresh/frozen, boiled**					
		1,2,3-trichloropropane	1	0.0180	0.0180	0.0180
		acephate	26	0.0772	0.0020	0.3570
		benomyl	5	0.0792	0.0490	0.1670
		bifenthrin	1	0.0100	0.0100	0.0100
		carbaryl	8	0.0099	0.0020	0.0410
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		DCPA	2	0.0170	0.0020	0.0320
		DDE, p,p'	4	0.0013	0.0005	0.0030
		demeton-S sulfone	1	0.0060	0.0060	0.0060
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicloran	3	0.0657	0.0030	0.1600
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		dimethoate	6	0.0055	0.0010	0.0150
		endosulfan I	9	0.0051	0.0002	0.0270
		endosulfan II	6	0.0057	0.0003	0.0210
		endosulfan sulfate	11	0.0148	0.0003	0.1010
		ethylenethiourea	3	0.0070	0.0030	0.0140
		fenvalerate	3	0.0180	0.0150	0.0200
		iprodione	2	0.0075	0.0050	0.0100

表-51-49 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		iprodione metabolite isomer	3	0.0140	0.0040	0.0280
		methamidophos	25	0.0246	0.0020	0.0960
		neburon	3	0.1923	0.0570	0.3700
		omethoate	3	0.0043	0.0040	0.0050
		parathion	1	0.0080	0.0080	0.0080
		parathion-methyl	1	0.0070	0.0070	0.0070
		pentachloroaniline	4	0.0006	0.0003	0.0010
		permethrin, cis	1	0.0050	0.0050	0.0050
		permethrin, trans	1	0.0030	0.0030	0.0030
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0700	0.0700	0.0700
		vinclozolin	16	0.0064	0.0020	0.0260
123	**cucumber, raw**					
		acephate	3	0.0047	0.0030	0.0070
		benzene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		BHC, alpha	2	0.0007	0.0004	0.0009
		BHC, beta	1	0.0007	0.0007	0.0007
		butylbenzene, n-	1	0.0290	0.0290	0.0290
		chlordane	1	0.0260	0.0260	0.0260
		chlordane, cis	7	0.0009	0.0004	0.0020
		chlordane, trans	5	0.0007	0.0001	0.0020
		chlorpyrifos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDE, p,p'	1	0.0030	0.0030	0.0030
		diazinon	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dicloran	2	0.0014	0.0008	0.0020
		dieldrin	24	0.0051	0.0003	0.0260
		endosulfan I	31	0.0047	0.0002	0.0150
		endosulfan II	33	0.0025	0.0004	0.0080
		endosulfan sulfate	36	0.0110	0.0007	0.0360
		endrin	1	0.0010	0.0010	0.0010
		heptachlor epoxide	5	0.0023	0.0001	0.0080
		methamidophos	12	0.0839	0.0030	0.2850
		methomyl	1	0.0070	0.0070	0.0070
		nonachlor, cis	1	0.0004	0.0004	0.0004
		nonachlor, trans	6	0.0010	0.0004	0.0020
		octachlor epoxide	1	0.0007	0.0007	0.0007

表-51-50 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		toxaphene	12	0.0213	0.0020	0.0560
124	**summer squash, fresh/frozen, boiled**					
		acephate	3	0.0040	0.0010	0.0060
		benzene	1	0.0140	0.0140	0.0140
		chlordane	1	0.0150	0.0150	0.0150
		chlordane, cis	5	0.0012	0.0001	0.0040
		chlordane, trans	5	0.0004	0.0002	0.0006
		DCPA	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDE, p,p'	6	0.0025	0.0008	0.0080
		DDT, o,p'	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDT, p,p'	2	0.0019	0.0008	0.0030
		dieldrin	28	0.0120	0.0002	0.0760
		endosulfan I	27	0.0071	0.0005	0.0280
		endosulfan II	24	0.0019	0.0003	0.0070
		endosulfan sulfate	31	0.0182	0.0010	0.0520
		endrin	2	0.0012	0.0004	0.0020
		heptachlor epoxide	6	0.0008	0.0001	0.0020
		hexachlorobenzene	2	0.0005	0.0002	0.0007
		methamidophos	4	0.0013	0.0010	0.0020
		nonachlor, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		nonachlor, trans	5	0.0013	0.0003	0.0040
		octachlor epoxide	3	0.0004	0.0003	0.0004
		pentachloroaniline	10	0.0017	0.0004	0.0040
		pentachlorobenzene	1	0.0010	0.0010	0.0010
		quintozene	1	0.0001	0.0001	0.0001
		TDE, o,p'	1	0.0010	0.0010	0.0010
		TDE, p,p'	1	0.0010	0.0010	0.0010
		toxaphene	11	0.0210	0.0020	0.0500
125	**green pepper, raw**					
		acephate	30	0.2633	0.0080	1.4900
		bifenthrin	2	0.0060	0.0020	0.0100
		bromodichloromethane	1	0.0140	0.0140	0.0140
		carbaryl	5	0.0212	0.0040	0.0840
		chlorpropham	7	0.0027	0.0008	0.0070

表-51-51 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlorpyrifos	10	0.0370	0.0010	0.1210
		cyfluthrin	6	0.0045	0.0010	0.0100
		DCPA	1	0.0060	0.0060	0.0060
		DDE, p,p'	10	0.0011	0.0002	0.0030
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		deltamethrin	1	0.0100	0.0100	0.0100
		diazinon	1	0.0260	0.0260	0.0260
		dicofol, o,p'-	3	0.0167	0.0020	0.0410
		dicofol, p,p'-	6	0.1582	0.0150	0.6810
		dimethoate	12	0.0217	0.0008	0.0740
		disulfoton sulfone	1	0.0020	0.0020	0.0020
		endosulfan I	22	0.0142	0.0002	0.1300
		endosulfan II	23	0.0192	0.0002	0.1400
		endosulfan sulfate	23	0.0113	0.0003	0.0910
		esfenvalerate	4	0.0150	0.0090	0.0240
		fenvalerate	2	0.0050	0.0030	0.0070
		iprodione	1	0.0007	0.0007	0.0007
		lambda-cyhalothrin	3	0.0069	0.0008	0.0100
		methamidophos	34	0.0836	0.0020	0.3400
		methomyl	7	0.0464	0.0070	0.1280
		omethoate	13	0.0165	0.0020	0.0620
		oxydemeton-methyl	1	0.0320	0.0320	0.0320
		pentachloroaniline	1	0.0009	0.0009	0.0009
		permethrin, cis	17	0.0234	0.0008	0.0810
		permethrin, trans	17	0.0288	0.0009	0.0790
126	**winter squash, fresh/frozen, baked, mashed**					
		acephate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlordane	3	0.0250	0.0070	0.0580
		chlordane, cis	7	0.0028	0.0005	0.0070
		chlordane, trans	7	0.0016	0.0002	0.0050
		chloroform	1	0.0300	0.0300	0.0300
		chlorpropham	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpyrifos	2	0.0030	0.0020	0.0040
		DDE, p,p'	3	0.0042	0.0006	0.0060
		diazinon	2	0.0007	0.0003	0.0010

表-51-52 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		dicloran	1	0.0080	0.0080	0.0080
		dieldrin	24	0.0094	0.0009	0.0250
		endosulfan I	3	0.0017	0.0010	0.0020
		endosulfan II	3	0.0005	0.0003	0.0010
		endosulfan sulfate	24	0.0051	0.0002	0.0210
		heptachlor epoxide	12	0.0011	0.0002	0.0030
		hexachlorobenzene	2	0.0006	0.0002	0.0009
		lindane	1	0.0006	0.0006	0.0006
		methamidophos	2	0.0160	0.0020	0.0300
		nonachlor, cis	1	0.0006	0.0006	0.0006
		nonachlor, trans	6	0.0014	0.0003	0.0030
		octachlor epoxide	1	0.0002	0.0002	0.0002
		pentachloroaniline	2	0.0020	0.0020	0.0020
		toluene	1	0.0740	0.0740	0.0740
		toxaphene	6	0.0265	0.0070	0.0600
128	**onion, mature, raw**					
		dieldrin	1	0.0003	0.0003	0.0003
		iprodione metabolite isomer	2	0.0035	0.0030	0.0040
132	**radish, raw**					
		benzene	1	0.0230	0.0230	0.0230
		carbaryl	1	0.0060	0.0060	0.0060
		chlordane, cis	2	0.0005	0.0004	0.0005
		chlordane, trans	3	0.0004	0.0003	0.0004
		chlorpyrifos	10	0.0043	0.0009	0.0200
		cyfluthrin	1	0.0130	0.0130	0.0130
		DCPA	11	0.0087	0.0003	0.0380
		DDE, p,p'	22	0.0019	0.0002	0.0080
		DDT, o,p'	3	0.0003	0.0002	0.0005
		DDT, p,p'	11	0.0009	0.0001	0.0020
		dicloran	2	0.0010	0.0010	0.0010
		dieldrin	14	0.0009	0.0002	0.0040
		dimethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		endosulfan I	1	0.0009	0.0009	0.0009
		endosulfan II	1	0.0010	0.0010	0.0010

表-51-53 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan sulfate	11	0.0019	0.0001	0.0060
		endrin	3	0.0009	0.0002	0.0020
		heptachlor epoxide	2	0.0006	0.0001	0.0010
		iprodione	1	0.0008	0.0008	0.0008
		omethoate	2	0.0025	0.0020	0.0030
		pentachloroaniline	2	0.0021	0.0002	0.0040
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0005	0.0005	0.0005
		TDE, p,p'	2	0.0006	0.0005	0.0007
		toxaphene	2	0.0130	0.0050	0.0210
134	**French fries, frozen, heated**					
		1,2,3,5-tetrachlorobenzene	1	0.0002	0.0002	0.0002
		2,3,5,6-tetrachloroaniline	1	0.0002	0.0002	0.0002
		2-chloroethyl linoleate	3	0.0710	0.0180	0.0990
		2-chloroethyl palmitate	2	0.0065	0.0060	0.0070
		benzene	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpropham	33	0.2773	0.0020	0.8260
		chlorpyrifos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	5	0.0008	0.0002	0.0020
		DDT, p,p'	1	0.0005	0.0005	0.0005
		dicloran	3	0.0024	0.0004	0.0060
		dieldrin	11	0.0006	0.0001	0.0020
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0300	0.0300	0.0300
		endosulfan II	1	0.0010	0.0010	0.0010
		endosulfan sulfate	31	0.0034	0.0003	0.0100
		ethylenethiourea	21	0.0098	0.0030	0.0210
		heptachlor epoxide	2	0.0003	0.0001	0.0004
		iprodione	1	0.0350	0.0350	0.0350
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl)-carbamate	14	0.0306	0.0020	0.2800
		malathion	2	0.0040	0.0020	0.0060
		pentachlorobenzene	1	0.0001	0.0001	0.0001
		TDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004

表-51-54 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
135	mashed potatoes, from flakes					
		chlorpropham	36	0.0467	0.0020	0.1780
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	7	0.0010	0.0001	0.0020
		dicloran	2	0.0007	0.0005	0.0008
		dieldrin	2	0.0002	0.0001	0.0003
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	10	0.1287	0.0300	0.3300
		endosulfan sulfate	19	0.0011	0.0004	0.0040
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl) -carbamate	11	0.0055	0.0010	0.0240
		triphenyl phosphate	1	0.0120	0.0120	0.0120
136	white potato, boiled without skin					
		2,3,5,6-tetrachloroaniline	1	0.0050	0.0050	0.0050
		2,3,5,6-tetrachloroanisidine	1	0.0003	0.0003	0.0003
		chlordane, cis	1	0.0001	0.0001	0.0001
		chlorpropham	26	0.0980	0.0006	0.7040
		DDE, p,p'	4	0.0004	0.0002	0.0005
		demeton-S	1	0.0120	0.0120	0.0120
		demeton-S sulfone	2	0.0025	0.0020	0.0030
		dicloran	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	3	0.0005	0.0001	0.0008
		endosulfan I	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan sulfate	21	0.0015	0.0001	0.0040
		ethylenethiourea	12	0.0119	0.0040	0.0220
		heptachlor epoxide	2	0.0002	0.0001	0.0002
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl) -carbamate	9	0.0066	0.0008	0.0200
		methamidophos	2	0.0070	0.0030	0.0110
		nonachlor, trans	2	0.0002	0.0002	0.0002
		tecnazene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		thiabendazole	3	0.0483	0.0040	0.1180
137	white potato, baked with skin					
		2,3,5,6-tetrachloroaniline	1	0.0040	0.0040	0.0040
		2,3,5,6-tetrachloroanisidine	1	0.0003	0.0003	0.0003

表-51-55 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		benzene	1	0.0140	0.0140	0.0140
		chlordane, cis	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chloroform	1	0.0120	0.0120	0.0120
		chlorpropham	34	0.4575	0.0010	3.8500
		chlorpyrifos	2	0.0055	0.0020	0.0090
		DDE, p,p'	25	0.0021	0.0003	0.0060
		DDT, o,p'	6	0.0004	0.0002	0.0010
		DDT, p,p'	17	0.0017	0.0006	0.0050
		demeton-S sulfone	4	0.0025	0.0010	0.0050
		dicloran	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	9	0.0011	0.0001	0.0040
		endosulfan I	3	0.0005	0.0002	0.0010
		endosulfan II	5	0.0004	0.0001	0.0010
		endosulfan sulfate	28	0.0033	0.0002	0.0200
		endrin ketone	1	0.0004	0.0004	0.0004
		ethylenethiourea	16	0.0124	0.0030	0.0250
		heptachlor epoxide	3	0.0003	0.0002	0.0006
		iprodione	2	0.0015	0.0010	0.0020
		iprodione metabolite isomer	3	0.0013	0.0002	0.0030
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl)-carbamate	13	0.0187	0.0010	0.0800
		methamidophos	2	0.0120	0.0040	0.0200
		nonachlor, trans	2	0.0055	0.0010	0.0100
		pentachloroaniline	2	0.0006	0.0002	0.0010
		phorate sulfone	1	0.0050	0.0050	0.0050
		phorate sulfoxide	1	0.0040	0.0040	0.0040
		TDE, p,p'	1	0.0003	0.0003	0.0003
		tecnazene	1	0.0270	0.0270	0.0270
		thiabendazole	18	0.1763	0.0430	0.6740
138	potato chips					
		1,1,1,2-tetrachloroethane	1	0.0100	0.0100	0.0100
		1,1,1-trichloroethane	7	0.0071	0.0030	0.0120
		1,2,4-trimethylbenzene	11	0.0199	0.0040	0.0440
		benzene	7	0.0051	0.0020	0.0110
		butylbenzene, n-	2	0.0035	0.0030	0.0040

表-51-56 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlordane, cis	2	0.0004	0.0004	0.0004
		chloroform	7	0.0123	0.0030	0.0470
		chlorpropham	25	0.8644	0.0004	2.9290
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	9	0.0023	0.0005	0.0070
		DDT, p,p'	4	0.0009	0.0006	0.0010
		dichlorobenzene, p-	3	0.0073	0.0060	0.0100
		dieldrin	11	0.0010	0.0003	0.0040
		endosulfan II	1	0.0006	0.0006	0.0006
		endosulfan sulfate	20	0.0019	0.0003	0.0090
		ethyl benzene	6	0.0118	0.0020	0.0260
		heptachlor epoxide	3	0.0004	0.0002	0.0006
		iprodione	1	0.0010	0.0010	0.0010
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl) -carbamate	10	0.0139	0.0030	0.0300
		nonachlor, trans	1	0.0004	0.0004	0.0004
		pentachloroaniline	4	0.0010	0.0010	0.0010
		pentachlorobenzene	1	0.0006	0.0006	0.0006
		pentachlorophenyl methyl sulfide	2	0.0015	0.0010	0.0020
		quintozene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		styrene	10	0.0143	0.0020	0.0860
		tetrachloroethylene	3	0.0047	0.0030	0.0070
		toluene	20	0.3597	0.0110	4.4400
		tribufos	5	0.0032	0.0020	0.0060
		trichloroethylene	7	0.0370	0.0030	0.1400
		xylene, m- and/or p-	12	0.0175	0.0020	0.0650
		xylene, o-	5	0.0084	0.0020	0.0180
139	**scalloped potatoes, homemade**					
		1,1,1,2-tetrachloroethane	1	0.0270	0.0270	0.0270
		2,3,5,6-tetrachloroaniline	1	0.0070	0.0070	0.0070
		chlordane, cis	1	0.0001	0.0001	0.0001
		chlorpropham	24	0.0705	0.0020	0.2800
		chlorpyrifos	2	0.0006	0.0001	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	1	0.0001	0.0001	0.0001
		DDE, p,p'	12	0.0005	0.0001	0.0020

