

第1章 調査の概要

調査の概要

1 調査の目的

この調査は、県民の健康に関する状況を把握し、今後の健康づくりや生活習慣病対策を推進するための基礎資料とする。併せて、「かながわ健康プラン21（第2次）」や「第2次神奈川県食育推進計画」の評価、健康増進に関する情報提供を行う。

2 調査対象

(1) 調査対象

調査の対象は、平成25～27年国民健康・栄養調査において設定された22地区内の世帯の世帯員で平成25年11月1日現在、平成26年11月1日現在、平成27年11月1日現在で満1歳以上の者。

(2) 年齢階級別集計客体数（平成25～27年合計）

男女計	身体状況調査				栄養摂取状況調査		生活習慣調査		健康に関する意識調査	
	人数	%	人数	%			人数	%		
総数	1480	100	500	100	1509	100	1388	100	1475	100
1～6歳	67	4.5	-	-	69	4.6	-	-	-	-
7～14歳	110	7.4	-	-	117	7.8	-	-	-	-
15～19歳	63	4.3	-	-	73	4.8	-	-	80	5.4
20～29歳	100	6.8	20	4.0	97	6.4	113	8.1	113	7.7
30～39歳	174	11.8	58	11.6	172	11.4	194	14.0	194	13.2
40～49歳	208	14.1	70	14.0	217	14.4	246	17.7	248	16.8
50～59歳	158	10.7	53	10.6	163	10.8	176	12.7	179	12.1
60～69歳	287	19.4	140	28.0	284	18.8	313	22.6	313	21.2
70歳以上	313	21.1	159	31.8	317	21.0	345	24.9	348	23.6

男性	身体状況調査				栄養摂取状況調査		生活習慣調査		健康に関する意識調査	
	人数	%	人数	%			人数	%		
総数	721	100	215	100	738	100	662	100	706	100
1～6歳	31	4.3	-	-	33	4.5	-	-	-	-
7～14歳	59	8.2	-	-	68	9.2	-	-	-	-
15～19歳	33	4.6	-	-	39	5.3	-	-	40	5.7
20～29歳	55	7.6	11	5.1	50	6.8	56	8.5	56	7.9
30～39歳	82	11.4	19	8.8	85	11.5	94	14.2	95	13.5
40～49歳	94	13.0	18	8.4	97	13.1	112	16.9	113	16.0
50～59歳	73	10.1	16	7.4	80	10.8	85	12.8	86	12.2
60～69歳	134	18.6	68	31.6	131	17.8	142	21.5	142	20.1
70歳以上	160	22.2	83	38.6	155	21.0	172	26.0	174	24.6

女性	身体状況調査				栄養摂取状況 調査		生活習慣調査		健康に関する 意識調査	
	血液検査		人数	%			人数	%		
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
総数	759	100	285	100	771	100	725	100	769	100
1-6歳	36	4.7	-	-	36	4.7	-	-	-	-
7-14歳	51	5.3	-	-	49	6.4	-	-	-	-
15-19歳	30	4.0	-	-	34	4.4	-	-	40	5.2
20-29歳	45	5.9	9	3.2	47	6.1	57	7.9	57	7.4
30-39歳	92	12.1	39	13.7	87	11.3	99	13.7	99	12.9
40-49歳	114	15.0	52	18.2	120	15.6	134	18.5	135	17.6
50-59歳	85	11.2	37	13.0	83	10.8	91	12.6	93	12.1
60-69歳	153	20.2	72	25.3	153	19.8	171	23.6	171	22.2
70歳以上	153	20.2	76	26.7	162	21.0	173	23.9	174	22.6

3 調査内容及び対象年齢

(1) 調査項目及び対象年齢

本調査は、身体状況調査票、栄養摂取状況調査票、生活習慣調査票及び健康に関する意識調査からなり、調査項目及び対象年齢は次のとおりとした。なお、年齢は平成25年11月1日現在、平成26年11月1日現在、平成27年11月1日現在の年齢とした。