表-51-57 **Total Diet Study Summary by Food**[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		dieldrin	2	0.0003	0.0001	0.0005
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	8	0.1213	0.0220	0.3100
		endosulfan sulfate	21	0.0013	0.0002	0.0100
		heptachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl) -carbamate	9	0.0099	0.0020	0.0300
		nonachlor, trans	1	0.0002	0.0002	0.0002
		tecnazene	1	0.0140	0.0140	0.0140
		toluene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		triphenyl phosphate	1	0.0090	0.0090	0.0090
		xylene, m- and/or p-	1	0.0230	0.0230	0.0230
140	**sweet potato, fresh, baked**					
		2,4-dichloro-6-nitrobenzenamine	4	0.0009	0.0007	0.0010
		acephate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chloroform	1	0.0270	0.0270	0.0270
		chlorpropham	5	0.0027	0.0007	0.0070
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicloran	31	0.0986	0.0003	0.5800
		dieldrin	2	0.0006	0.0005	0.0006
		methamidophos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		pentachloroaniline	1	0.0007	0.0007	0.0007
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0010	0.0010	0.0010
		toluene	1	0.0100	0.0100	0.0100
142	**spaghetti with tomato sauce and meatballs, homemade**					
		benzene	2	0.0175	0.0130	0.0220
		chlorpyrifos	3	0.0004	0.0002	0.0007
		chlorpyrifos-methyl	8	0.0012	0.0001	0.0020
		DCPA	1	0.0003	0.0003	0.0003
		DDE, p,p'	18	0.0005	0.0001	0.0010
		dieldrin	2	0.0001	0.0001	0.0001
		endosulfan I	4	0.0005	0.0002	0.0010
		endosulfan II	5	0.0006	0.0002	0.0010
		endosulfan sulfate	2	0.0004	0.0003	0.0004

表-51-58 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		lindane	2	0.0001	0.0001	0.0001
		malathion	3	0.0015	0.0005	0.0030
		toluene	2	0.0230	0.0140	0.0320
		xylene, m- and/or p-	1	0.0120	0.0120	0.0120
143	**beef stew with potatoes, carrots, and onion, homemade**					
		2,3,5,6-tetrachloroaniline	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpropham	18	0.0372	0.0010	0.0720
		chlorpyrifos-methyl	4	0.0007	0.0003	0.0010
		DDE, p,p'	13	0.0007	0.0001	0.0020
		dieldrin	6	0.0002	0.0001	0.0004
		endosulfan sulfate	13	0.0010	0.0002	0.0040
		iprodione	2	0.0020	0.0020	0.0020
		iprodione metabolite isomer	1	0.0140	0.0140	0.0140
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl) -carbamate	6	0.0035	0.0020	0.0060
		linuron	1	0.0060	0.0060	0.0060
		malathion	1	0.0060	0.0060	0.0060
		pentachloroaniline	1	0.0005	0.0005	0.0005
		tecnazene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		toluene	1	0.0170	0.0170	0.0170
146	**macaroni and cheese, from box mix**					
		chlorpyrifos	2	0.0007	0.0006	0.0007
		chlorpyrifos-methyl	32	0.0024	0.0005	0.0100
		DDE, p,p'	11	0.0009	0.0002	0.0020
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.1535	0.1470	0.1600
		ethyl benzene	1	0.0150	0.0150	0.0150
		malathion	18	0.0015	0.0006	0.0040
		xylene, m- and/or p-	2	0.0140	0.0110	0.0170
147	**quarter-pound hamburger on bun, fast-food**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0110	0.0030	0.0190
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0230	0.0230	0.0230
		benzene	18	0.0184	0.0020	0.0470

表-51-59 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		BHC, alpha	1	0.0006	0.0006	0.0006
		BHC, beta	1	0.0003	0.0003	0.0003
		bromodichloromethane	1	0.0370	0.0370	0.0370
		butylbenzene, n-	3	0.0323	0.0080	0.0780
		chloroform	8	0.0059	0.0020	0.0140
		chlorpropham	2	0.0110	0.0020	0.0200
		chlorpyrifos	6	0.0008	0.0002	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0027	0.0004	0.0090
		cumene (isopropyl benzene)	2	0.0070	0.0020	0.0120
		DDE, p,p'	35	0.0020	0.0002	0.0080
		DDT, p,p'	3	0.0001	0.0001	0.0002
		diazinon	1	0.0005	0.0005	0.0005
		dieldrin	25	0.0004	0.0001	0.0009
		endosulfan I	4	0.0002	0.0001	0.0003
		endosulfan II	3	0.0002	0.0001	0.0003
		endosulfan sulfate	12	0.0005	0.0002	0.0010
		ethyl benzene	7	0.0103	0.0020	0.0380
		heptachlor epoxide	6	0.0002	0.0001	0.0003
		hexachlorobenzene	4	0.0001	0.0001	0.0002
		lindane	4	0.0023	0.0005	0.0050
		malathion	32	0.0044	0.0008	0.0180
		pirimiphos-methyl	1	0.0040	0.0040	0.0040
		propylbenzene, n-	1	0.0160	0.0160	0.0160
		styrene	13	0.0141	0.0040	0.0280
		tetrachloroethylene	2	0.0220	0.0060	0.0380
		toluene	24	0.0410	0.0100	0.1800
		trichloroethylene	4	0.0048	0.0020	0.0090
		xylene, m- and/or p-	11	0.0191	0.0020	0.0880
		xylene, o-	5	0.0078	0.0020	0.0280
148	**meatloaf, homemade**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		2-chloroethyl linoleate	2	0.0220	0.0160	0.0280
		2-chloroethyl myristate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		2-chloroethyl palmitate	2	0.0055	0.0030	0.0080
		benzene	14	0.0155	0.0020	0.0560

表-51-60 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		BHC, alpha	2	0.0001	0.0001	0.0001
		butylbenzene, n-	1	0.0080	0.0080	0.0080
		chlorobenzene	1	0.0260	0.0260	0.0260
		chloroform	4	0.0030	0.0020	0.0040
		chlorpropham	4	0.0118	0.0040	0.0200
		chlorpyrifos	7	0.0010	0.0007	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	1	0.0002	0.0002	0.0002
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0230	0.0230	0.0230
		DCPA	5	0.0019	0.0005	0.0040
		DDE, p,p'	36	0.0022	0.0005	0.0100
		diazinon	3	0.0009	0.0008	0.0010
		dichlorobenzene, o-	1	0.0040	0.0040	0.0040
		dieldrin	25	0.0005	0.0002	0.0009
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0690	0.0690	0.0690
		ethyl benzene	2	0.0020	0.0020	0.0020
		heptachlor epoxide	9	0.0002	0.0001	0.0004
		hexachlorobenzene	7	0.0002	0.0001	0.0003
		iprodione	2	0.0014	0.0008	0.0020
		octachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		permethrin, cis	2	0.0006	0.0005	0.0006
		permethrin, trans	2	0.0006	0.0005	0.0007
		polychlorinated biphenyls	1	0.0230	0.0230	0.0230
		styrene	12	0.0110	0.0060	0.0190
		tetrachloroethylene	3	0.0040	0.0030	0.0060
		toluene	17	0.0179	0.0100	0.0360
		trichloroethylene	5	0.0036	0.0020	0.0060
		xylene, m- and/or p-	7	0.0051	0.0020	0.0130
		xylene, o-	3	0.0020	0.0020	0.0020
149	**spaghetti with tomato sauce, canned**					
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	6	0.0015	0.0008	0.0020
		DDE, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		endosulfan I	1	0.0003	0.0003	0.0003
		endosulfan II	4	0.0005	0.0004	0.0009
		endosulfan sulfate	2	0.0003	0.0001	0.0004

表-51-61 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		malathion	2	0.0025	0.0020	0.0030
		methamidophos	5	0.0018	0.0010	0.0030
		xylene, m- and/or p-	2	0.0145	0.0120	0.0170
151	**lasagna with meat, homemade**					
		2-chloroethyl linoleate	3	0.0117	0.0020	0.0290
		2-chloroethyl palmitate	2	0.0030	0.0020	0.0040
		benzene	1	0.0190	0.0190	0.0190
		chlorpropham	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos	5	0.0007	0.0004	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	10	0.0010	0.0004	0.0020
		DDE, p,p'	29	0.0010	0.0002	0.0070
		diazinon	1	0.0030	0.0030	0.0030
		dieldrin	7	0.0005	0.0001	0.0020
		endosulfan I	3	0.0003	0.0003	0.0004
		endosulfan II	5	0.0006	0.0001	0.0010
		endosulfan sulfate	3	0.0002	0.0002	0.0003
		malathion	2	0.0008	0.0005	0.0010
		xylene, m- and/or p-	1	0.0110	0.0110	0.0110
152	**chicken potpie, frozen, heated**					
		2-chloroethyl linoleate	3	0.0060	0.0030	0.0100
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpropham	25	0.0080	0.0006	0.0230
		chlorpyrifos	5	0.0007	0.0006	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0079	0.0006	0.0400
		DDE, p,p'	1	0.0003	0.0003	0.0003
		diazinon	2	0.0008	0.0005	0.0010
		dicloran	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dieldrin	1	0.0001	0.0001	0.0001
		endosulfan sulfate	2	0.0002	0.0001	0.0003
		linuron	2	0.0025	0.0010	0.0040
		malathion	35	0.0087	0.0020	0.0520
		methoxychlor, p,p'-	4	0.0007	0.0003	0.0010
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		xylene, m- and/or p-	1	0.0230	0.0230	0.0230

表-51-62 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
155	chicken noodle soup, canned, condensed, prepared with water					
		malathion	1	0.0020	0.0020	0.0020
		methamidophos	1	0.0010	0.0010	0.0010
156	tomato soup, canned, condensed, prepared with water					
		chlorpyrifos-methyl	8	0.0010	0.0004	0.0020
		endosulfan II	2	0.0004	0.0002	0.0005
		malathion	10	0.0019	0.0008	0.0040
		methamidophos	8	0.0019	0.0010	0.0030
157	vegetable beef soup, canned, condensed, prepared with water					
		acephate	1	0.0080	0.0080	0.0080
		chlorpropham	20	0.0165	0.0050	0.0640
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		dieldrin	1	0.0003	0.0003	0.0003
		methamidophos	4	0.0053	0.0010	0.0180
		triphenyl phosphate	1	0.0380	0.0380	0.0380
		vinclozolin	1	0.0005	0.0005	0.0005
160	white sauce, homemade					
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	15	0.0016	0.0003	0.0050
		DDE, p,p'	9	0.0030	0.0002	0.0100
		dieldrin	3	0.0001	0.0001	0.0002
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	12	0.3721	0.0570	1.9500
		malathion	15	0.0020	0.0009	0.0050
		toluene	1	0.0270	0.0270	0.0270
		triphenyl phosphate	2	0.0300	0.0100	0.0500
161	dill cucumber pickles					
		acephate	3	0.0133	0.0010	0.0370
		BHC, alpha	2	0.0006	0.0004	0.0008
		carbaryl	7	0.0076	0.0030	0.0120
		chlordane	1	0.0150	0.0150	0.0150
		chlordane, cis	6	0.0038	0.0003	0.0100

表-51-63 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlordane, trans	5	0.0005	0.0002	0.0010
		DDE, p,p'	4	0.0041	0.0003	0.0060
		DDT, p,p'	1	0.0040	0.0040	0.0040
		dieldrin	33	0.0055	0.0007	0.0180
		endosulfan I	31	0.0041	0.0009	0.0220
		endosulfan II	31	0.0030	0.0007	0.0160
		endosulfan sulfate	35	0.0081	0.0006	0.0250
		ethion	1	0.0006	0.0006	0.0006
		heptachlor epoxide	2	0.0020	0.0020	0.0020
		lindane	11	0.0084	0.0001	0.0280
		methamidophos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		nonachlor, trans	2	0.0011	0.0002	0.0020
		pentachloroaniline	1	0.0003	0.0003	0.0003
		permethrin, cis	2	0.0009	0.0007	0.0010
		permethrin, trans	2	0.0007	0.0005	0.0008
		toluene	2	0.0140	0.0130	0.0150
		toxaphene	14	0.0195	0.0020	0.0490
		tributyl phosphate	1	0.0100	0.0100	0.0100
162	**margarine, stick, regular (salted)**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0085	0.0030	0.0140
		1,2,4-trimethylbenzene	9	0.0199	0.0040	0.0600
		benzene	6	0.0122	0.0020	0.0300
		bromobenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		bromodichloromethane	1	0.0070	0.0070	0.0070
		chloroform	7	0.0090	0.0050	0.0140
		cumene (isopropyl benzene)	6	0.0033	0.0020	0.0050
		dichlorobenzene, p-	8	0.0356	0.0030	0.2080
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	16	2.1594	0.1280	5.7600
		ethyl benzene	10	0.0056	0.0020	0.0110
		propylbenzene, n-	1	0.0080	0.0080	0.0080
		styrene	16	0.0116	0.0050	0.0200
		tetrachloroethylene	10	0.0119	0.0020	0.0420
		toluene	24	0.0654	0.0110	0.2720
		trichloroethylene	3	0.0110	0.0020	0.0210
		triphenyl phosphate	11	0.1205	0.0500	0.2500

表-51-64 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		xylene, m- and/or p-	17	0.0208	0.0050	0.0440
		xylene, o-	9	0.0059	0.0020	0.0120
164	**butter, regular (salted)**					
		1,1,1-trichloroethane	5	0.0166	0.0070	0.0230
		1,2,4-trimethylbenzene	13	0.0244	0.0040	0.0420
		benzene	10	0.0094	0.0020	0.0220
		BHC, alpha	8	0.0006	0.0002	0.0020
		butylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chlordane	1	0.0130	0.0130	0.0130
		chloroform	24	0.0553	0.0150	0.0830
		cumene (isopropyl benzene)	7	0.0049	0.0020	0.0080
		DDE, p,p'	36	0.0221	0.0030	0.1020
		DDT, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		dichlorobenzene, p-	6	0.0250	0.0030	0.0950
		dieldrin	33	0.0023	0.0005	0.0080
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	3	0.0800	0.0500	0.1000
		endosulfan sulfate	19	0.0021	0.0002	0.0100
		ethyl benzene	14	0.0091	0.0020	0.0160
		heptachlor epoxide	20	0.0006	0.0003	0.0010
		hexachlorobenzene	30	0.0012	0.0004	0.0070
		lambda-cyhalothrin	1	0.0040	0.0040	0.0040
		lindane	14	0.0006	0.0002	0.0020
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0037	0.0010	0.0090
		nonachlor, trans	5	0.0005	0.0001	0.0010
		octachlor epoxide	16	0.0008	0.0001	0.0050
		permethrin, cis	5	0.0015	0.0006	0.0020
		permethrin, trans	5	0.0017	0.0007	0.0030
		polychlorinated biphenyls	2	0.0700	0.0200	0.1200
		propylbenzene, n-	4	0.0040	0.0030	0.0060
		styrene	21	0.0185	0.0100	0.0280
		tetrachloroethylene	13	0.0252	0.0030	0.1020
		toluene	24	0.0807	0.0300	0.2000
		trichloroethylene	4	0.0050	0.0020	0.0090
		xylene, m- and/or p-	21	0.0290	0.0080	0.0590
		xylene, o-	14	0.0095	0.0020	0.0200

表-51-65 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
166	mayonnaise, regular, bottled					
		benzene	1	0.0280	0.0280	0.0280
		DDE, p,p'	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dieldrin	23	0.0009	0.0001	0.0030
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.3600	0.3600	0.3600
		endosulfan sulfate	6	0.0005	0.0003	0.0009
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0013	0.0010	0.0020
167	half & half cream					
		chloroform	1	0.0120	0.0120	0.0120
		DDE, p,p'	30	0.0025	0.0001	0.0210
		dieldrin	13	0.0004	0.0001	0.0010
		heptachlor epoxide	4	0.0002	0.0001	0.0005
		hexachlorobenzene	1	0.0001	0.0001	0.0001
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0003	0.0003	0.0003
		octachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		permethrin, cis	2	0.0003	0.0002	0.0003
		permethrin, trans	2	0.0004	0.0002	0.0005
		xylene, m- and/or p-	1	0.0120	0.0120	0.0120
168	cream substitute, frozen					
		DDE, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
169	white sugar, granulated					
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0100	0.0100	0.0100
		tributyl phosphate	1	0.0200	0.0200	0.0200
170	pancake syrup					
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
172	honey					
		coumaphos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dicloran	1	0.0020	0.0020	0.0020
		ethion	1	0.0070	0.0070	0.0070

表-51-66 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
173	tomato catsup					
		2-chloroethyl laurate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		2-chloroethyl linoleate	14	0.0259	0.0030	0.1100
		2-chloroethyl palmitate	9	0.0057	0.0020	0.0100
		2-chloroethyl stearate	2	0.0085	0.0050	0.0120
		acephate	3	0.0020	0.0010	0.0040
		chlordane, cis	1	0.0002	0.0002	0.0002
		chlorpyrifos	5	0.0008	0.0005	0.0010
		DCPA	1	0.0030	0.0030	0.0030
		DDE, p,p'	9	0.0005	0.0002	0.0020
		endosulfan I	5	0.0008	0.0002	0.0020
		endosulfan II	10	0.0016	0.0007	0.0040
		endosulfan sulfate	9	0.0005	0.0003	0.0009
		esfenvalerate	2	0.0020	0.0020	0.0020
		ethylenethiourea	1	0.0040	0.0040	0.0040
		methamidophos	11	0.0049	0.0009	0.0140
		permethrin, cis	4	0.0010	0.0009	0.0010
		permethrin, trans	4	0.0009	0.0007	0.0010
		tris(chloropropyl) phosphate	2	0.0065	0.0040	0.0090
175	chocolate pudding, from instant mix					
		chlorpropham	1	0.0070	0.0070	0.0070
		DDE, p,p'	9	0.0014	0.0002	0.0040
		toluene	1	0.0120	0.0120	0.0120
177	vanilla flavored light ice cream					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		benzene	4	0.0048	0.0010	0.0130
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		butylbenzene, n-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		chlorobenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		chloroform	18	0.0189	0.0040	0.0560
		DDE, p,p'	13	0.0014	0.0001	0.0030
		dichlorobenzene, o-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		dieldrin	2	0.0012	0.0003	0.0020
		styrene	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-67 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		tetrachloroethylene	2	0.0020	0.0020	0.0020
		toluene	3	0.0030	0.0030	0.0030
		trichloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		xylene, m- and/or p-	7	0.0097	0.0020	0.0340
		xylene, o-	1	0.0020	0.0020	0.0020
178	chocolate cake with chocolate icing, commercial					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0070	0.0070	0.0070
		1,2,4-trimethylbenzene	13	0.0420	0.0080	0.1500
		benzene	6	0.0080	0.0020	0.0230
		butylbenzene, n-	2	0.0095	0.0050	0.0140
		chlorobenzene	2	0.0025	0.0020	0.0030
		chloroform	8	0.0065	0.0030	0.0160
		chlorpyrifos	5	0.0011	0.0007	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	23	0.0022	0.0004	0.0060
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0043	0.0030	0.0060
		DDE, p,p'	4	0.0003	0.0001	0.0005
		dichlorobenzene, o-	1	0.0050	0.0050	0.0050
		dichlorobenzene, p-	7	0.0240	0.0030	0.0690
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		ethyl benzene	10	0.0047	0.0020	0.0130
		ethylene dichloride	1	0.0080	0.0080	0.0080
		lindane	3	0.0002	0.0001	0.0004
		malathion	16	0.0018	0.0006	0.0050
		styrene	21	0.0194	0.0070	0.0570
		tetrachloroethylene	9	0.0642	0.0030	0.4330
		toluene	24	0.0678	0.0100	0.4370
		trichloroethylene	4	0.0190	0.0030	0.0570
		xylene, m- and/or p-	16	0.0195	0.0070	0.0410
		xylene, o-	12	0.0058	0.0020	0.0160
179	yellow cake with white icing, prepared from cake and icing mixes					
		chlorpyrifos-methyl	27	0.0026	0.0007	0.0070
		malathion	30	0.0029	0.0006	0.0080
		xylene, m- and/or p-	1	0.0200	0.0200	0.0200

表-51-68 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
182	sweet roll/Danish, commercial					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	8	0.0560	0.0160	0.1870
		2-chloroethyl linoleate	1	0.0090	0.0090	0.0090
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		benzene	7	0.0076	0.0010	0.0260
		chlorobenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		chloroform	5	0.0036	0.0020	0.0070
		chlorpyrifos	7	0.0014	0.0003	0.0040
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0042	0.0008	0.0180
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0117	0.0030	0.0250
		DDE, p,p'	2	0.0015	0.0010	0.0020
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		diazinon	2	0.0030	0.0030	0.0030
		dichlorobenzene, o-	1	0.0190	0.0190	0.0190
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.1500	0.1500	0.1500
		ethyl benzene	6	0.0033	0.0020	0.0050
		malathion	36	0.0059	0.0010	0.0170
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0008	0.0007	0.0009
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	22	0.0451	0.0130	0.0910
		tetrachloroethylene	7	0.0097	0.0040	0.0240
		toluene	21	0.0524	0.0100	0.1450
		trichloroethylene	3	0.0030	0.0020	0.0040
		xylene, m- and/or p-	12	0.0118	0.0020	0.0290
		xylene, o-	4	0.0035	0.0020	0.0050
183	chocolate chip cookies, commercial					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0040	0.0030	0.0050
		1,2,4-trimethylbenzene	16	0.0248	0.0060	0.0810
		benzene	3	0.0033	0.0010	0.0080
		BHC, alpha	12	0.0006	0.0001	0.0020
		bromobenzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	6	0.0060	0.0020	0.0150
		chlorpyrifos	3	0.0012	0.0006	0.0020

表-51-69 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlorpyrifos-methyl	28	0.0069	0.0006	0.0300
		cumene (isopropyl benzene)	4	0.0083	0.0020	0.0150
		DDE, p,p'	1	0.0007	0.0007	0.0007
		DDT, p,p'	4	0.0008	0.0003	0.0010
		diazinon	1	0.0040	0.0040	0.0040
		dichlorobenzene, p-	7	0.0421	0.0040	0.1760
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.0350	0.0300	0.0400
		endosulfan sulfate	1	0.0003	0.0003	0.0003
		ethyl benzene	6	0.0098	0.0020	0.0330
		lindane	26	0.0012	0.0001	0.0090
		malathion	35	0.0128	0.0020	0.0510
		methoxychlor, p,p'-	5	0.0015	0.0003	0.0040
		pirimiphos-methyl	1	0.0008	0.0008	0.0008
		styrene	22	0.0733	0.0150	0.1980
		TDE, p,p'	1	0.0009	0.0009	0.0009
		tetrachloroethylene	7	0.0063	0.0020	0.0180
		toluene	23	0.0502	0.0120	0.2480
		trichloroethylene	4	0.0035	0.0020	0.0060
		xylene, m- and/or p-	11	0.0129	0.0040	0.0250
		xylene, o-	8	0.0046	0.0020	0.0120
184	**sandwich cookies with creme filling, commercial**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	6	0.0367	0.0080	0.1700
		benzene	6	0.0115	0.0010	0.0390
		carbon tetrachloride	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorobenzene	2	0.0025	0.0020	0.0030
		chloroform	7	0.0097	0.0020	0.0280
		chlorpyrifos	1	0.0003	0.0003	0.0003
		chlorpyrifos-methyl	31	0.0073	0.0006	0.0300
		dichlorobenzene, p-	1	0.0110	0.0110	0.0110
		ethyl benzene	2	0.0035	0.0020	0.0050
		hexachlorobenzene	1	0.0001	0.0001	0.0001
		malathion	35	0.0170	0.0030	0.0860
		pirimiphos-methyl	2	0.0050	0.0020	0.0080
		styrene	22	0.0667	0.0130	0.1650

表-51-70 **Total Diet Study Summary by Food**[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		tetrachloroethylene	3	0.0033	0.0020	0.0050
		toluene	15	0.0372	0.0050	0.2240
		trichloroethylene	1	0.0050	0.0050	0.0050
		xylene, m- and/or p-	11	0.0114	0.0030	0.0370
		xylene, o-	2	0.0060	0.0030	0.0090
185	**apple pie, fresh/frozen, commercial**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		1,2,4-trimethylbenzene	15	0.0313	0.0060	0.1020
		benzene	6	0.0052	0.0020	0.0110
		butylbenzene, n-	2	0.0095	0.0080	0.0110
		chloroform	8	0.0129	0.0030	0.0320
		chlorpyrifos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	31	0.0095	0.0007	0.0520
		cumene (isopropyl benzene)	4	0.0090	0.0020	0.0220
		dichlorobenzene, p-	4	0.0543	0.0020	0.1690
		endosulfan sulfate	6	0.0005	0.0001	0.0010
		ethyl benzene	9	0.0058	0.0020	0.0140
		malathion	35	0.0104	0.0010	0.0830
		methoxychlor, p,p'-	3	0.0013	0.0010	0.0020
		styrene	16	0.0195	0.0070	0.0490
		tetrachloroethylene	6	0.0177	0.0030	0.0520
		toluene	13	0.0169	0.0040	0.0420
		trichloroethylene	2	0.0030	0.0020	0.0040
		xylene, m- and/or p-	13	0.0220	0.0060	0.0770
		xylene, o-	8	0.0111	0.0020	0.0380
186	**pumpkin pie, fresh/frozen, commercial**					
		2-chloroethyl laurate	13	0.0024	0.0010	0.0080
		2-chloroethyl linoleate	21	0.0200	0.0020	0.0800
		2-chloroethyl myristate	32	0.0268	0.0040	0.1000
		2-chloroethyl palmitate	20	0.0058	0.0020	0.0200
		2-chloroethyl stearate	2	0.0210	0.0120	0.0300
		BHC, alpha	3	0.0003	0.0001	0.0006
		chlordane, cis	1	0.0002	0.0002	0.0002
		chloroform	1	0.0170	0.0170	0.0170

表-51-71 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlorpyrifos-methyl	31	0.0047	0.0002	0.0190
		DDE, p,p'	3	0.0013	0.0002	0.0030
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dieldrin	30	0.0029	0.0006	0.0090
		endosulfan sulfate	2	0.0006	0.0003	0.0009
		ethyl benzene	1	0.0290	0.0290	0.0290
		malathion	33	0.0061	0.0008	0.0160
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		nonachlor, trans	1	0.0005	0.0005	0.0005
		permethrin, cis	14	0.0019	0.0005	0.0060
		permethrin, trans	14	0.0023	0.0006	0.0080
		styrene	2	0.0285	0.0200	0.0370
		tetrachloroethylene	1	0.1070	0.1070	0.1070
		toluene	2	0.0305	0.0130	0.0480
		xylene, m- and/or p-	2	0.0125	0.0100	0.0150
187	**milk chocolate candy bar, plain**					
		1,1,1-trichloroethane	3	0.0037	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	13	0.0298	0.0130	0.0640
		benzene	3	0.0093	0.0010	0.0260
		BHC, alpha	20	0.0011	0.0001	0.0050
		bromodichloromethane	1	0.0040	0.0040	0.0040
		butylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chlorobenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		chloroform	6	0.0097	0.0020	0.0360
		chlorpyrifos	6	0.0011	0.0004	0.0030
		DDE, p,p'	28	0.0012	0.0002	0.0030
		DDT, p,p'	20	0.0021	0.0002	0.0090
		dichlorobenzene, p-	3	0.0083	0.0030	0.0120
		dieldrin	3	0.0002	0.0001	0.0004
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.7630	0.7630	0.7630
		endosulfan I	4	0.0004	0.0003	0.0005
		endosulfan II	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan sulfate	8	0.0007	0.0002	0.0010
		ethyl benzene	11	0.0062	0.0020	0.0150
		lindane	36	0.0019	0.0004	0.0060

表-51-72 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		malathion	1	0.0060	0.0060	0.0060
		pentachlorophenyl methyl ether	1	0.0002	0.0002	0.0002
		pirimiphos-mcthyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	20	0.0250	0.0070	0.0760
		TDE, p,p'	14	0.0011	0.0003	0.0030
		tetrachloroethylene	17	0.0241	0.0020	0.0700
		toluene	22	0.0373	0.0190	0.0780
		trichloroethylene	6	0.0037	0.0020	0.0060
		xylene, m- and/or p-	20	0.0260	0.0060	0.0540
		xylene, o-	15	0.0079	0.0020	0.0150
188	caramel candy					
		benzene	3	0.0033	0.0020	0.0050
		carbon tetrachloride	1	0.0090	0.0090	0.0090
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	9	0.0124	0.0020	0.0640
		DDE, p,p'	2	0.0003	0.0002	0.0004
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	29	3.3016	0.0500	23.5000
		ethyl benzene	2	0.0030	0.0020	0.0040
		polychlorinated biphenyls	1	0.0060	0.0060	0.0060
		styrene	2	0.0025	0.0020	0.0030
		tetrachloroethylene	2	0.0090	0.0040	0.0140
		toluene	6	0.0143	0.0010	0.0360
		trichloroethylene	4	0.0060	0.0020	0.0090
		triphenyl phosphate	21	0.0850	0.0120	0.2970
		tris(2-butoxyethyl)phosphate	1	0.0350	0.0350	0.0350
		xylene, m- and/or p-	3	0.0120	0.0020	0.0200
		xylene, o-	1	0.0060	0.0060	0.0060
190	gelatin dessert, any flavor					
		chloroform	1	0.0590	0.0590	0.0590
		toluene	1	0.0150	0.0150	0.0150

表-51-73 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
191	**cola carbonated beverage**					
		benzene	5	0.0374	0.0010	0.1380
		bromodichloromethane	3	0.0040	0.0030	0.0060
		chlorobenzene	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chloroform	14	0.0160	0.0040	0.0390
		dichlorobenzene, o-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		toluene	2	0.0100	0.0010	0.0190
193	**fruit drink, from powder**					
		benzene	1	0.0950	0.0950	0.0950
		chlorobenzene	1	0.0150	0.0150	0.0150
		chloroform	1	0.0220	0.0220	0.0220
		ethion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		iprodione	1	0.0040	0.0040	0.0040
		toluene	1	0.0270	0.0270	0.0270
		triphenyl phosphate	1	0.0130	0.0130	0.0130
194	**low-calorie cola carbonated beverage**					
		benzene	20	0.0236	0.0040	0.0550
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	10	0.0107	0.0030	0.0230
		dichlorobenzene, o-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		methomyl	1	0.0240	0.0240	0.0240
		propylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		trichloroethylene	1	0.0020	0.0020	0.0020
196	**coffee, decaffeinated, from instant**					
		chloroform	1	0.0370	0.0370	0.0370
197	**tea, from tea bag**					
		aldoxycarb	1	0.0070	0.0070	0.0070
		carbaryl	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	1	0.0150	0.0150	0.0150
		methamidophos	1	0.0010	0.0010	0.0010

表-51-74 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
199	dry table wine					
		benomyl	1	0.0400	0.0400	0.0400
		carbaryl	31	0.0232	0.0030	0.1100
		dicloran	7	0.0024	0.0010	0.0050
		dimethoate	22	0.0092	0.0007	0.0250
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	1.3750	1.3750	1.3750
		ethylenethiourea	2	0.0040	0.0030	0.0050
		iprodione	29	0.0199	0.0004	0.0800
		iprodione metabolite isomer	5	0.0030	0.0006	0.0100
		omethoate	15	0.0063	0.0010	0.0130
		procymidone	1	0.0020	0.0020	0.0020
		thiabendazole	1	0.0530	0.0530	0.0530
		triphenyl phosphate	1	0.0320	0.0320	0.0320
201	tap water					
		bromodichloromethane	3	0.0183	0.0100	0.0300
		chloroform	5	0.0444	0.0370	0.0530
203	milk-based infant formula, low iron, ready-to-feed					
		benzene	2	0.0010	0.0010	0.0010
		chloroform	4	0.0095	0.0020	0.0250
		toluene	2	0.0020	0.0020	0.0020
205	beef, strained/junior					
		1,2,4-trimethylbenzene	6	0.0080	0.0060	0.0110
		benzene	8	0.0106	0.0010	0.0400
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		butylbenzene, n-	2	0.0075	0.0040	0.0110
		chlorobenzene	3	0.0027	0.0020	0.0030
		chloroform	8	0.0158	0.0050	0.0290
		DDE, p,p'	22	0.0017	0.0002	0.0170
		propylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		toluene	21	0.0259	0.0110	0.0490
		xylene, m- and/or p-	4	0.0033	0.0020	0.0050
		xylene, o-	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-75 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
207	chicken, strained/junior, with/without broth or gravy					
		DDE, p,p'	6	0.0003	0.0002	0.0005
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0008	0.0008	0.0008
		toluene	1	0.0110	0.0110	0.0110
209	beef with vegetables, high/lean meat, strained/junior					
		DDE, p,p'	1	0.0020	0.0020	0.0020
211	vegetables and beef, strained/junior					
		chlorpropham	14	0.0112	0.0009	0.0590
		DDE, p,p'	15	0.0004	0.0001	0.0010
		dieldrin	2	0.0005	0.0003	0.0006
		endosulfan sulfate	1	0.0002	0.0002	0.0002
		xylene, m- and/or p-	1	0.0160	0.0160	0.0160
212	vegetables and chicken, strained/junior					
		chlorpropham	23	0.0092	0.0010	0.0340
		DDE, p,p'	4	0.0007	0.0002	0.0010
		dieldrin	5	0.0004	0.0002	0.0008
		iprodione	1	0.0090	0.0090	0.0090
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0010	0.0010	0.0010
		polychlorinated biphenyls	1	0.0300	0.0300	0.0300
213	vegetables and ham, strained/junior					
		chlorpropham	24	0.0079	0.0006	0.0280
		DDE, p,p'	5	0.0003	0.0001	0.0005
		dieldrin	2	0.0003	0.0002	0.0004
		iprodione	1	0.0005	0.0005	0.0005
		iprodione metabolite isomer	2	0.0033	0.0006	0.0060
		pentachloroaniline	1	0.0002	0.0002	0.0002
		pentachlorobenzene	1	0.0002	0.0002	0.0002
		quintozene	1	0.0003	0.0003	0.0003