ア 身体状況調査

- (ア) 身長（1歳以上）
- (イ) 体重（1歳以上）
- (ウ) 腹囲（6歳以上）
- (エ) 血圧：収縮期（最高）血圧、拡張期（最低）血圧（20歳以上）[2回測定]
- (オ) 血液検査（20歳以上）
- (カ) 問診（20歳以上）
 - ① 血圧を下げる薬の使用の有無
 - ② 脈の乱れを治す薬の使用の有無
 - ③ インスリン注射または血糖を下げる薬の使用の有無
 - ④ コレステロールを下げる薬の使用の有無
 - ⑤ 中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬の使用の有無
 - ⑥ 貧血治療のための薬（鉄剤）の使用の有無
 - ⑦ 糖尿病指摘の有無
 - ⑧ 糖尿病治療の有無
 - ⑨ 医師からの運動禁止の有無
 - ⑩ 運動習慣：1週間の運動日数、運動を行う日の平均運動時間、運動の継続年数

イ 栄養摂取状況調査（1歳以上）

- (ア) 世帯状況：氏名、生年月日、性別、妊婦（週数）・授乳婦別、世帯主との続柄、仕事の種類
- (イ) 食事状況：家庭食・調理済み食・外食・欠食・その他の区別
- (ウ) 食物摂取状況：料理名、食品名、使用量、廃棄量、世帯員ごとの案分比率
（朝・昼・夕・間食別）
- (エ) 1日の身体活動＜歩数＞（20歳以上）

ウ 生活習慣調査（20歳以上）

食生活、身体活動、休養（睡眠）、飲酒、喫煙・歯の健康等に関する生活習慣全般を把握した。

エ 健康に関する意識調査（15歳以上）
県民の健康に関する意識調査について

(2) 調査時期

11月中とした。

ア 身体状況調査

11月中に、調査地区の実状を考慮して、もっとも高い参加率をあげうる日時

イ 栄養摂取状況調査

日曜日及び祝祭日を除く任意の1日

ウ 生活習慣調査

調査期間中（11月中）

エ 健康に関する意識調査

調査期間中（11月中）

4 調査要項

(1) 調査員の構成

調査員は、医師、管理栄養士、保健師、臨床（衛生）検査技師及び事務担当者等をもって構成した。栄養摂取状況調査については、主として管理栄養士、栄養士がこれにあたり、身体状況調査については、医師、保健師、臨床（衛生）検査技師等が担当した。

(2) 調査方法

ア 身体状況調査

被調査者の集合に便利な場所を会場に設定し、以下の方法で測定した。

(ア) 身長

靴下をぬがせ、両かかとを密接させ、背、臀部及びかかとを身長計の尺柱に接して直立させて、両上肢を体側にたれ、頭部を正位に保たせて測定した。

(イ) 体重

被調査者を裸体に近い状態にして、体重計の秤台の真中に特に静かに乗らせて測定した。なお、体重は裸体で計測するのが望ましいが、衣服を着たまま測定した場合は、あらかじめ衣服の重さを家庭において計らせ、測定数値から差し引いた。

(ウ) 腹囲

立位でヘその高さで計測した。その際、被調査者には、両足をそろえ、両腕はからだの横に自然に下げてもらい、腹壁に力が入らないようにした。なお、できるだけ飲食直後の測定を避けるようにした。測定者は、被調査者の正面に立ち、巻尺（合成樹脂製JIS規格のもので、伸縮による目盛りの狂いの少ないもの）を腹部に直接あてた。巻き尺が水平面できちんと巻かれているかを確認し、普通の呼吸での呼気の終わりに、0.5cmまでの単位で目盛りを読みとった。

正確な計測を行うため、下着などは着用しないことが望ましいとしたが、被調査者の負担とならないように配慮した。

(エ) 血圧

測定機器…リバロッチ水銀血圧計を使用した。マンシェットはJIS規格のものを使用した。

【血圧測定の条件】

- ① 測定前の運動、食事、たばこ、寒冷曝露など、血圧測定値に影響があると考えられる条件を避けるようにした。
- ② あらかじめ排尿させ、測定前5分以上の心身の安静をとった後に測定した。
- ③ 体位は、椅子（背もたれのあるものが望ましい）の座位とした。
- ④ 測定部位は右腕の上腕とした。右腕での測定が不可能なものについては、左腕で測定した。

⑤ 上腕を緊縛する衣服を着ている場合は、脱衣の上、マンシェットを巻いた。

【血圧測定（1回目）の手順】

- ① 水銀血圧計を垂直に置く。
- ② マンシェットの中の空気を完全に抜き、上腕部の上腕動脈を覆うようにマンシェットのゴム嚢を当て、巻きつけた。肘窩に膜側の聴診器を置いたとき、マンシェットが触れないように、ゴム嚢の位置に注意して巻いた。巻き方は、巻いた後に指が1～2本入る余裕を持たせ、マンシェットの下縁が肘窩の2～3cm上になるように巻いた。
- ③ 測定の際には、肘関節を軽度伸展させ、マンシェットの中心位置が被調査者の心臓と同じ高さにした。
- ④ 触診法で収縮期血圧を推測し、いったんマンシェット圧をゼロに落とした。さらに、触診法による推定血圧より30mmHg上（＝加圧目標値）にあげてから、聴診法で収縮期血圧及び拡張期血圧を測定した。
- ⑤ 加圧目標値で既にコロトコフ音が聞こえてくる場合は、直ぐさま減圧し、【血圧測定（2回目）の手順】に従った。
- ⑥ 水銀を落とす速度は、1秒間に1目盛り（2mmHg）とした。
- ⑦ コロトコフ音の初めて聞こえる点を収縮期血圧値とし、消失する点を拡張期血圧値とした。拡張期血圧値が目盛りと目盛りのちょうど中間と判断される場合は、最後に聞こえた後の次の目盛りの値とする。
- ⑧ 目の高さは、目盛りと同じ高さにした。
- ⑨ 測定値の末尾の数値の読みは、目盛りに最も近い偶数値で読んだ。

【血圧測定（2回目）の手順】

- ① 1回目の測定後、いったん被調査者のマンシェットを外し、完全に空気を抜いた。
- ② 1～2分経ったら再びマンシェットを巻き付け、1回目の②～⑨の手順に沿って2回目を測定した。
- ③ 2回目の測定の際には、以下の2点に特に注意した。
 - i 触診法は行わないこと
 - ii 1回目と2回目の測定の間、被調査者に深呼吸させないこと

（才）血液検査

食事直後（30分以内）はなるべく控え、駆血帯を使用して、座位で静脈から採取した。各血液検査項目とその検査方法は次表に示す。

測定項目	測定方法	測定機器	試薬
血色素量 (Hb)	SLS-Hb法 (自動化法)	-2100	セルパック II スルホライザー
ヘマクリット	シースフローDC方式 (自動化法)	-2100	セルパック II SEシース (II)
赤血球数	シースフローDC方式 (自動化法)	-2100	セルパック II SEシース (II)
白血球数	半導体レーザーFCM方 式 (自動化法)	-2100	ストマライザーFB (II) ストマライザー4 DS ストマライザー4 DL
血小板数	シースフローDC方式 (自動化法)	-2100	セルパック II SEシース (II) ストマライザーSNR レットサーチ (II) RED
血糖値	ヘキソキナーゼUV法	M9030	クイックオート一ネオGLU-HK
ヘモグロビンAlc	LA法 (ラテックス凝集 法)	M9030	ラピディアオートHbA1c-L
総コレステロール	コレステロール脱水素 酵素 (UV) 法	M8060	T-CHO-試薬・KL「コクサイ」
HDL-コレステロール	直接法	M8060	コレステスト N HDL
LDL-コレステロール	直接法	M8060	コレステスト LDL
中性脂肪 (トリグリセラ イド)	酵素法 (GK-GPO・遊離 グリセロール消去)	M8060	ピュアオートS TG-N
総たんぱく質	ビュウレット法	M8060	クリニメイトTP試薬
アルブミン	BCP改良法	M8060	ピュアオートS ALB
クレアチニン	酵素法	M8060	ピュアオートS CRE-L
血清鉄	ニトロゾ-PSAP法	M8060	クイックオート一ネオ FE
総鉄結合能 (TIBC)	ニトロゾ-PSAP法 (計算法)	M8060	クイックオート一ネオ FE クイックオート一ネオ UIBC
AST (GOT)	JSCC標準化対応法	M8060	シカリキッドAST
ALT (GPT)	JSCC標準化対応法	M8060	シカリキッドALT
γ -GT (γ -GTP)	JSCC標準化対応法	M8060	シカリキッド γ -GT
尿酸	酵素法 (ウリカ ゼ・POD法)	M8060	ピュアオートS UA