表-51-76 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
214	chicken noodle dinner, strained/junior					
		chlorpropham	12	0.0063	0.0010	0.0150
		DDE, p,p'	2	0.0005	0.0001	0.0009
		dieldrin	3	0.0007	0.0004	0.0010
215	macaroni, tomatoes, and beef, strained/junior					
		chlorpropham	4	0.0103	0.0030	0.0140
		DDE, p,p'	8	0.0003	0.0001	0.0007
		dieldrin	4	0.0004	0.0003	0.0005
		endosulfan I	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan II	1	0.0005	0.0005	0.0005
		endosulfan sulfate	1	0.0005	0.0005	0.0005
		methamidophos	1	0.0010	0.0010	0.0010
216	turkey and rice, strained/junior					
		benzene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		chloroform	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpropham	13	0.0041	0.0010	0.0100
		DDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		dieldrin	4	0.0003	0.0002	0.0005
		endosulfan I	1	0.0010	0.0010	0.0010
		endosulfan II	1	0.0002	0.0002	0.0002
		xylene, m- and/or p-	1	0.0150	0.0150	0.0150
218	carrots, strained/junior					
		benzene	5	0.0066	0.0010	0.0120
		chlorobenzene	2	0.0030	0.0020	0.0040
		chloroform	5	0.0048	0.0020	0.0080
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0030	0.0030	0.0030
		DDE, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		dichlorobenzene, o-	1	0.0040	0.0040	0.0040
		dicloran	1	0.0040	0.0040	0.0040
		iprodione metabolite isomer	2	0.0020	0.0020	0.0020
		styrene	2	0.0045	0.0020	0.0070
		toluene	7	0.0033	0.0010	0.0120
		xylene, m- and/or p-	1	0.0030	0.0030	0.0030

表-51-77 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
219	green beans, strained/junior					
		acephate	22	0.0104	0.0010	0.0600
		bifenthrin	2	0.0020	0.0010	0.0030
		DDE, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		demeton-S sulfone	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicloran	2	0.1370	0.0020	0.2720
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan I	3	0.0079	0.0006	0.0200
		endosulfan II	2	0.0050	0.0009	0.0090
		endosulfan sulfate	3	0.0063	0.0009	0.0140
		methamidophos	23	0.0242	0.0030	0.2000
		neburon	1	0.5160	0.5160	0.5160
		pentachloroaniline	2	0.0007	0.0006	0.0007
		permethrin, cis	2	0.0035	0.0020	0.0050
		permethrin, trans	2	0.0035	0.0020	0.0050
		vinclozolin	6	0.0016	0.0005	0.0030
220	mixed vegetables, strained/junior					
		2,3,5,6-tetrachloroaniline	1	0.0030	0.0030	0.0030
		acephate	2	0.0050	0.0010	0.0090
		carbaryl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpropham	16	0.0120	0.0010	0.0470
		chlorpyrifos	1	0.0007	0.0007	0.0007
		DDE, p,p'	2	0.0002	0.0002	0.0002
		dieldrin	1	0.0010	0.0010	0.0010
		iprodione metabolite isomer	1	0.0020	0.0020	0.0020
		methamidophos	3	0.0017	0.0010	0.0030
		xylene, m- and/or p-	1	0.0100	0.0100	0.0100
221	sweet potatoes, strained/junior					
		dicloran	32	0.0141	0.0020	0.0480
223	peas, strained/junior					
		butylbenzene, n-	1	0.0160	0.0160	0.0160
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		xylene, m- and/or p-	1	0.0170	0.0170	0.0170

表-51-78 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
224	**creamed spinach, strained/junior**					
		DDE, p,p'	22	0.0012	0.0001	0.0050
		permethrin, cis	10	0.0302	0.0006	0.1380
		permethrin, trans	10	0.0274	0.0004	0.1200
		xylene, m- and/or p-	1	0.0150	0.0150	0.0150
225	**applesauce, strained/junior**					
		benomyl	10	0.0483	0.0300	0.1130
		carbaryl	11	0.0093	0.0010	0.0470
		chlorpropham	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpyrifos	26	0.0039	0.0006	0.0120
		diazinon	1	0.0030	0.0030	0.0030
		dicloran	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dicofol, o,p'-	1	0.0007	0.0007	0.0007
		dicofol, p,p'-	2	0.0060	0.0020	0.0100
		dimethoate	19	0.0081	0.0010	0.0210
		endosulfan I	6	0.0015	0.0002	0.0040
		endosulfan II	15	0.0014	0.0002	0.0070
		endosulfan sulfate	18	0.0014	0.0002	0.0050
		ethion	1	0.0050	0.0050	0.0050
		ethylenethiourea	10	0.0081	0.0040	0.0190
		methamidophos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		omethoate	14	0.0041	0.0010	0.0120
		parathion	1	0.0030	0.0030	0.0030
		parathion-methyl	2	0.0015	0.0010	0.0020
		phosmet	1	0.0040	0.0040	0.0040
		propargite	4	0.0623	0.0390	0.1100
		thiabendazole	5	0.1004	0.0400	0.1880
		toluene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		xylene, m- and/or p-	1	0.0200	0.0200	0.0200
226	**peaches, strained/junior**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0160	0.0160	0.0160
		carbaryl	17	0.0113	0.0004	0.0490
		chloroform	1	0.0170	0.0170	0.0170

表-51-79 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlorpyrifos	12	0.0013	0.0006	0.0020
		dicloran	1	0.0120	0.0120	0.0120
		endosulfan I	2	0.0006	0.0006	0.0006
		endosulfan II	4	0.0009	0.0004	0.0020
		endosulfan sulfate	7	0.0015	0.0005	0.0040
		esfenvalerate	4	0.0108	0.0050	0.0200
		fenvalerate	2	0.0105	0.0100	0.0110
		iprodione	14	0.0136	0.0006	0.0500
		iprodione metabolite isomer	10	0.0059	0.0007	0.0230
		parathion-methyl	6	0.0018	0.0008	0.0040
		permethrin, cis	23	0.0144	0.0006	0.0780
		permethrin, trans	23	0.0172	0.0007	0.0990
		propargite	2	0.0570	0.0150	0.0990
		propiconazole	2	0.0040	0.0040	0.0040
		toluene	1	0.0190	0.0190	0.0190
		xylene, m- and/or p-	1	0.0250	0.0250	0.0250
227	**pears, strained/junior**					
		azinphos-methyl	10	0.0101	0.0050	0.0160
		carbaryl	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpyrifos	3	0.0008	0.0003	0.0010
		dicofol, p,p'-	1	0.0060	0.0060	0.0060
		dimethoate	4	0.0130	0.0010	0.0300
		endosulfan I	11	0.0011	0.0003	0.0030
		endosulfan II	14	0.0039	0.0002	0.0130
		endosulfan sulfate	17	0.0069	0.0004	0.0240
		ethylenethiourea	23	0.0084	0.0040	0.0190
		omethoate	3	0.0030	0.0020	0.0040
		parathion-methyl	9	0.0044	0.0007	0.0200
		permethrin, cis	6	0.0012	0.0001	0.0020
		permethrin, trans	6	0.0012	0.0004	0.0020
		phosmet	8	0.0114	0.0040	0.0200
		thiabendazole	4	0.0623	0.0500	0.0770
		toluene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		vinclozolin	1	0.0020	0.0020	0.0020
		xylene, m- and/or p-	1	0.0120	0.0120	0.0120

表-51-80 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
230	apple juice, strained					
		benzene	8	0.0074	0.0020	0.0240
		bromobenzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		carbaryl	12	0.0072	0.0020	0.0130
		carbon tetrachloride	1	0.0040	0.0040	0.0040
		chloroform	7	0.0067	0.0020	0.0130
		dimethoate	24	0.0100	0.0010	0.0370
		omethoate	15	0.0051	0.0004	0.0100
		styrene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		tetrachloroethylene	1	0.0050	0.0050	0.0050
		thiabendazole	20	0.0932	0.0100	0.4070
		toluene	1	0.0010	0.0010	0.0010
231	orange juice, strained					
		carbaryl	2	0.0035	0.0030	0.0040
		ethion	16	0.0015	0.0006	0.0040
		ethion oxygen analog	3	0.0004	0.0003	0.0004
		thiabendazole	2	0.0205	0.0200	0.0210
		xylene, m- and/or p-	1	0.0170	0.0170	0.0170
232	custard pudding, strained/junior					
		chlorpyrifos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDE, p,p'	1	0.0003	0.0003	0.0003
		DDT, o,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		DDT, p,p'	1	0.0007	0.0007	0.0007
		dimethoate	1	0.0120	0.0120	0.0120
		endosulfan sulfate	1	0.0002	0.0002	0.0002
		malathion	1	0.0020	0.0020	0.0020
		omethoate	1	0.0050	0.0050	0.0050
233	fruit dessert/pudding, strained/junior					
		chlorpyrifos	6	0.0032	0.0010	0.0080
		dicloran	6	0.0163	0.0010	0.0290
		dimethoate	4	0.0023	0.0010	0.0030
		endosulfan I	3	0.0013	0.0002	0.0030
		endosulfan II	7	0.0011	0.0001	0.0030

表-51-81 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan sulfate	9	0.0017	0.0001	0.0040
		esfenvalerate	2	0.0025	0.0020	0.0030
		iprodione	19	0.0179	0.0010	0.1520
		iprodione metabolite isomer	8	0.0055	0.0008	0.0160
		omethoate	2	0.0025	0.0010	0.0040
		parathion-methyl	1	0.0009	0.0009	0.0009
		permethrin, cis	22	0.0040	0.0005	0.0130
		permethrin, trans	22	0.0051	0.0006	0.0190
		propargite	2	0.0380	0.0240	0.0520
235	**fruit-flavored yogurt, lowfat (fruit mixed in)**					
		DDE, p,p'	7	0.0006	0.0002	0.0010
		dicloran	1	0.0100	0.0100	0.0100
		endosulfan I	5	0.0003	0.0003	0.0005
		endosulfan II	6	0.0005	0.0002	0.0010
		endosulfan sulfate	5	0.0003	0.0002	0.0006
		iprodione	6	0.0095	0.0010	0.0320
		iprodione metabolite isomer	1	0.0070	0.0070	0.0070
		malathion	3	0.0017	0.0010	0.0020
		vinclozolin	4	0.0019	0.0006	0.0040
236	**Swiss cheese**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0120	0.0040	0.0200
		1,2,4-trimethylbenzene	4	0.0340	0.0050	0.0790
		1,2-dichloroethene, trans-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		benzene	6	0.0108	0.0010	0.0350
		BHC, alpha	3	0.0002	0.0001	0.0004
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chlorobenzene	2	0.0065	0.0020	0.0110
		chloroform	16	0.0336	0.0100	0.0670
		chlorotoluene, o-	1	0.0060	0.0060	0.0060
		DDE, p,p'	30	0.0014	0.0001	0.0040
		dieldrin	30	0.0009	0.0003	0.0030
		heptachlor epoxide	12	0.0005	0.0001	0.0010
		hexachlorobenzene	9	0.0004	0.0003	0.0005
		lindane	2	0.0002	0.0002	0.0002

表-51-82 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		octachlor epoxide	3	0.0002	0.0001	0.0003
		permethrin, cis	1	0.0009	0.0009	0.0009
		permethrin, trans	1	0.0009	0.0009	0.0009
		styrene	4	0.0053	0.0020	0.0130
		tetrachloroethylene	3	0.0243	0.0110	0.0510
		toluene	18	0.0236	0.0020	0.0860
		trichloroethylene	4	0.0043	0.0030	0.0050
		xylene, m- and/or p-	5	0.0102	0.0020	0.0400
		xylene, o-	1	0.0150	0.0150	0.0150
237	**cream cheese**					
		1,1,1-trichloroethane	3	0.0120	0.0030	0.0270
		benzene	4	0.0073	0.0010	0.0170
		chloroform	22	0.0550	0.0240	0.1000
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0020	0.0020	0.0020
		DDE, p,p'	36	0.0040	0.0004	0.0130
		dieldrin	34	0.0010	0.0002	0.0030
		endosulfan sulfate	6	0.0008	0.0002	0.0020
		heptachlor epoxide	13	0.0007	0.0002	0.0020
		hexachlorobenzene	8	0.0004	0.0003	0.0005
		lindane	2	0.0004	0.0004	0.0004
		methoxychlor, p,p'-	5	0.0021	0.0004	0.0040
		octachlor epoxide	6	0.0003	0.0002	0.0005
		permethrin, cis	3	0.0007	0.0004	0.0009
		permethrin, trans	3	0.0010	0.0009	0.0010
		styrene	2	0.0025	0.0020	0.0030
		tetrachloroethylene	3	0.0107	0.0040	0.0230
		toluene	17	0.0179	0.0060	0.0420
		trichloroethylene	2	0.0025	0.0020	0.0030
		xylene, m- and/or p-	3	0.0083	0.0020	0.0200
238	**veal cutlet, pan-cooked**					
		chlorpropham	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	2	0.0035	0.0020	0.0050
		lindane	2	0.0005	0.0004	0.0005

表-51-83 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, cis	1	0.0020	0.0020	0.0020
		permethrin, trans	1	0.0020	0.0020	0.0020
		polychlorinated biphenyls	1	0.0130	0.0130	0.0130
239	**ham luncheon meat, sliced**					
		2-chloroethyl linoleate	1	0.0060	0.0060	0.0060
		DDT, p,p'	1	0.0005	0.0005	0.0005
		hexachlorobenzene	2	0.0003	0.0002	0.0004
240	**chicken breast, roasted**					
		atrazine	1	0.0010	0.0010	0.0010
		benzene	1	0.0360	0.0360	0.0360
		chlorpropham	2	0.0050	0.0040	0.0060
		DDE, p,p'	5	0.0005	0.0002	0.0008
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		pentachlorophenol	1	0.0100	0.0100	0.0100
		polychlorinated biphenyls	2	0.0315	0.0300	0.0330
		toluene	1	0.0200	0.0200	0.0200
241	**chicken nuggets, fast-food**					
		1,1,1-trichloroethane	4	0.0050	0.0030	0.0070
		2-chloroethyl linoleate	6	0.0610	0.0050	0.2710
		2-chloroethyl myristate	1	0.0030	0.0030	0.0030
		2-chloroethyl palmitate	4	0.0133	0.0010	0.0430
		benzene	10	0.0139	0.0020	0.1000
		bromodichloromethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		butylbenzene, n-	2	0.0075	0.0050	0.0100
		chlorobenzene	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chloroform	8	0.0060	0.0020	0.0160
		chlorotoluene, o-	1	0.0130	0.0130	0.0130
		chlorpropham	7	0.0044	0.0020	0.0060
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	19	0.0012	0.0004	0.0050
		cumene (isopropyl benzene)	6	0.0112	0.0070	0.0170
		DDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004

表-51-84 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDT, p,p'	1	0.0009	0.0009	0.0009
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dichlorooctadecenoic acids	1	0.6200	0.6200	0.6200
		endosulfan I	1	0.0010	0.0010	0.0010
		ethion	1	0.0004	0.0004	0.0004
		ethyl benzene	10	0.0060	0.0020	0.0230
		hexachlorobenzene	1	0.0001	0.0001	0.0001
		malathion	22	0.0021	0.0003	0.0100
		propylbenzene, n-	3	0.0037	0.0030	0.0040
		styrene	19	0.0222	0.0070	0.0660
		tetrachloroethylene	3	0.0040	0.0020	0.0070
		toluene	23	0.0674	0.0100	0.2300
		trichloroethylene	5	0.0036	0.0020	0.0050
		xylene, m- and/or p-	12	0.0136	0.0030	0.0400
		xylene, o-	8	0.0040	0.0020	0.0100
242	**chicken, fried (breast, leg, and thigh), fast-food**					
		1,1,1-trichloroethane	4	0.0063	0.0030	0.0100
		1,2-dichloroethene, trans-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		2-chloroethyl linoleate	4	0.0270	0.0060	0.0600
		2-chloroethyl palmitate	2	0.0060	0.0040	0.0080
		benzene	10	0.0090	0.0040	0.0160
		chloroform	5	0.0050	0.0030	0.0100
		chlorpyrifos-methyl	8	0.0007	0.0002	0.0010
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0140	0.0120	0.0160
		DDE, p,p'	5	0.0004	0.0002	0.0006
		diazinon	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dichlorooctadecanoic acid	1	0.5000	0.5000	0.5000
		dichlorooctadecenoic acids	1	0.1800	0.1800	0.1800
		dieldrin	5	0.0005	0.0002	0.0008
		ethyl benzene	5	0.0048	0.0020	0.0110
		hexachlorobenzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		malathion	7	0.0013	0.0004	0.0030
		propylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		styrene	14	0.0164	0.0050	0.0530
		toluene	22	0.0348	0.0140	0.1040