(カ) 問診

- ① 薬の服用の有無…現在、医師の指示の有無にかかわらず、血圧を下げる薬、脈の乱れを治す薬、インスリン注射または血糖を下げる薬、コレステロールを下げる薬、中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬、貧血治療のための薬（鉄剤）を服用している者を服用「有」とした。
- ② 糖尿病指摘の有無…「境界型である」、「糖尿病の気がある」、「糖尿病になりかけている」、「血糖値が高い」などのようにいわれたことも含め、これまでに医療機関や健診で糖尿病といわれたことがある場合は「有」、ない場合は「無」とした。
- ③ 糖尿病治療の有無…通院による定期的な検査や生活習慣の改善指導を含め、現在、糖尿病治療をしている場合は「有」、治療をしていない場合は「無」とした。
- ④ 医師等からの運動禁止の有無…現在、医師等から運動禁止の指示がある場合は「有」、ない場合は「無」とした。
- ⑤ 運動習慣…「現在、医師等からの運動禁止の有無」に「有」と回答した者は「運動習慣」の回答は不要とした。
「運動習慣有り」とは、次の3項目全部に該当する者とした。
 - ・ 運動の実施頻度として、週2回以上
 - ・ 運動の持続時間として、30分以上
 - ・ 運動の継続期間として、1年以上

イ 栄養摂取状況調査

(ア) 食物摂取状況

調査日は、日曜、祝祭日以外で、冠婚葬祭その他特別に食物摂取に変化のある日を避け、被調査世帯においてなるべく普通の摂取状態にある日に実施した。被調査者の積極的協力を得るため、調査開始前に被調査地区民に対し調査の趣旨を十分説明した。調査員が栄養摂取状況調査票を各世帯に配布し記入要領を十分説明したうえ、秤を用いて秤量記入させたが、使用量が少なく秤量困難なもの等については目安量をもって記入させた。

また、調査員である管理栄養士等は、被調査世帯を直接訪問し、記入状況を点検とともに、不備な点のは正や記入の説明にあたった。

(イ) 1日の運動量

歩数計を用いた1日の身体活動量（歩数）の測定は、歩数計を対象者に事前に配布して歩数測定方法を説明し、これに従って測定後、被調査者に1日の身体活動量（歩数）と歩数計の装着状況を記録させた。

ウ 生活習慣調査

留め置き法による質問紙調査とし、生活習慣調査票を配布し記入させた。

エ 健康に関する意識調査

留め置き法による質問紙調査とし、健康に関する意識調査を配布し記入させた。

(3) 調査に関する秘密の保持

この調査は、世帯や個人の私的なことに及ぶ場合もあるため、その個人情報の保護と管理に万全を期し、被調査者が危惧の念をいだかないように留意した。

5 本書利用上の留意点

(1) 栄養素等摂取量の算出

栄養素等摂取量の算出には、「日本食品標準成分表2010（科学技術庁資源調査会、現文部科学省資源室）」（以下、「成分表2010」という。）を使用した。

栄養素等摂取量は、調理後（ゆで、油いため等）の成分値が成分表2010に収載されている食品は、これを用いた。また、その他の食品については、成分表2010に収載されている調理による「重量変化率」を加味して算出した。

(2) 食品群分類

食品群分類は、表1県民健康・栄養調査食品群別表のとおりである。なお、「バター（小分類76）と「動物性油脂（小分類79）」は、動物性食品として取り扱っているので注意されたい。

また、平成13年国民栄養調査より、以下の点について変更されている。

ア 分類

「ジャム」は「砂糖類」から「果実類」に、「味噌」は「豆類」から「調味料・香辛料類」に、「マヨネーズ」は「油脂類」から「調味料・香辛料類」に分類。

イ 重量

食品の重量は、調理を加味した数量となり、「米・加工品」の米は「めし」・「かゆ」など、「その他の穀類・加工品」の「干しそば」は「ゆでそば」など、「藻類」の「乾燥わかめ」は「水戻しわかめ」など、「嗜好飲料類」の「茶葉」は「茶抽出液」などで算出。

(3) 食品群／栄養素等摂取量の分布

国民健康・栄養調査の結果からは、中央値（または平均値）を情報として活用することはできるが、1日分の食事内容の調査であるため、習慣的な摂取量の分布曲線を得ることはできない。1日調査で得られる摂取量の分布曲線は、その幅がかなり広くなり、推定平均必要量未満の人の割合を課題に評価するおそれがあるため、注意が必要である。