表-51-85 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		trichloroethylene	4	0.0030	0.0020	0.0040
		xylene, m- and/or p-	12	0.0093	0.0020	0.0240
		xylene, o-	3	0.0020	0.0020	0.0020
243	**haddock, pan-cooked**					
		BHC, alpha	1	0.0003	0.0003	0.0003
		DDE, p,p'	3	0.0008	0.0005	0.0010
		dieldrin	2	0.0003	0.0002	0.0003
		hexachlorobenzene	6	0.0003	0.0002	0.0003
244	**shrimp, boiled**					
		atrazine	1	0.0009	0.0009	0.0009
		BHC, alpha	3	0.0002	0.0001	0.0003
		BHC, beta	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chlorpropham	1	0.0140	0.0140	0.0140
		DDE, p,p'	11	0.0011	0.0001	0.0050
		DDT, o,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		DDT, p,p'	1	0.0020	0.0020	0.0020
		TDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
245	**kidney beans, dry, boiled**					
		pirimiphos-methyl	1	0.0050	0.0050	0.0050
		vinclozolin	1	0.0010	0.0010	0.0010
246	**peas, mature, dry, boiled**					
		acephate	3	0.0040	0.0020	0.0060
		diazinon	1	0.0140	0.0140	0.0140
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	6	0.0813	0.0200	0.3000
		lindane	1	0.0004	0.0004	0.0004
		methamidophos	2	0.0025	0.0020	0.0030
		pentachloroaniline	1	0.0002	0.0002	0.0002
		toluene	1	0.0100	0.0100	0.0100
247	**mixed nuts, no peanuts, dry roasted**					
		1,1,1-trichloroethane	3	0.0050	0.0030	0.0070
		1,2,4-trimethylbenzene	17	0.0339	0.0050	0.1130

表-51-86 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		benzene	7	0.0056	0.0010	0.0120
		BHC, alpha	19	0.0027	0.0002	0.0120
		BHC, beta	9	0.0008	0.0001	0.0030
		BHC, delta	11	0.0013	0.0002	0.0040
		chloroform	5	0.0060	0.0020	0.0140
		chlorpyrifos	15	0.0024	0.0004	0.0080
		chlorpyrifos-methyl	1	0.0020	0.0020	0.0020
		cumene (isopropyl benzene)	7	0.0043	0.0020	0.0080
		DDE, p,p'	1	0.0008	0.0008	0.0008
		DDT, o,p'	4	0.0014	0.0007	0.0020
		DDT, p,p'	13	0.0032	0.0010	0.0090
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dichlorobenzene, p-	3	0.0087	0.0020	0.0150
		dieldrin	3	0.0005	0.0004	0.0006
		ethyl benzene	14	0.0120	0.0030	0.0380
		lindane	11	0.0006	0.0001	0.0020
		malathion	6	0.0052	0.0020	0.0190
		pentachloroaniline	2	0.0006	0.0005	0.0007
		pentachlorobenzene	1	0.0003	0.0003	0.0003
		propylbenzene, n-	2	0.0160	0.0130	0.0190
		styrene	23	0.0536	0.0210	0.1040
		tetrachloroethylene	7	0.0180	0.0030	0.0540
		toluene	24	0.0860	0.0210	0.5180
		trichloroethylene	6	0.0027	0.0020	0.0050
		xylene, m- and/or p-	16	0.0359	0.0080	0.1070
		xylene, o-	15	0.0123	0.0040	0.0250
248	**cracked wheat bread**					
		2,4-D	14	0.0041	0.0010	0.0120
		chlorpyrifos	9	0.0013	0.0009	0.0030
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0159	0.0060	0.0390
		diazinon	2	0.0025	0.0010	0.0040
		dicamba	10	0.0030	0.0010	0.0090
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	8	0.1280	0.0500	0.3500
		fenitrothion	1	0.0040	0.0040	0.0040
		heptachlor	1	0.0005	0.0005	0.0005

表-51-87 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		malathion	35	0.0188	0.0030	0.0650
		permethrin, cis	1	0.0009	0.0009	0.0009
		permethrin, trans	1	0.0009	0.0009	0.0009
		pirimiphos-methyl	5	0.0056	0.0010	0.0160
		triphenyl phosphate	1	0.0140	0.0140	0.0140
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0010	0.0010	0.0010
249	bagel, plain					
		chlorpropham	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpyrifos	6	0.0010	0.0002	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	34	0.0088	0.0006	0.0370
		DDE, p,p'	1	0.0003	0.0003	0.0003
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.0435	0.0400	0.0470
		fenitrothion	1	0.0030	0.0030	0.0030
		heptachlor	1	0.0006	0.0006	0.0006
		malathion	33	0.0066	0.0010	0.0200
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		phosalone	1	0.0070	0.0070	0.0070
		pirimiphos-methyl	9	0.0020	0.0009	0.0030
250	English muffin, plain, toasted					
		chlorpyrifos	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	34	0.0063	0.0010	0.0200
		diazinon	1	0.0090	0.0090	0.0090
		dicloran	1	0.0020	0.0020	0.0020
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.0325	0.0320	0.0330
		heptachlor	1	0.0007	0.0007	0.0007
		malathion	34	0.0085	0.0020	0.0210
		pirimiphos-methyl	4	0.0036	0.0005	0.0100
		polychlorinated biphenyls	1	0.0100	0.0100	0.0100

表-51-88 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
251	graham crackers					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	15	0.0281	0.0040	0.0970
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0060	0.0060	0.0060
		benzene	6	0.0032	0.0010	0.0090
		butylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	6	0.0095	0.0040	0.0140
		chlorpyrifos	8	0.0009	0.0003	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0149	0.0007	0.0520
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0047	0.0020	0.0060
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		dichlorobenzene, o-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dichlorobenzene, p-	5	0.0142	0.0030	0.0500
		ethyl benzene	5	0.0072	0.0020	0.0230
		malathion	36	0.0188	0.0040	0.0510
		methoxychlor, p,p'-	12	0.0012	0.0003	0.0030
		pirimiphos-methyl	2	0.0007	0.0004	0.0010
		propylbenzene, n-	3	0.0100	0.0040	0.0150
		styrene	10	0.0103	0.0030	0.0210
		tetrachloroethylene	3	0.0030	0.0020	0.0050
		toluene	20	0.0321	0.0050	0.1090
		triphenyl phosphate	1	0.0200	0.0200	0.0200
		xylene, m- and/or p-	11	0.0128	0.0020	0.0500
		xylene, o-	6	0.0040	0.0020	0.0110
252	butter-type crackers					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	10	0.0251	0.0050	0.0750
		benzene	5	0.0044	0.0010	0.0110
		chlorobenzene	1	0.0160	0.0160	0.0160
		chloroform	5	0.0034	0.0020	0.0060
		chlorpyrifos-methyl	36	0.0095	0.0008	0.0560
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0030	0.0030	0.0030
		diazinon	1	0.0060	0.0060	0.0060
		dichlorobenzene, p-	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-89 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.0140	0.0080	0.0200
		endosulfan sulfate	1	0.0002	0.0002	0.0002
		ethyl benzene	3	0.0053	0.0030	0.0070
		hexachlorobenzene	2	0.0006	0.0004	0.0008
		malathion	36	0.0137	0.0010	0.0770
		methoxychlor, p,p'-	11	0.0008	0.0002	0.0020
		propylbenzene, n-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		styrene	8	0.0071	0.0020	0.0290
		tetrachloroethylene	4	0.0078	0.0020	0.0190
		toluene	17	0.0166	0.0030	0.0320
		trichloroethylene	3	0.0027	0.0020	0.0040
		xylene, m- and/or p-	9	0.0109	0.0020	0.0370
		xylene, o-	5	0.0056	0.0020	0.0170
253	**apricot, raw**					
		azinphos-methyl	12	0.1617	0.0100	0.7100
		benomyl	10	0.1733	0.0700	0.2770
		captan	11	0.0419	0.0007	0.2470
		carbaryl	14	0.4664	0.0060	1.9500
		chlorpyrifos	5	0.0044	0.0010	0.0100
		DDE, p,p'	1	0.0003	0.0003	0.0003
		diazinon	3	0.0017	0.0010	0.0030
		dicloran	1	0.0003	0.0003	0.0003
		dicofol, o,p'-	2	0.0250	0.0100	0.0400
		dicofol, p,p'-	2	0.1650	0.1400	0.1900
		endosulfan I	6	0.0014	0.0004	0.0030
		endosulfan II	10	0.0032	0.0002	0.0070
		endosulfan sulfate	11	0.0080	0.0003	0.0270
		esfenvalerate	2	0.0350	0.0100	0.0600
		fenvalerate	4	0.0250	0.0100	0.0360
		iprodione	23	0.1426	0.0020	0.5950
		iprodione metabolite isomer	10	0.0102	0.0004	0.0360
		malathion	2	0.0140	0.0080	0.0200
		parathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		parathion-methyl	5	0.0129	0.0005	0.0600
		phosmet	16	0.2751	0.0060	1.4200

表-51-90 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		propargite	2	0.6710	0.5200	0.8220
		thiabendazole	3	0.0500	0.0100	0.1000
		vinclozolin	1	0.0540	0.0540	0.0540
254	**peach, canned in light/medium syrup**					
		acephate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		carbaryl	24	0.0243	0.0010	0.1060
		dicloran	1	0.0010	0.0010	0.0010
		endosulfan I	1	0.0005	0.0005	0.0005
		iprodione	5	0.0074	0.0020	0.0200
		iprodione metabolite isomer	4	0.0040	0.0010	0.0060
		methamidophos	1	0.0020	0.0020	0.0020
		permethrin, cis	1	0.0004	0.0004	0.0004
		permethrin, trans	1	0.0005	0.0005	0.0005
		toluene	2	0.0285	0.0210	0.0360
		tributyl phosphate	1	0.0230	0.0230	0.0230
255	**pear, canned in light syrup**					
		carbaryl	1	0.0100	0.0100	0.0100
		dimethoate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		endosulfan sulfate	3	0.0015	0.0005	0.0020
		toluene	1	0.0130	0.0130	0.0130
256	**pineapple juice, from frozen concentrate**					
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0300	0.0300	0.0300
		endosulfan sulfate	11	0.0006	0.0002	0.0020
257	**grape juice, from frozen concentrate**					
		captan	4	0.0057	0.0007	0.0150
		carbaryl	28	0.0107	0.0020	0.0250
		dicofol, o,p'-	1	0.0006	0.0006	0.0006
		dicofol, p,p'-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		dimethoate	6	0.0016	0.0007	0.0030
		folpet	3	0.0087	0.0040	0.0140
		iprodione	4	0.0028	0.0010	0.0070
		omethoate	2	0.0020	0.0010	0.0030

表-51-91 **Total Diet Study Summary by Food**[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
258	**French fries, fast-food**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		1,2,4-trimethylbenzene	10	0.0292	0.0040	0.0720
		2-chloroethyl linoleate	1	0.0280	0.0280	0.0280
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0050	0.0050	0.0050
		benzene	5	0.0206	0.0020	0.0580
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		butylbenzene, n-	2	0.0065	0.0030	0.0100
		chlordane, cis	1	0.0007	0.0007	0.0007
		chlorobenzene	2	0.0085	0.0040	0.0130
		chloroform	5	0.0024	0.0020	0.0030
		chlorpropham	26	0.3560	0.0020	0.9330
		chlorpyrifos	4	0.0011	0.0007	0.0020
		cumene (isopropyl benzene)	5	0.0080	0.0020	0.0240
		DDE, p,p'	9	0.0007	0.0001	0.0020
		DDT, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		diazinon	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dichlorobenzene, o-	1	0.0110	0.0110	0.0110
		dichlorobenzene, p-	1	0.0120	0.0120	0.0120
		dicloran	6	0.0030	0.0009	0.0060
		dieldrin	8	0.0004	0.0001	0.0007
		endosulfan sulfate	31	0.0034	0.0004	0.0130
		ethyl benzene	9	0.0060	0.0020	0.0140
		heptachlor epoxide	2	0.0003	0.0002	0.0003
		isopropyl(3-chloro-4-methoxyphenyl) -carbamate	11	0.0409	0.0020	0.3600
		malathion	2	0.0013	0.0006	0.0020
		pentachloroaniline	2	0.0004	0.0001	0.0006
		pentachlorobenzene	2	0.0003	0.0003	0.0003
		pentachlorophenyl methyl sulfide	1	0.0002	0.0002	0.0002
		phorate sulfone	2	0.0225	0.0050	0.0400
		propylbenzene, n-	3	0.0053	0.0030	0.0100
		styrene	21	0.0303	0.0080	0.0940
		tetrachloroethylene	3	0.0050	0.0030	0.0080
		toluene	21	0.0646	0.0120	0.1680
		trichloroethylene	4	0.0030	0.0020	0.0040

表-51-92 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		xylene, m- and/or p-	12	0.0129	0.0050	0.0280
		xylene, o-	8	0.0043	0.0020	0.0080
259	**carrot, fresh, boiled**					
		chlorpropham	1	0.0040	0.0040	0.0040
		DDE, p,p'	14	0.0015	0.0002	0.0070
		DDT, p,p'	1	0.0007	0.0007	0.0007
		diazinon	2	0.0085	0.0070	0.0100
		dicloran	2	0.0035	0.0030	0.0040
		dieldrin	3	0.0004	0.0001	0.0007
		endosulfan I	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan II	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan sulfate	2	0.0005	0.0001	0.0009
		iprodione	12	0.0031	0.0010	0.0090
		iprodione metabolite isomer	16	0.0093	0.0010	0.0200
		linuron	6	0.0135	0.0070	0.0270
		pentachloroaniline	2	0.0013	0.0005	0.0020
260	**tomato, stewed, canned**					
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0180	0.0180	0.0180
		2-chloroethyl linoleate	10	0.0169	0.0030	0.0400
		2-chloroethyl palmitate	11	0.0038	0.0008	0.0080
		acephate	1	0.0060	0.0060	0.0060
		benzene	1	0.0100	0.0100	0.0100
		carbaryl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos	1	0.0008	0.0008	0.0008
		endosulfan I	2	0.0004	0.0002	0.0006
		endosulfan II	2	0.0006	0.0005	0.0006
		endosulfan sulfate	2	0.0007	0.0006	0.0007
		ethylenethiourea	1	0.0030	0.0030	0.0030
		methamidophos	8	0.0039	0.0010	0.0130
		parathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, cis	3	0.0015	0.0004	0.0020
		permethrin, trans	3	0.0016	0.0007	0.0020
		toluene	1	0.0180	0.0180	0.0180

表-51-93 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
261	**tomato juice, bottled**					
		carbaryl	5	0.0046	0.0030	0.0060
		DDE, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan I	2	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan II	6	0.0005	0.0003	0.0005
		endosulfan sulfate	5	0.0005	0.0002	0.0010
		iprodione	1	0.0050	0.0050	0.0050
		methamidophos	12	0.0033	0.0009	0.0140
		tributyl phosphate	1	0.0080	0.0080	0.0080
		tris(chloropropyl) phosphate	2	0.0095	0.0040	0.0150
262	**beets, fresh/frozen, boiled**					
		acephate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpropham	1	0.0700	0.0700	0.0700
		DCPA	5	0.0008	0.0004	0.0020
		DDE, p,p'	12	0.0011	0.0003	0.0030
		dieldrin	18	0.0011	0.0001	0.0060
		endosulfan I	1	0.0008	0.0008	0.0008
		endosulfan II	1	0.0007	0.0007	0.0007
		endosulfan sulfate	11	0.0013	0.0004	0.0030
		iprodione metabolite isomer	1	0.0020	0.0020	0.0020
		methamidophos	2	0.0050	0.0010	0.0090
		pentachloroaniline	3	0.0011	0.0002	0.0020
263	**Brussels sprouts, fresh/frozen, boiled**					
		carbaryl	1	0.0090	0.0090	0.0090
		chlorpyrifos	27	0.0123	0.0010	0.1480
		DDE, p,p'	16	0.0005	0.0002	0.0020
		demeton-S sulfone	2	0.0045	0.0040	0.0050
		diazinon	6	0.0040	0.0010	0.0160
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0600	0.0600	0.0600
		endosulfan I	3	0.0033	0.0008	0.0060
		endosulfan II	5	0.0027	0.0004	0.0060
		endosulfan sulfate	9	0.0016	0.0002	0.0040
		iprodione	1	0.0020	0.0020	0.0020
		iprodione metabolite isomer	1	0.0100	0.0100	0.0100

表-51-94 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		methamidophos	8	0.0029	0.0009	0.0080
		omethoate	1	0.0080	0.0080	0.0080
		pentachloroaniline	2	0.0006	0.0004	0.0008
		permethrin, cis	19	0.0128	0.0004	0.1270
		permethrin, trans	19	0.0107	0.0003	0.1000
264	**mushrooms, raw**					
		benomyl	22	0.1441	0.0330	0.5040
		chlorpropham	1	0.0020	0.0020	0.0020
		diazinon	13	0.0068	0.0010	0.0280
		dimethoate	1	0.0030	0.0030	0.0030
		esfenvalerate	1	0.0190	0.0190	0.0190
		lindane	1	0.0160	0.0160	0.0160
		omethoate	1	0.0030	0.0030	0.0030
		permethrin, cis	6	0.0285	0.0003	0.1590
		permethrin, trans	6	0.0221	0.0002	0.1250
		thiabendazole	29	0.2923	0.0190	1.3560
265	**eggplant, fresh, boiled**					
		acephate	8	0.0250	0.0020	0.0940
		carbaryl	1	0.0300	0.0300	0.0300
		dimethoate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0360	0.0360	0.0360
		endosulfan II	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan sulfate	3	0.0007	0.0005	0.0010
		methamidophos	19	0.0262	0.0020	0.1040
		methomyl	1	0.0150	0.0150	0.0150
		omethoate	1	0.0010	0.0010	0.0010
266	**turnip, fresh/frozen, boiled**					
		chlorpyrifos	19	0.0366	0.0030	0.1260
		DCPA	12	0.0102	0.0009	0.0230
		DDE, p,p'	16	0.0024	0.0004	0.0150
		DDT, p,p'	1	0.0009	0.0009	0.0009
		dieldrin	7	0.0016	0.0003	0.0040
		dimethoate	1	0.0100	0.0100	0.0100

表-51-95 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan I	2	0.0003	0.0002	0.0003
		endosulfan II	4	0.0005	0.0004	0.0006
		endosulfan sulfate	9	0.0021	0.0004	0.0090
		omethoate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		pentachloroaniline	2	0.0013	0.0005	0.0020
		permethrin, cis	3	0.0016	0.0007	0.0030
		permethrin, trans	3	0.0015	0.0006	0.0030
		TDE, p,p'	3	0.0006	0.0004	0.0008
267	**okra, fresh/frozen, boiled**					
		acephate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		carbaryl	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		cypermethrin	1	0.0200	0.0200	0.0200
		dicloran	1	0.0080	0.0080	0.0080
		dimethoate	2	0.0055	0.0010	0.0100
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.0230	0.0200	0.0260
		endosulfan I	3	0.0014	0.0001	0.0030
		endosulfan II	6	0.0032	0.0003	0.0140
		endosulfan sulfate	6	0.0041	0.0003	0.0180
		fenvalerate	1	0.0320	0.0320	0.0320
		methamidophos	1	0.0040	0.0040	0.0040
		parathion	1	0.0040	0.0040	0.0040
		permethrin, cis	1	0.0020	0.0020	0.0020
		permethrin, trans	1	0.0020	0.0020	0.0020
268	**mixed vegetables, frozen, boiled**					
		acephate	21	0.0118	0.0020	0.0480
		bifenthrin	1	0.0020	0.0020	0.0020
		carbaryl	2	0.0035	0.0030	0.0040
		DDE, p,p'	1	0.0009	0.0009	0.0009
		dieldrin	3	0.0009	0.0003	0.0020
		dimethoate	3	0.0009	0.0008	0.0010
		endosulfan I	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan II	1	0.0005	0.0005	0.0005
		endosulfan sulfate	1	0.0040	0.0040	0.0040

表-51-96 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		methamidophos	20	0.0068	0.0010	0.0500
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0110	0.0110	0.0110
		neburon	1	0.0150	0.0150	0.0150
		parathion-methyl	1	0.0006	0.0006	0.0006
		permethrin, cis	1	0.0040	0.0040	0.0040
		permethrin, trans	1	0.0030	0.0030	0.0030
		TDE, p,p'	1	0.0010	0.0010	0.0010
		vinclozolin	5	0.0014	0.0010	0.0020
269	**beef stroganoff, homemade**					
		benzene	1	0.0260	0.0260	0.0260
		chlorpropham	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpyrifos	4	0.0011	0.0005	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	28	0.0017	0.0005	0.0050
		DDE, p,p'	13	0.0009	0.0002	0.0020
		DDT, p,p'	1	0.0009	0.0009	0.0009
		diazinon	8	0.0016	0.0003	0.0060
		dieldrin	3	0.0003	0.0002	0.0003
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0100	0.0100	0.0100
		endosulfan sulfate	1	0.0002	0.0002	0.0002
		heptachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		iprodione	2	0.0030	0.0030	0.0030
		malathion	20	0.0017	0.0004	0.0040
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0008	0.0008	0.0008
		permethrin, cis	1	0.0180	0.0180	0.0180
		permethrin, trans	1	0.0100	0.0100	0.0100
		tetrachloroethylene	1	0.0360	0.0360	0.0360
270	**green peppers stuffed with beef and rice, homemade**					
		azinphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		BHC, alpha	5	0.0003	0.0001	0.0005
		bifenthrin	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chlorpropham	5	0.0016	0.0010	0.0030
		chlorpyrifos	9	0.0147	0.0004	0.0600
		cyfluthrin	4	0.0044	0.0006	0.0090
		DCPA	1	0.0020	0.0020	0.0020

表-51-97 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDE, p,p'	17	0.0008	0.0002	0.0030
		DDT, p,p'	2	0.0005	0.0004	0.0005
		diazinon	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dicofol, o,p'-	7	0.0055	0.0005	0.0160
		dicofol, p,p'-	7	0.0867	0.0050	0.1720
		dieldrin	4	0.0004	0.0001	0.0008
		endosulfan I	14	0.0044	0.0003	0.0140
		endosulfan II	15	0.0067	0.0004	0.0250
		endosulfan sulfate	14	0.0044	0.0004	0.0150
		esfenvalerate	3	0.0050	0.0030	0.0070
		fenvalerate	2	0.0050	0.0040	0.0060
		heptachlor epoxide	1	0.0005	0.0005	0.0005
		lambda-cyhalothrin	3	0.0043	0.0020	0.0090
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, cis	15	0.0096	0.0004	0.0740
		permethrin, trans	15	0.0115	0.0005	0.0930
271	**chili con carne with beans, homemade**					
		2-chloroethyl laurate	8	0.0034	0.0003	0.0070
		2-chloroethyl linoleate	27	0.3809	0.0080	2.4000
		2-chloroethyl myristate	11	0.0131	0.0010	0.0300
		2-chloroethyl palmitate	25	0.0690	0.0020	0.4000
		2-chloroethyl stearate	6	0.1365	0.0110	0.4370
		DCPA	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	22	0.0008	0.0002	0.0030
		dieldrin	3	0.0002	0.0002	0.0002
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0330	0.0330	0.0330
		ethion	1	0.0004	0.0004	0.0004
		lindane	1	0.0001	0.0001	0.0001
		malathion	1	0.0020	0.0020	0.0020
		toluene	1	0.0160	0.0160	0.0160
		xylene, m- and/or p-	1	0.0100	0.0100	0.0100

表-51-98 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
272	tuna noodle casserole, homemade					
		chlorotoluene, p- (4-chlorotoluene)	1	0.0300	0.0300	0.0300
		chlorpropham	4	0.0039	0.0005	0.0080
		chlorpyrifos	8	0.0013	0.0002	0.0040
		chlorpyrifos-methyl	26	0.0011	0.0005	0.0020
		DDE, p,p'	26	0.0010	0.0002	0.0030
		DDT, p,p'	1	0.0003	0.0003	0.0003
		diazinon	3	0.0026	0.0008	0.0060
		dicloran	28	0.0121	0.0009	0.0900
		dicofol, p,p'-	1	0.0110	0.0110	0.0110
		dieldrin	6	0.0002	0.0001	0.0004
		endosulfan I	9	0.0014	0.0002	0.0060
		endosulfan II	9	0.0019	0.0002	0.0100
		endosulfan sulfate	12	0.0055	0.0002	0.0600
		malathion	15	0.0018	0.0008	0.0100
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0002	0.0002	0.0002
		parathion-methyl	2	0.0020	0.0010	0.0030
		permethrin, cis	12	0.0014	0.0005	0.0020
		permethrin, trans	12	0.0013	0.0005	0.0030
		procymidone	1	0.0060	0.0060	0.0060
		toluene	2	0.0355	0.0210	0.0500
		vinclozolin	1	0.0010	0.0010	0.0010
273	Salisbury steak with gravy, potatoes, and vegetable, frozen meal, heated					
		2-chloroethyl linoleate	8	0.0071	0.0010	0.0210
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0030	0.0030	0.0030
		2-chloroethyl stearate	1	0.0080	0.0080	0.0080
		BHC, alpha	1	0.0003	0.0003	0.0003
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpropham	35	0.0187	0.0020	0.0580
		chlorpyrifos-methyl	9	0.0009	0.0005	0.0020
		DDE, p,p'	22	0.0005	0.0001	0.0010
		dicloran	2	0.0029	0.0008	0.0050
		dieldrin	6	0.0002	0.0001	0.0003
		endosulfan sulfate	11	0.0004	0.0001	0.0010
		heptachlor epoxide	1	0.0003	0.0003	0.0003

表-51-99 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		malathion	6	0.0018	0.0007	0.0040
		toluene	1	0.0140	0.0140	0.0140
		vinclozolin	9	0.0015	0.0007	0.0020
		xylene, m- and/or p-	1	0.0120	0.0120	0.0120
274	**turkey with gravy, dressing, potatoes, and vegetable, frozen meal, heated**					
		chloroform	1	0.0140	0.0140	0.0140
		chlorpropham	34	0.0189	0.0020	0.0530
		chlorpyrifos	4	0.0004	0.0003	0.0006
		chlorpyrifos-methyl	5	0.0005	0.0002	0.0010
		DDE, p,p'	5	0.0003	0.0001	0.0007
		diazinon	1	0.0007	0.0007	0.0007
		dicloran	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	2	0.0002	0.0001	0.0003
		endosulfan sulfate	9	0.0005	0.0001	0.0020
		malathion	8	0.0014	0.0009	0.0020
		vinclozolin	4	0.0010	0.0004	0.0020
		xylene, m- and/or p-	1	0.0120	0.0120	0.0120
275	**quarter-pound cheeseburger on bun, fast-food**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		2-chloroethyl linoleate	1	0.0090	0.0090	0.0090
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		benzene	15	0.0229	0.0050	0.0540
		BHC, alpha	1	0.0002	0.0002	0.0002
		butylbenzene, n-	3	0.0063	0.0040	0.0090
		chlorobenzene	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chloroform	6	0.0075	0.0020	0.0150
		chlorpyrifos	9	0.0011	0.0003	0.0040
		chlorpyrifos-methyl	34	0.0029	0.0005	0.0100
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0100	0.0100	0.0100
		DDE, p,p'	35	0.0044	0.0004	0.0150
		DDT, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		diazinon	1	0.0009	0.0009	0.0009
		dichlorobenzene, o-	2	0.0040	0.0040	0.0040
		dieldrin	31	0.0006	0.0001	0.0030

表-51-100 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan I	4	0.0003	0.0002	0.0004
		endosulfan II	6	0.0004	0.0001	0.0010
		endosulfan sulfate	16	0.0005	0.0001	0.0010
		ethyl benzene	6	0.0038	0.0020	0.0110
		heptachlor epoxide	4	0.0003	0.0001	0.0007
		hexachlorobenzene	2	0.0002	0.0001	0.0002
		lindane	5	0.0018	0.0001	0.0060
		malathion	32	0.0040	0.0008	0.0170
		octachlor epoxide	1	0.0001	0.0001	0.0001
		permethrin, cis	1	0.0050	0.0050	0.0050
		permethrin, trans	1	0.0100	0.0100	0.0100
		pirimiphos-methyl	2	0.0015	0.0010	0.0020
		propylbenzene, n-	1	0.0080	0.0080	0.0080
		quintozene	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	11	0.0120	0.0040	0.0230
		tetrachloroethylene	3	0.0173	0.0040	0.0400
		toluene	23	0.0380	0.0120	0.1900
		trichloroethylene	4	0.0050	0.0030	0.0070
		xylene, m- and/or p-	12	0.0137	0.0020	0.0490
		xylene, o-	5	0.0050	0.0020	0.0140
276	**fish sandwich on bun, fast-food**					
		BHC, alpha	2	0.0002	0.0001	0.0002
		BHC, beta	1	0.0002	0.0002	0.0002
		chlorpropham	5	0.0018	0.0008	0.0020
		chlorpyrifos	8	0.0015	0.0007	0.0030
		chlorpyrifos-methyl	36	0.0035	0.0004	0.0200
		DDE, p,p'	30	0.0010	0.0002	0.0020
		DDT, p,p'	2	0.0002	0.0001	0.0002
		diazinon	3	0.0009	0.0003	0.0020
		dieldrin	19	0.0006	0.0002	0.0020
		endosulfan I	3	0.0009	0.0002	0.0020
		endosulfan II	3	0.0007	0.0004	0.0010
		endosulfan sulfate	6	0.0014	0.0002	0.0030
		ethyl benzene	1	0.0100	0.0100	0.0100
		hexachlorobenzene	11	0.0006	0.0001	0.0020

表-51-101 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		malathion	34	0.0047	0.0008	0.0220
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0007	0.0005	0.0009
		pentachloroaniline	3	0.0004	0.0002	0.0006
		pentachlorophenyl methyl sulfide	1	0.0002	0.0002	0.0002
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	1	0.0160	0.0160	0.0160
		toluene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		xylene, m- and/or p-	2	0.0325	0.0290	0.0360
		xylene, o-	1	0.0120	0.0120	0.0120
277	**frankfurter on bun, fast-food**					
		2-chloroethyl linoleate	12	0.0889	0.0030	0.2910
		2-chloroethyl myristate	3	0.0060	0.0010	0.0110
		2-chloroethyl palmitate	7	0.0183	0.0020	0.0500
		2-chloroethyl stearate	1	0.0150	0.0150	0.0150
		BHC, alpha	1	0.0001	0.0001	0.0001
		chlorpyrifos	14	0.0117	0.0003	0.1500
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0039	0.0007	0.0110
		DDE, p,p'	31	0.0008	0.0002	0.0020
		DDT, p,p'	6	0.0004	0.0001	0.0010
		diazinon	4	0.0007	0.0004	0.0010
		dieldrin	11	0.0003	0.0001	0.0006
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	3	0.0400	0.0300	0.0500
		endosulfan I	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan II	1	0.0003	0.0003	0.0003
		endosulfan sulfate	2	0.0002	0.0001	0.0002
		heptachlor epoxide	2	0.0002	0.0001	0.0003
		hexachlorobenzene	5	0.0005	0.0001	0.0020
		lindane	2	0.0003	0.0002	0.0004
		malathion	32	0.0053	0.0010	0.0130
		pirimiphos-methyl	2	0.0015	0.0010	0.0020
		styrene	1	0.0110	0.0110	0.0110
		toluene	1	0.0620	0.0620	0.0620
		xylene, m- and/or p-	1	0.0250	0.0250	0.0250

表-51-102 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
278	egg, cheese, and ham on English muffin, fast-food					
		2-chloroethyl linoleate	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chlorpyrifos	2	0.0009	0.0008	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0032	0.0006	0.0170
		DDE, p,p'	33	0.0030	0.0001	0.0060
		diazinon	2	0.0006	0.0005	0.0007
		dieldrin	7	0.0002	0.0001	0.0003
		endosulfan sulfate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		malathion	32	0.0037	0.0009	0.0120
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0003	0.0003	0.0003
		pirimiphos-methyl	2	0.0007	0.0006	0.0008
		xylene, m- and/or p-	2	0.0105	0.0100	0.0110
279	taco/tostada, from Mexican carry-out					
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0580	0.0580	0.0580
		2-chloroethyl caprate	2	0.0005	0.0005	0.0005
		2-chloroethyl laurate	4	0.0019	0.0007	0.0030
		2-chloroethyl linoleate	25	0.1892	0.0050	1.3900
		2-chloroethyl myristate	10	0.0075	0.0003	0.0260
		2-chloroethyl palmitate	20	0.0319	0.0010	0.1350
		2-chloroethyl stearate	6	0.0732	0.0200	0.1360
		benzene	7	0.0110	0.0020	0.0230
		BHC, alpha	1	0.0002	0.0002	0.0002
		bromodichloromethane	1	0.0040	0.0040	0.0040
		butylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chlorobenzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chloroform	8	0.0066	0.0020	0.0110
		chlorpyrifos	15	0.0013	0.0001	0.0050
		chlorpyrifos-methyl	9	0.0015	0.0003	0.0060
		cumene (isopropyl benzene)	6	0.0142	0.0050	0.0270
		DCPA	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	32	0.0012	0.0003	0.0040
		diazinon	2	0.0008	0.0006	0.0010
		dieldrin	10	0.0007	0.0001	0.0040
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0200	0.0200	0.0200
		endosulfan I	6	0.0014	0.0003	0.0050

表-51-103 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan II	7	0.0030	0.0003	0.0100
		endosulfan sulfate	9	0.0073	0.0004	0.0400
		ethion	2	0.0008	0.0008	0.0008
		ethyl benzene	6	0.0038	0.0020	0.0080
		fenvalerate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		hexachlorobenzene	3	0.0004	0.0003	0.0004
		malathion	19	0.0029	0.0007	0.0060
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, cis	5	0.0011	0.0004	0.0030
		permethrin, trans	5	0.0012	0.0003	0.0040
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		propylbenzene, n-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		styrene	16	0.0257	0.0060	0.0920
		tetrachloroethylene	2	0.0050	0.0040	0.0060
		toluene	21	0.0409	0.0090	0.1390
		trichloroethylene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		xylene, m- and/or p-	12	0.0122	0.0030	0.0230
		xylene, o-	6	0.0032	0.0020	0.0040
280	**cheese pizza, regular crust, from pizza carry-out**					
		1,1,1-trichloroethane	3	0.0037	0.0030	0.0050
		1,2,4-trimethylbenzene	2	0.0275	0.0040	0.0510
		2-chloroethyl caprate	4	0.0040	0.0020	0.0070
		2-chloroethyl laurate	3	0.0037	0.0020	0.0050
		2-chloroethyl linoleate	18	0.0304	0.0020	0.0800
		2-chloroethyl myristate	6	0.0062	0.0020	0.0110
		2-chloroethyl palmitate	14	0.0081	0.0009	0.0300
		2-chloroethyl stearate	1	0.0100	0.0100	0.0100
		benzene	5	0.0026	0.0010	0.0040
		chloroform	6	0.0063	0.0030	0.0110
		chlorpyrifos	17	0.0011	0.0002	0.0040
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0056	0.0009	0.0200
		cumene (isopropyl benzene)	4	0.0108	0.0070	0.0150
		DDE, p,p'	32	0.0017	0.0002	0.0070
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		diazinon	4	0.0017	0.0006	0.0030