（参考）「日本人の食事摂取基準（2015）」策定検討会報告書

(4) 食事内容

次の区分により集計した。

ア 家庭食

家庭で作った食事や弁当を食べた場合。

イ 調理済み食

すでに調理されたものを買ってきたり、出前をとって家庭で食べた場合。

ウ 外食

飲食店での食事、及び家庭以外の場所で出前をとったり市販のお弁当を買って食べるなど家庭で調理せずに、食べる場所も家庭ではない場合（食事内容は「イ. 調理済み食」と同じ）。

エ 納食

- 保育所・幼稚園給食（教職員は、職場給食）
- 学校給食（教職員は、職場給食）
- 職場給食

オ その他

- 菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた場合
- 錠剤などによる栄養素の補給、栄養ドリンク剤のみの場合
- 食事をしなかった場合

(5) 肥満の判定

BMI(Body Mass Index、次式)を用いて判定した。

$$BMI = \text{体重(kg)} / (\text{身長(m)})^2$$

男女とも15歳以上BMI=22を標準とし、肥満の判定基準は下記のとおりである。

判定	低体重(やせ)	普通	肥満
BMI	18.5未満	18.5以上25.0未満	25.0以上

(「日本肥満学会(2011年)による肥満の判定基準」より)

学校保健統計調査方式による肥満度判定

6～14歳における肥満度は、年齢別、身長別標準体重から判定した。

判定	やせ傾向		普通	肥満傾向		
	-20%以下			20%以上		
判定	高度 やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度 肥満
肥満度	-30% 以下	-30%超 -20%以下	-20%超～ +20%未満	20%以上	30%以上 30%未満	50%以上

肥満度(過体重重度) = (実測体重(kg) - 身長別標準体重(kg)) / 身長別標準体重(kg) × 100(%)

身長別標準体重(kg) = a × 実測身長(cm) - b

年齢(歳)	係数			
	男子		女子	
	a	b	a	b
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264

(参考) ①財団法人日本学校保健会「児童生徒の健康診断マニュアル(改訂版)」(2006)、②村田光範、伊藤けい子：平成14年度厚生労働省厚生科学研究費補助金健康科学総合研究事業 小児の栄養・運動・休養からみた健康度指数とQOLに関する研究 身体活動からみた健康度指標とQOLに関する研究(2003)

(6) 血圧の分類

	収縮期血圧 (最高血圧)(mmHg)	拡張期血圧 (最低血圧)(mmHg)
至適血圧	<120	かつ <80
正常血圧	120～129	かつ／または 80～84
正常高値血圧	130～139	かつ／または 85～89
I度高血圧	140～159	かつ／または 90～99
II度高血圧	160～179	かつ／または 100～109
III度高血圧	≥180	かつ／または ≥110
収縮期高血圧	≥140	かつ <90

結果図表中の数値は、2回の測定値の平均値。(「日本高血圧学会(2014年)による血圧の分類」より)

(7) “メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の疑い”の判定

国民健康・栄養調査の血液検査では、空腹時採血が困難であるため、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断基準項目である空腹時血糖値及び中性脂肪値により判定はしない。したがって、本報告における判定は以下のとおりとした。

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）が強く疑われる者

腹囲が男性85cm、女性90cm以上で、3つの項目（血中脂質、血圧、血糖）のうち2つ以上の項目に該当する者

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の予備群と考えられる者

腹囲が男性85cm女性90cm以上で、3つの項目（血中脂質、血圧、血糖）のうち1つに該当する者

※“該当する”とは、下記の「基準」を満たしている場合、かつ／または「服薬」がある場合とする。

腹囲	腹囲（ウエスト周囲径）男性：85cm以上 女性：90cm以上		
項目	血中脂質	血圧	血糖
基準	・HDLコレステロール値 40mg/dL未満	・収縮期血圧値 130mmHg以上 ・拡張期血圧値 85mmHg以上	・ヘモグロビンA1c (NGSP) 値6.0%以上
服薬	・コレステロールを下げる薬服用 ・中性脂肪（トリグリセライド）を 下げる薬服用	・血圧を下げる薬服用	・血糖を下げる薬服用 ・インスリン注射使用