表-51-104 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		dieldrin	8	0.0007	0.0001	0.0030
		endosulfan I	2	0.0004	0.0003	0.0005
		endosulfan II	3	0.0004	0.0002	0.0007
		endosulfan sulfate	2	0.0005	0.0004	0.0006
		endrin	1	0.0010	0.0010	0.0010
		ethyl benzene	5	0.0056	0.0020	0.0150
		heptachlor	1	0.0004	0.0004	0.0004
		lindane	1	0.0005	0.0005	0.0005
		malathion	32	0.0052	0.0010	0.0280
		permethrin, cis	2	0.0006	0.0003	0.0009
		permethrin, trans	2	0.0007	0.0003	0.0010
		pirimiphos-methyl	1	0.0020	0.0020	0.0020
		styrene	13	0.0140	0.0020	0.0380
		tetrachloroethylene	5	0.0094	0.0020	0.0160
		toluene	23	0.0401	0.0080	0.2530
		trichloroethylene	2	0.0020	0.0020	0.0020
		xylene, m- and/or p-	14	0.0109	0.0020	0.0270
		xylene, o-	5	0.0026	0.0020	0.0030
281	**cheese and pepperoni pizza, regular crust, from pizza carry-out**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0040	0.0030	0.0050
		2-chloroethyl caprate	6	0.0032	0.0010	0.0060
		2-chloroethyl laurate	4	0.0032	0.0009	0.0050
		2-chloroethyl linoleate	29	0.0591	0.0020	0.3230
		2-chloroethyl myristate	7	0.0063	0.0020	0.0160
		2-chloroethyl palmitate	25	0.0113	0.0003	0.0500
		2-chloroethyl stearate	3	0.0287	0.0200	0.0430
		benzene	7	0.0254	0.0040	0.0820
		BHC, alpha	1	0.0002	0.0002	0.0002
		bromodichloromethane	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chlorobenzene	2	0.0070	0.0020	0.0120
		chloroform	6	0.0045	0.0020	0.0080
		chlorpyrifos	18	0.0011	0.0003	0.0050
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0050	0.0009	0.0190
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0110	0.0080	0.0140
		DDE, p,p'	33	0.0014	0.0002	0.0050

表-51-105 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		diazinon	3	0.0023	0.0008	0.0040
		dieldrin	7	0.0004	0.0001	0.0008
		endosulfan I	4	0.0003	0.0001	0.0005
		endosulfan II	4	0.0004	0.0002	0.0007
		endosulfan sulfate	2	0.0003	0.0002	0.0004
		ethion	4	0.0012	0.0006	0.0020
		ethyl benzene	6	0.0030	0.0020	0.0050
		lindane	1	0.0003	0.0003	0.0003
		malathion	35	0.0046	0.0007	0.0360
		permethrin, cis	3	0.0006	0.0004	0.0007
		permethrin, trans	3	0.0006	0.0003	0.0008
		pirimiphos-methyl	1	0.0020	0.0020	0.0020
		styrene	15	0.0148	0.0030	0.0450
		tetrachloroethylene	5	0.0142	0.0020	0.0280
		toluene	22	0.0533	0.0100	0.3100
		trichloroethylene	3	0.0020	0.0020	0.0020
		xylene, m- and/or p-	17	0.0161	0.0040	0.0420
		xylene, o-	8	0.0048	0.0020	0.0140
282	beef chow mein, from Chinese carry-out					
		chlorpyrifos	13	0.0019	0.0006	0.0050
		chlorpyrifos-methyl	8	0.0016	0.0004	0.0040
		cyfluthrin	1	0.0040	0.0040	0.0040
		DDE, p,p'	2	0.0005	0.0003	0.0006
		diazinon	7	0.0030	0.0006	0.0090
		dicloran	16	0.0130	0.0004	0.1240
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002
		endosulfan I	1	0.0001	0.0001	0.0001
		endosulfan II	1	0.0005	0.0005	0.0005
		endosulfan sulfate	4	0.0008	0.0002	0.0020
		malathion	5	0.0011	0.0007	0.0020
		permethrin, cis	8	0.0016	0.0006	0.0030
		permethrin, trans	8	0.0011	0.0006	0.0020
		styrene	1	0.0410	0.0410	0.0410
		toluene	1	0.0170	0.0170	0.0170

表-51-106 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
283	bean with bacon/pork soup, canned, condensed, prepared with water					
		chlorpropham	2	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	1	0.0001	0.0001	0.0001
284	mushroom soup, canned, condensed, prepared with whole milk					
		chlorpropham	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpyrifos-methyl	7	0.0018	0.0004	0.0040
		DDE, p,p'	2	0.0012	0.0004	0.0020
		diazinon	4	0.0015	0.0010	0.0030
		dieldrin	1	0.0020	0.0020	0.0020
		lindane	1	0.0007	0.0007	0.0007
		malathion	2	0.0015	0.0010	0.0020
		thiabendazole	10	0.0235	0.0100	0.0790
285	clam chowder, New England, canned, condensed, prepared with whole milk					
		benzene	1	0.0130	0.0130	0.0130
		chlorpropham	23	0.0261	0.0010	0.0850
		chlorpyrifos-methyl	4	0.0006	0.0001	0.0010
		DDE, p,p'	6	0.0016	0.0001	0.0050
		dicloran	2	0.0010	0.0010	0.0010
		dieldrin	3	0.0002	0.0001	0.0003
		endosulfan sulfate	2	0.0003	0.0002	0.0003
286	vanilla ice cream					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0070	0.0070	0.0070
		benzene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		bromodichloromethane	3	0.0030	0.0030	0.0030
		butylbenzene, n-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		chloroform	20	0.0225	0.0110	0.0490
		DDE, p,p'	29	0.0020	0.0002	0.0120
		dichlorobenzene, p-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	18	0.0007	0.0001	0.0070
		endosulfan sulfate	2	0.0003	0.0002	0.0004
		heptachlor epoxide	2	0.0001	0.0001	0.0001
		hexachlorobenzene	2	0.0001	0.0001	0.0001

表-51-107 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		permethrin, cis	1	0.0004	0.0004	0.0004
		permethrin, trans	1	0.0006	0.0006	0.0006
		styrene	4	0.0025	0.0020	0.0040
		tetrachloroethylene	4	0.0033	0.0020	0.0060
		toluene	8	0.0074	0.0020	0.0300
		trichloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		xylene, m- and/or p-	8	0.0043	0.0020	0.0080
287	**fruit flavor sherbet**					
		benzene	4	0.0220	0.0020	0.0610
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		butylbenzene, n-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		captan	3	0.1333	0.0030	0.3600
		chloroform	10	0.0141	0.0080	0.0270
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0390	0.0390	0.0390
		DDE, p,p'	9	0.0011	0.0002	0.0030
		dieldrin	1	0.0003	0.0003	0.0003
		endosulfan sulfate	2	0.0003	0.0003	0.0003
		ethion	5	0.0018	0.0010	0.0030
		ethyl benzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		iprodione	2	0.0057	0.0003	0.0110
		methidathion	6	0.0041	0.0008	0.0090
		toluene	17	0.0343	0.0030	0.2030
		trichloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		vinclozolin	1	0.0008	0.0008	0.0008
		xylene, m- and/or p-	10	0.0237	0.0030	0.0650
288	**popsicle, any flavor**					
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0200	0.0200	0.0200
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.1680	0.1680	0.1680
		benzene	6	0.0032	0.0010	0.0100
		bromodichloromethane	4	0.0038	0.0030	0.0060
		carbaryl	2	0.0195	0.0060	0.0330
		chloroform	9	0.0109	0.0030	0.0180
		cumene (isopropyl benzene)	4	0.0343	0.0120	0.0630
		dicofol, p,p'-	5	0.0042	0.0010	0.0070

表-51-108 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		ethion	3	0.0012	0.0005	0.0020
		ethion oxygen analog	1	0.0003	0.0003	0.0003
		iprodione	2	0.0100	0.0100	0.0100
		methidathion	5	0.0014	0.0010	0.0020
		styrene	3	0.0070	0.0040	0.0110
		toluene	12	0.0196	0.0010	0.1000
		trichloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		tris(2-butoxyethyl)phosphate	1	0.0900	0.0900	0.0900
		xylene, m- and/or p-	1	0.0170	0.0170	0.0170
289	**chocolate snack cake with chocolate icing**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	7	0.0257	0.0150	0.0490
		benzene	5	0.0036	0.0010	0.0100
		chloroform	5	0.0050	0.0020	0.0100
		chlorpyrifos-methyl	29	0.0031	0.0007	0.0070
		DDE, p,p'	2	0.0023	0.0006	0.0040
		diazinon	2	0.0025	0.0010	0.0040
		dichlorobenzene, p-	1	0.0090	0.0090	0.0090
		lindane	1	0.0009	0.0009	0.0009
		malathion	21	0.0032	0.0009	0.0100
		pirimiphos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	10	0.0068	0.0020	0.0170
		tetrachloroethylene	2	0.0050	0.0030	0.0070
		toluene	23	0.0243	0.0090	0.0620
		trichloroethylene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		xylene, m- and/or p-	8	0.0044	0.0020	0.0150
290	**cake doughnuts with icing, any flavor, from doughnut store**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	8	0.0221	0.0040	0.0660
		2-chloroethyl myristate	6	0.0093	0.0050	0.0170
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		benzene	6	0.0023	0.0020	0.0030
		butylbenzene, n-	2	0.0050	0.0050	0.0050
		chloroform	5	0.0050	0.0020	0.0100

表-51-109 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		chlorotoluene, o-	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorotoluene, p- (4-chlorotoluene)	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorpropham	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpyrifos	13	0.0017	0.0005	0.0030
		chlorpyrifos-methyl	33	0.0063	0.0010	0.0320
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0130	0.0050	0.0270
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		diazinon	5	0.0028	0.0020	0.0040
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0640	0.0640	0.0640
		ethyl benzene	10	0.0065	0.0020	0.0160
		lindane	1	0.0020	0.0020	0.0020
		malathion	35	0.0079	0.0006	0.0380
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0005	0.0004	0.0005
		pirimiphos-methyl	4	0.0025	0.0020	0.0030
		propylbenzene, n-	4	0.0090	0.0070	0.0110
		styrene	19	0.0238	0.0060	0.0450
		tetrachloroethylene	5	0.0316	0.0050	0.0860
		toluene	24	0.0910	0.0090	0.4160
		trichloroethylene	3	0.0037	0.0030	0.0040
		xylene, m- and/or p-	17	0.0213	0.0060	0.0440
		xylene, o-	12	0.0076	0.0020	0.0160
291	**brownies, commercial**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	15	0.0308	0.0060	0.0740
		benzene	5	0.0140	0.0010	0.0400
		BHC, alpha	1	0.0002	0.0002	0.0002
		butylbenzene, n-	1	0.0060	0.0060	0.0060
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	7	0.0053	0.0040	0.0070
		chlorpyrifos	1	0.0009	0.0009	0.0009
		chlorpyrifos-methyl	30	0.0053	0.0003	0.0200
		cumene (isopropyl benzene)	3	0.0023	0.0020	0.0030
		diazinon	5	0.0021	0.0006	0.0040
		dichlorobenzene, p-	2	0.0060	0.0050	0.0070
		dieldrin	1	0.0002	0.0002	0.0002

表-51-110 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		ethyl benzene	9	0.0067	0.0020	0.0140
		lindane	3	0.0016	0.0007	0.0020
		malathion	32	0.0077	0.0008	0.0370
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		propylbenzene, n-	1	0.0040	0.0040	0.0040
		styrene	14	0.0108	0.0040	0.0250
		tetrachloroethylene	6	0.0048	0.0020	0.0130
		toluene	21	0.0328	0.0130	0.0920
		trichloroethylene	3	0.0033	0.0020	0.0050
		xylene, m- and/or p-	15	0.0205	0.0050	0.0680
		xylene, o-	9	0.0081	0.0020	0.0230
292	**sugar cookies, commercial**					
		1,1,1-trichloroethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		1,2,4-trimethylbenzene	4	0.0645	0.0200	0.1700
		2-chloroethyl laurate	5	0.0040	0.0010	0.0080
		2-chloroethyl myristate	7	0.0439	0.0210	0.1020
		benzene	4	0.0138	0.0040	0.0300
		butylbenzene, n-	3	0.0087	0.0030	0.0190
		chlorobenzene	3	0.0027	0.0020	0.0030
		chloroform	5	0.0094	0.0030	0.0190
		chlorpyrifos	4	0.0007	0.0003	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	32	0.0149	0.0010	0.0500
		cumene (isopropyl benzene)	1	0.0140	0.0140	0.0140
		DDE, p,p'	4	0.0012	0.0004	0.0030
		DDT, p,p'	2	0.0005	0.0003	0.0007
		diazinon	1	0.0040	0.0040	0.0040
		dichlorobenzene, p-	3	0.0143	0.0020	0.0290
		ethyl benzene	7	0.0057	0.0020	0.0190
		hexachlorobenzene	1	0.0003	0.0003	0.0003
		malathion	34	0.0130	0.0030	0.0500
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0008	0.0006	0.0010
		pirimiphos-methyl	1	0.0090	0.0090	0.0090
		propylbenzene, n-	2	0.0040	0.0030	0.0050
		styrene	22	0.0755	0.0110	0.1990
		tetrachloroethylene	5	0.0140	0.0030	0.0350

表-51-111 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		toluene	19	0.0812	0.0060	0.4170
		trichloroethylene	2	0.0030	0.0020	0.0040
		xylene, m- and/or p-	13	0.0160	0.0020	0.0710
		xylene, o-	8	0.0070	0.0020	0.0240
293	**suckers, any flavor**					
		benzene	1	0.0120	0.0120	0.0120
		chlorpyrifos	4	0.0016	0.0005	0.0030
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0220	0.0220	0.0220
		ethion	4	0.0009	0.0003	0.0020
		ethion oxygen analog	1	0.0007	0.0007	0.0007
		methidathion	4	0.0009	0.0006	0.0010
		toluene	2	0.0325	0.0320	0.0330
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		xylene, m- and/or p-	1	0.0160	0.0160	0.0160
294	**pretzels, hard, salted, any shape**					
		chlorpropham	2	0.0020	0.0010	0.0030
		chlorpyrifos	7	0.0010	0.0006	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	36	0.0233	0.0004	0.0800
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		malathion	35	0.0238	0.0020	0.2180
		methoxychlor, p,p'-	10	0.0012	0.0005	0.0030
		pirimiphos-methyl	3	0.0046	0.0009	0.0120
295	**chocolate syrup dessert topping**					
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0430	0.0430	0.0430
		chlorpyrifos	1	0.0006	0.0006	0.0006
		lindane	3	0.0003	0.0002	0.0004
296	**jelly, any flavor**					
		benzene	1	0.0230	0.0230	0.0230
		carbaryl	22	0.0210	0.0040	0.0910
		dicofol, p,p'-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		dimethoate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	1	0.0200	0.0200	0.0200

表-51-112 Total Diet Study Summary by Food[10]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		endosulfan I	1	0.0060	0.0060	0.0060
		endosulfan II	1	0.0090	0.0090	0.0090
		endosulfan sulfate	1	0.0040	0.0040	0.0040
		iprodione	7	0.0111	0.0010	0.0300
		iprodione metabolite isomer	1	0.0030	0.0030	0.0030
		malathion	1	0.0030	0.0030	0.0030
		parathion-methyl	1	0.0009	0.0009	0.0009
		thiabendazole	1	0.0170	0.0170	0.0170
297	**sweet cucumber pickles**					
		benzene	2	0.0185	0.0110	0.0260
		BHC, alpha	4	0.0005	0.0002	0.0009
		BHC, beta	2	0.0002	0.0001	0.0003
		BHC, delta	2	0.0001	0.0001	0.0001
		carbaryl	1	0.0080	0.0080	0.0080
		chlordane	1	0.0009	0.0009	0.0009
		chlordane, cis	12	0.0007	0.0002	0.0020
		chlordane, trans	11	0.0004	0.0001	0.0010
		chlorpropham	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpyrifos	13	0.0037	0.0007	0.0150
		DDE, p,p'	4	0.0008	0.0002	0.0010
		DDT, o,p'	1	0.0005	0.0005	0.0005
		DDT, p,p'	1	0.0001	0.0001	0.0001
		dicofol, p,p'-	1	0.0070	0.0070	0.0070
		dieldrin	34	0.0033	0.0004	0.0090
		endosulfan I	33	0.0033	0.0003	0.0180
		endosulfan II	34	0.0030	0.0004	0.0120
		endosulfan sulfate	36	0.0077	0.0008	0.0290
		ethion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		ethylene dibromide	1	0.0130	0.0130	0.0130
		heptachlor epoxide	4	0.0006	0.0004	0.0009
		lindane	10	0.0024	0.0001	0.0090
		nonachlor, trans	7	0.0005	0.0003	0.0009
		octachlor epoxide	2	0.0002	0.0001	0.0002
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0004	0.0004	0.0004

表-51-113 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		TDE, p,p'	1	0.0005	0.0005	0.0005
		toxaphene	10	0.0194	0.0040	0.0340
		triphenyl phosphate	1	0.0190	0.0190	0.0190
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	1	0.0020	0.0020	0.0020
298	yellow mustard					
		1,1,2-trichloroethane	1	0.0650	0.0650	0.0650
		2-chloroethyl laurate	1	0.0040	0.0040	0.0040
		2-chloroethyl linoleate	32	0.2888	0.0080	1.5700
		2-chloroethyl myristate	18	0.0098	0.0010	0.0300
		2-chloroethyl palmitate	29	0.0394	0.0010	0.2460
		2-chloroethyl stearate	3	0.0270	0.0100	0.0430
		BHC, alpha	31	0.0015	0.0001	0.0090
		BHC, beta	12	0.0005	0.0001	0.0020
		BHC, delta	9	0.0003	0.0001	0.0010
		chlorpropham	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chlorpyrifos	3	0.0011	0.0004	0.0020
		chlorpyrifos-methyl	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDT, p,p'	9	0.0005	0.0002	0.0010
		endosulfan I	1	0.0004	0.0004	0.0004
		endosulfan II	1	0.0005	0.0005	0.0005
		endosulfan sulfate	1	0.0005	0.0005	0.0005
		ethylene dichloride	1	0.0270	0.0270	0.0270
		lindane	32	0.0007	0.0002	0.0040
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		TDE, p,p'	2	0.0002	0.0001	0.0003
		toluene	2	0.0465	0.0210	0.0720
299	black olives					
		2-chloroethyl linoleate	1	0.0200	0.0200	0.0200
		2-chloroethyl palmitate	1	0.0020	0.0020	0.0020
		chloroform	1	0.0110	0.0110	0.0110
		chlorpyrifos	33	0.0021	0.0005	0.0060
		DCPA	14	0.0008	0.0002	0.0020
		DDE, p,p'	17	0.0003	0.0001	0.0006
		dicofol, o,p'-	1	0.0003	0.0003	0.0003

表-51-114 **Total Diet Study Summary by Food**[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		dicofol, p,p'-	15	0.0026	0.0006	0.0050
		endosulfan I	21	0.0006	0.0001	0.0020
		endosulfan II	8	0.0004	0.0002	0.0010
		endosulfan sulfate	35	0.0029	0.0002	0.0120
		iprodione	1	0.0040	0.0040	0.0040
		lindane	2	0.0004	0.0002	0.0005
		toluene	2	0.0320	0.0110	0.0530
300	**sour cream**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0100	0.0100	0.0100
		1,2,4-trimethylbenzene	1	0.0040	0.0040	0.0040
		benzene	3	0.0077	0.0030	0.0150
		bromodichloromethane	2	0.0035	0.0030	0.0040
		chlorobenzene	2	0.0020	0.0020	0.0020
		chloroform	22	0.0415	0.0130	0.1760
		DDE, p,p'	33	0.0032	0.0002	0.0200
		dichlorobenzene, p-	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	26	0.0005	0.0001	0.0020
		endosulfan sulfate	6	0.0006	0.0003	0.0009
		heptachlor epoxide	4	0.0002	0.0001	0.0004
		hexachlorobenzene	8	0.0002	0.0001	0.0004
		lindane	1	0.0003	0.0003	0.0003
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0007	0.0004	0.0010
		permethrin, cis	1	0.0010	0.0010	0.0010
		permethrin, trans	1	0.0010	0.0010	0.0010
		styrene	3	0.0150	0.0050	0.0300
		tetrachloroethylene	1	0.0070	0.0070	0.0070
		toluene	8	0.0081	0.0010	0.0280
		trichloroethylene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		xylene, m- and/or p-	1	0.0020	0.0020	0.0020
301	**brown gravy, homemade**					
		BHC, alpha	1	0.0001	0.0001	0.0001
		chlorpropham	8	0.0122	0.0009	0.0400
		chlorpyrifos	2	0.0007	0.0003	0.0010
		chlorpyrifos-methyl	14	0.0013	0.0002	0.0030

表-51-115 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		DDE, p,p'	11	0.0013	0.0003	0.0040
		diazinon	1	0.0020	0.0020	0.0020
		dieldrin	4	0.0003	0.0001	0.0004
		heptachlor epoxide	1	0.0002	0.0002	0.0002
		lindane	1	0.0004	0.0004	0.0004
		malathion	12	0.0022	0.0007	0.0040
		polychlorinated biphenyls	1	0.0300	0.0300	0.0300
		toluene	1	0.0130	0.0130	0.0130
302	**French salad dressing, regular**					
		2-chloroethyl laurate	6	0.0020	0.0010	0.0030
		2-chloroethyl linoleate	30	0.5273	0.0060	4.3200
		2-chloroethyl myristate	23	0.0126	0.0005	0.0430
		2-chloroethyl palmitate	26	0.1316	0.0030	1.3700
		2-chloroethyl stearate	2	0.8500	0.0300	1.6700
		benzene	1	0.0100	0.0100	0.0100
		BHC, alpha	2	0.0005	0.0003	0.0006
		BHC, beta	1	0.0002	0.0002	0.0002
		BHC, delta	1	0.0002	0.0002	0.0002
		chloroform	1	0.0210	0.0210	0.0210
		chlorpyrifos	1	0.0030	0.0030	0.0030
		cypermethrin	1	0.0100	0.0100	0.0100
		DCPA	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		DDT, p,p'	1	0.0006	0.0006	0.0006
		dicofol, p,p'-	1	0.0200	0.0200	0.0200
		dieldrin	2	0.0005	0.0004	0.0005
		ethion	4	0.0038	0.0020	0.0080
		lindane	1	0.0002	0.0002	0.0002
		xylene, m- and/or p-	1	0.0210	0.0210	0.0210
303	**Italian salad dressing, low-calorie**					
		2-chloroethyl laurate	1	0.0009	0.0009	0.0009
		2-chloroethyl linoleate	16	0.0526	0.0020	0.2450
		2-chloroethyl myristate	6	0.0020	0.0009	0.0060
		2-chloroethyl palmitate	12	0.0126	0.0004	0.0540

表-51-116 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		2-chloroethyl stearate	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chloroform	1	0.0200	0.0200	0.0200
		DCPA	3	0.0014	0.0002	0.0030
		ethion	2	0.0006	0.0002	0.0010
304	**olive/safflower oil**					
		1,1,1-trichloroethane	1	0.0290	0.0290	0.0290
		1,2,4-trimethylbenzene	4	0.0215	0.0080	0.0490
		Aroclor 1260	1	0.0100	0.0100	0.0100
		benzene	11	0.0190	0.0010	0.1010
		BHC, alpha	3	0.0010	0.0004	0.0020
		carbon tetrachloride	1	0.0100	0.0100	0.0100
		chlorobenzene	1	0.0070	0.0070	0.0070
		chloroform	4	0.0025	0.0020	0.0040
		chlorpyrifos	4	0.0030	0.0010	0.0080
		DDE, p,p'	15	0.0011	0.0004	0.0020
		DDT, p,p'	2	0.0020	0.0010	0.0030
		diazinon	1	0.0040	0.0040	0.0040
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.0520	0.0440	0.0600
		endosulfan I	8	0.0009	0.0003	0.0020
		endosulfan II	11	0.0009	0.0004	0.0030
		endosulfan sulfate	27	0.0067	0.0009	0.0300
		ethyl benzene	4	0.0085	0.0020	0.0230
		hexachlorobenzene	1	0.0008	0.0008	0.0008
		lindane	9	0.0007	0.0003	0.0020
		malathion	1	0.0400	0.0400	0.0400
		methidathion	2	0.0040	0.0020	0.0060
		oxyfluorfen	2	0.0045	0.0030	0.0060
		procymidone	1	0.0009	0.0009	0.0009
		simazine	4	0.0073	0.0020	0.0200
		styrene	14	0.0236	0.0030	0.0540
		TDE, p,p'	2	0.0010	0.0009	0.0010
		tetrachloroethylene	1	0.0070	0.0070	0.0070
		toluene	13	0.0155	0.0040	0.0320
		trichloroethylene	2	0.0035	0.0030	0.0040
		xylene, m- and/or p-	10	0.0272	0.0020	0.1100

表-51-117 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		xylene, o-	5	0.0114	0.0030	0.0230
305	coffee, from ground					
		carbaryl	1	0.0090	0.0090	0.0090
		ethyl benzene	1	0.0170	0.0170	0.0170
		toluene	1	0.0120	0.0120	0.0120
306	fruit-flavored carbonated beverage					
		benzene	9	0.0066	0.0010	0.0170
		bromodichloromethane	1	0.0030	0.0030	0.0030
		carbaryl	2	0.0080	0.0050	0.0110
		carbon tetrachloride	1	0.0050	0.0050	0.0050
		chlorobenzene	1	0.0030	0.0030	0.0030
		chloroform	14	0.0156	0.0050	0.0300
		endosulfan sulfate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		ethion	1	0.0005	0.0005	0.0005
		toluene	3	0.0090	0.0040	0.0180
		trichloroethylene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		xylene, m- and/or p-	1	0.0020	0.0020	0.0020
307	fruit drink, canned					
		carbaryl	3	0.0073	0.0050	0.0110
		ethion	2	0.0010	0.0010	0.0010
		thiabendazole	1	0.0420	0.0420	0.0420
		toluene	1	0.0130	0.0130	0.0130
308	martini					
		dimethoate	1	0.0007	0.0007	0.0007
309	soy-based infant formula, ready-to-feed					
		benzene	3	0.0033	0.0010	0.0060
		chloroform	5	0.0050	0.0020	0.0130
		chlorpyrifos-methyl	1	0.0004	0.0004	0.0004
		styrene	1	0.0020	0.0020	0.0020
		toluene	2	0.0010	0.0010	0.0010
		xylene, m- and/or p-	1	0.0030	0.0030	0.0030

表-51-118 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
310	**egg yolk, strained/junior**					
		DDE, p,p'	1	0.0006	0.0006	0.0006
		dieldrin	5	0.0004	0.0003	0.0006
311	***rice infant cereal, instant, prepared with whole milk***					
		DDE, p,p'	7	0.0010	0.0004	0.0030
		methoxychlor, p,p'-	2	0.0006	0.0004	0.0007
		quinclorac	4	0.0043	0.0020	0.0060
312	**rice cereal, strained/junior**					
		acephate	1	0.0010	0.0010	0.0010
		chlorpyrifos	13	0.0013	0.0006	0.0030
		dimethoate	4	0.0015	0.0010	0.0020
		endosulfan I	4	0.0009	0.0003	0.0020
		endosulfan II	4	0.0017	0.0008	0.0030
		endosulfan sulfate	3	0.0019	0.0008	0.0030
		malathion	1	0.0010	0.0010	0.0010
		thiabendazole	2	0.0430	0.0260	0.0600
313	**bananas with tapioca, strained/junior**					
		endosulfan I	1	0.0001	0.0001	0.0001
		endosulfan II	1	0.0005	0.0005	0.0005
		endosulfan sulfate	1	0.0002	0.0002	0.0002
316	**split peas with vegetables and ham/bacon, strained/junior**					
		benzene	1	0.0240	0.0240	0.0240
		chlorpropham	11	0.0081	0.0020	0.0210
		DDE, p,p'	1	0.0004	0.0004	0.0004
		diazinon	1	0.0002	0.0002	0.0002
		dieldrin	1	0.0003	0.0003	0.0003
		permethrin, cis	1	0.0008	0.0008	0.0008
		permethrin, trans	1	0.0009	0.0009	0.0009
		xylene, m- and/or p-	1	0.0130	0.0130	0.0130
317	**teething biscuits**					
		1,2,4-trimethylbenzene	4	0.0163	0.0120	0.0220

表-51-119 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
		butylbenzene, n-	2	0.0165	0.0140	0.0190
		chlordane, cis	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chlordane, trans	1	0.0008	0.0008	0.0008
		chloroform	1	0.3340	0.3340	0.3340
		chlorpyrifos	3	0.0017	0.0010	0.0030
		chlorpyrifos-methyl	35	0.0392	0.0010	0.5300
		diazinon	1	0.0010	0.0010	0.0010
		diphenyl 2-ethylhexyl phosphate	2	0.0695	0.0530	0.0860
		malathion	35	0.0122	0.0006	0.2770
		methoxychlor, p,p'-	1	0.0030	0.0030	0.0030
		styrene	1	0.0800	0.0800	0.0800
		toluene	3	0.0217	0.0130	0.0360
		tris(beta-chloroethyl) phosphate	2	0.0013	0.0006	0.0020
		xylene, m- and/or p-	2	0.0235	0.0200	0.0270
318	**salmon, steaks or filets, fresh or frozen, baked**					
		1,2,4,5-Tetrachlorobenzene	5	0.0020	0.0004	0.0080
		BHC, alpha	14	0.0011	0.0001	0.0020
		BHC, beta	3	0.0005	0.0003	0.0009
		chlordane, cis	3	0.0007	0.0004	0.0010
		chlordane, trans	2	0.0003	0.0002	0.0003
		chlorpropham	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	16	0.0079	0.0010	0.0150
		DDT, p,p'	1	0.0050	0.0050	0.0050
		dieldrin	15	0.0019	0.0004	0.0040
		endosulfan sulfate	1	0.0003	0.0003	0.0003
		heptachlor epoxide	11	0.0003	0.0001	0.0005
		hexachlorobenzene	15	0.0010	0.0003	0.0020
		lindane	5	0.0003	0.0001	0.0006
		nonachlor, cis	2	0.0006	0.0005	0.0007
		octachlor epoxide	10	0.0003	0.0001	0.0007
		oxyfluorfen	1	0.0400	0.0400	0.0400
		pentachlorobenzene	5	0.0001	0.0001	0.0002
		polychlorinated biphenyls	14	0.0263	0.0090	0.0480
		TDE, p,p'	12	0.0030	0.0009	0.0060

表-51-120 Total Diet Study Summary by Food[10)]

Food Item #	Description	Residue	n	Mean	Min	Max
319	rice cereal with apple, strained/junior					
		benomyl	1	0.0300	0.0300	0.0300
		captan	1	0.0005	0.0005	0.0005
		carbaryl	5	0.0040	0.0030	0.0050
		chlorpyrifos	9	0.0016	0.0002	0.0070
		dimethoate	1	0.0060	0.0060	0.0060
		endosulfan I	6	0.0007	0.0002	0.0020
		endosulfan II	8	0.0008	0.0003	0.0030
		endosulfan sulfate	10	0.0006	0.0002	0.0010
		thiabendazole	2	0.0200	0.0200	0.0200
320	squash, strained/junior					
		DCPA	1	0.0010	0.0010	0.0010
		DDE, p,p'	4	0.0007	0.0004	0.0010
		dieldrin	16	0.0026	0.0003	0.0100
		endosulfan I	4	0.0009	0.0001	0.0020
		endosulfan II	3	0.0007	0.0002	0.0010
		endosulfan sulfate	10	0.0018	0.0005	0.0040
		ethylenethiourea	2	0.0055	0.0050	0.0060
		heptachlor epoxide	2	0.0004	0.0003	0.0005
		hexachlorobenzene	4	0.0006	0.0002	0.0010
		octachlor epoxide	1	0.0004	0.0004	0.0004
		pentachloroaniline	2	0.0028	0.0005	0.0050
		permethrin, cis	2	0.0009	0.0008	0.0009
		permethrin, trans	2	0.0009	0.0008	0.0009
		TDE, p,p'	1	0.0002	0.0002	0.0002
		toxaphene	1	0.0130	0.0130	0.0130

7　文献

1)　厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課：食品中の残留農薬検査結果の公表について(平成16年6月21日)
2)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 1995, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes95res.html)
3)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 1996, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes96rep.html)
4)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 1997, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes97rep.html)
5)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 1998, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes98rep.html)
6)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 1999, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes99rep.html)
7)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 2000, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes00rep.html)
8)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 2001, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes01rep.html)
9)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：FDA/CFSAN Pesticide Program Residue Monitoring 2002, ホームページ(http://www.cfsan.fda.gov/~dms/pes02rep.html)
10)　FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition：Summary of Residues Found Ordered by Food Market Baskets 91-3-01-4, ホームページ
(http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/TDS1byfd.pdf)
11)　農薬ハンドブック2001年版編集委員会：“農薬ハンドブック 2001年版”, 日本植物防疫協会
12)　農林水産省農産園芸局植物防疫課監修：“農薬要覧 2000年版”, 日本植物防疫協会
13)　農林水産省消費・安全局 農薬安全管理課・植物防疫課監修：“農薬要覧 2004年版”, 日本植物防疫協会

以　上