(参考) 厚生労働科学研究 健康科学総合研究事業「地域保健における健康診査の効率的なプロトコールに関する研究～健康対策指標検討研究班中間報告～」平成17年8月

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課／厚生労働省保険局総務課「平成25年度以降に実施される特定健康診査・特定保健指導における特定保健指導レベル判定値、受診勧奨判定値及びメタボリックシンドローム判定値等の取扱いについて」平成24年11月13日

(8) “糖尿病が強く疑われる者”、“糖尿病の可能性を否定できない者”的判定

糖尿病が強く疑われる者

ヘモグロビンA1cの測定値があり、身体状況調査票（6）（c）及び（7）に回答した者のうち、ヘモグロビンA1c（NGSP）値が6.5%以上、又は、身体状況調査票（7-1）現在、糖尿病治療の有無に「1 有」と回答した者

糖尿病の可能性を否定できない者

ヘモグロビンA1cの測定値がある者のうち、ヘモグロビンA1c（NGSP）値が6.0%以上、6.5%未満で、“糖尿病が強く疑われる者”以外の者

(9) その他

本調査結果に掲載している数値は四捨五入のため、内訳合計が総数と合わないことがある。

6 調査の機関と組織

健康増進課が企画立案し、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市の協力も得て全県下で実施した。

保健所では、保健所長を班長とする調査班を編成し、医師、管理栄養士保健師及び事務担当等の調査員が調査の実施にあたった。

7 結果の集計

調査地区を管轄する保健福祉事務所において、各調査票の内容を十分審査し入力シートに入力を行った。

神奈川県保健福祉局保健医療部健康増進課は、かながわ健康プラン21（第2次）目標評価部会および同ワーキングにおいて、本調査の調査設計及び解析を行い、結果をとりまとめた。

神奈川県保健福祉局保健医療部健康増進課において、各所、各市から提出された入力データを統合し、集計および分析を東海大学医学部基盤診療学系公衆衛生学非常勤准教授渡辺良久氏に協力依頼した。

結果の概要における「高かった」、「低かった」、「増加した」、「減少した」など集計結果の評価に関わるコメントは、統計学的な検定（有意水準5%とした）に基づき記述した。使用した検定方法は、比率など分布に関してはカイ二乗検定、平均値や数値に関してはt検定、年齢調整後の年次推移に関しては相関係数のt検定を用いた。

平成21年～27年および平成21年～23年、平成25年～27年の値については、「平成22年国勢調査による基準人口（20～29歳、30～39歳、40～49歳、50～59歳、60～69歳、70歳以上の6区分）」を用いて年齢調整値を算出^{*1}した。平成21年から27年の間で相関係数を求め、相関係数の検定をかけた。

*¹ 年齢調整値の算出方法

【（各年齢階級別の割合または平均値）×（基準人口の当該年齢階級の人数）】の
各年齢階級総和／基準人口の総数

食品群別表

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食品名
穀類	1	米・加工品	1	米	1	玄米、半つき米、七分つき米、精白米、はいが精米、玄米めし、半つき米めし、七分つき米めし、精白米めし、はいが精米めし、玄米全かゆ、半つき米全かゆ、七分つき米全かゆ、精白米全かゆ（20%がゆ）、玄米五分かゆ、半つき米五分かゆ、七分つき米五分かゆ、精白米五分かゆ、玄米おもゆ、半つき米おもゆ、七分つき米おもゆ、精白米おもゆ、陸稻玄米、陸稻半つき米、陸稻七分つき米、陸稻精白米、陸稻玄米めし、陸稻半つき米めし、陸稻七分つき米めし、陸稻精白米めし
				米加工品	2	アルファ化米、おにぎり、焼きおにぎり、きりたんぽ、上新粉、ビーフン、米こうじ、もち、赤飯、あくまき、白玉粉、道明寺粉
	2	小麦・加工品	小麦粉類	3		薄力粉、学校給食用薄力粉、中力粉、強力粉、学校給食用強力粉、全粒分強力粉、ホットケーキミックス粉、天ぷら粉
				4		食パン、学校給食用食パン、コッペパン、学校給食用コッペパン、乾パン、フランスパン、ライ麦パン、ぶどうパン、ロールパン、クロワッサン、イングリッシュマフィン、ナン
			菓子パン類	5		あんパン、クリームパン、ジャムパン、チョココロネ
			うどん、中華めん類	6		生うどん、ゆでうどん、学校給食用ゆでめん、干しうどん、ゆで干しうどん、乾そうめん・ひやむぎ、ゆでそうめん・ひやむぎ、乾手延そうめん・手延ひやむぎ、ゆで手延そうめん・手延ひやむぎ、生中華めん、ゆで中華めん、蒸し中華めん、干し中華めん、生沖縄そば、ゆで沖縄そば、干し沖縄そば、ゆで干し沖縄そば
			即席中華めん	7		インスタントラーメン（油揚げ味付け）、インスタントラーメン（油揚げ）、インスタントラーメン（非油揚げ）、中華カップめん（油揚げ）、焼きそばカップめん（油揚げ）、中華カップめん（非油揚げ）、和風カップめん（油揚げ）
			パスタ類	8		マカロニ・スペゲッティ、ゆでマカロニ・ゆでスペゲッティ
			その他の小麦加工品	9		生麩、観世ふ、小町ふ、板ふ、車ふ、竹輪ふ、小麦胚芽、ぎょうざの皮、しゅうまいの皮、ピザクラスト、生パン粉、半生パン粉、乾燥パン粉
	3	その他の穀類・加工品	そば・加工品	10		そば粉（全粒分、ひきぐるみ）、内層粉そば粉、中層粉そば粉、表層粉そば粉、そば米、生そば、ゆでそば、干しそば、ゆで干しそば
			とうもろこし・加工品	11		とうもろこし（玄穀）、フライ味付けジャイアントコーン、ポップコーン、コーンフレーク
			その他のお穀類	12		アマランサス、あわ、あわもち、オートミール、七分つき押麦、押麦、米粒麦、乾大麦めん、ゆで大麦めん、麦こがし、きび・もちきび、はとむぎ、ひえ、もろこし（精白粒）、全粒分ライ麦粉、ライ麦粉
いも類	2	いも・加工品	さつまいも・加工品	13		さつまいも、さつまいも（蒸し・ふかし）、さつまいも（焼いも）、干しいも
			じゃがいも・加工品	14		じゃがいも、じゃがいも（蒸し・ふかし）、じゃがいも（水煮）、乾燥マッシュポテト
			その他のいも・加工品	15		きくいも、こんにゃく精粉、板こんにゃく、生いもこんにゃく、しらたき、さといも、さといも（水煮）、さといも（冷凍）、みずいも、みずいも（水煮）、やつがしら、やつがしら（水煮）、いちよういも、ながいも、ながいも（水煮）、やまといも、じねんじょ、だいじょ
			でんぶん・加工品	16		タピオカ粉、くず粉、米でん粉、小麦でん粉、さつまいもでん粉、かたくり粉、コーンスター、くずきり（乾）、くずきり（ゆで）、タピオカパール、緑豆はるさめ、はるさめ
砂糖・甘味料類	3	砂糖・甘味料類	6	砂糖・甘味料類	17	黒砂糖、和三盆糖、上白糖、三温糖、グラニュー糖、白ざら（上ざら）糖、中ざら（黄ざら）糖、角砂糖、氷砂糖、コーヒーシュガー、パウダーシュガー、水あめ、はちみつ、メープルシロップ
豆類	4	大豆・加工品	大豆（全粒）・加工品	18		乾燥国産大豆、ゆで大豆、乾燥大豆（米国産）、乾燥大豆（中国産）、乾燥大豆（ブラジル産）、大豆（水煮缶）、きなこ（全粒）、きなこ（脱皮）、ぶどう豆（煮豆）
			豆腐	19		木綿豆腐、絹ごし豆腐、ソフト豆腐、充てん豆腐、沖縄豆腐、ゆし豆腐、焼き豆腐、凍り豆腐、豆腐よう、蒸し豆腐竹輪、焼き豆腐竹輪
			油揚げ類	20		生揚げ、油揚げ、がんもどき
			納豆	21		糸引き納豆、挽きわり納豆、五斗納豆、寺納豆（塩辛納豆、浜納豆）
			その他の大豆加工品	22		おから（旧来製法）、おから（新製法）、豆乳、調整豆乳、豆乳飲料、麦芽コーヒー、生湯葉、干し湯葉、金山寺みそ、ひしおみそ
			その他の豆・加工品	23		乾燥あずき、ゆであずき、ゆで小豆缶詰、こしあん、さらしあん、つぶしあん、乾燥いんげんまめ、ゆでいんげんまめ、うずら豆（煮豆）、いんげんまめこしあん、豆きんとん、乾燥えんどう、ゆでえんどう、グリーンピース（揚げ豆）、塩豆、うぐいす豆、乾燥ささげ、ゆでささげ、乾燥そらまめ、フライビーンズ（揚げそら豆）、おたふく豆、ふき豆、乾燥たけあずき、乾燥ひよこまめ、ゆでひよこまめ、フライ味付けひよこまめ、乾燥べにばないんげん、ゆでべにばないんげん、乾燥らいまめ、乾燥りょくとう、ゆでりょくとう、乾燥レンズまめ
種実類	5	種実類	9	種実類	24	アーモンド、アーモンド（フライ味付け）、あさ、えごま、カシューナッツ（フライ味付け）、かぼちゃの種、（いり味付け）、かやの実（いり）、ぎんなん、ぎんなん（ゆで）、くり、くり（ゆで）、くり（甘露煮）、甘ぐり（焼ぐり）、くるみ（いり）、けしの実、ココナツバウダー、ごま（乾）、ごま（いり）、ごま（むき）、しいの実、すいかの種（いり味付け）、とちの実（蒸し）、はすの実（生）、はすの実（乾）、ひしの実、ピスタチオ（いり味付け）、ひまわりの種（フライ味付け）、プラジルナッツ（フライ味付け）、ヘーゼルナッツ（フライ味付け）、ペカン（フライ味付け）、マカダミアナッツ（いり味付け）、まつの実、まつの実（いり）、らっかせい（乾）、らっかせい（いり）、バターピーナッツ、ピーナッツバー、らっかせい、らっかせい（ゆで）

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食品名
野菜類	6	緑黄色野菜	10	トマト	25	トマト、ミニトマト、ホールトマト缶詰
				にんじん	26	葉にんじん、にんじん、にんじん（ゆで）、にんじん・皮むき、にんじん・皮むき（ゆで）、にんじん（冷凍）、きんとき（京にんじん）、きんとき（ゆで）、きんとき・皮むき、きんとき・皮むき（ゆで）、ミニキャロット
				ほうれん草	27	ほうれん草、ほうれん草（ゆで）、ほうれん草（冷凍）
				ビーマン	28	青ビーマン、青ビーマン（油炒め）、赤ビーマン、赤ビーマン（油炒め）、黄ビーマン、黄ビーマン（油炒め）、トマビー
				その他 の緑黄色野菜	29	あさつき、あさつき（ゆで）、あしたば、あしたば（ゆで）、アスパラガス、アスパラガス（ゆで）、さやいんげん、さやいんげん（ゆで）、エンダイブ、トウミョウ、さやえんどう、さやえんどう（ゆで）、おおさかしろな、おおさかしろな（ゆで）、おかひじき、おかひじき（ゆで）、オクラ、オクラ（ゆで）、かぶ葉、かぶ葉（ゆで）、日本かぼちゃ、日本かぼちゃ（ゆで）、西洋かぼちゃ、西洋かぼちゃ（ゆで）、西洋かぼちゃ（冷凍）、そうめんかぼちゃ、からしな、ぎょうじやにんにく、きょうな、きょうな（ゆで）、キンサイ、キンサイ（ゆで）、クレソン、ケール、こごみ、こまつな、こまつな（ゆで）、さんとうさい、さんとうさい（ゆで）、ししとうがらし、しそ葉、しその実、じゅうろくささげ、じゅうろくささげ（ゆで）、しゅんぎく、しゅんぎく（ゆで）、じゅんさい水煮びん詰、すぐきな、せり、せり（ゆで）、タアサイ、タアサイ（ゆで）、かいわれだいこん、葉だいこん、だいこん葉、だいこん葉（ゆで）、つまみな、たいさい、たかな、たらのめ、たらのめ（ゆで）、チンゲンサイ、チンゲンサイ（ゆで）、つくし、つくし（ゆで）、つるな、つるむらさき、つるむらさき（ゆで）、葉とうがらし、葉とうがらし（油炒め）、生とうがらし、乾燥とうがらし、ゆでとんぶり、長崎はくさい、長崎はくさい（ゆで）、なずな、なばな/花らい・茎、なばな/花らい・茎（ゆで）、なばな/茎・葉、なばな/茎・葉（ゆで）、にら、にら（ゆで）、花にら、黄にら、茎にんにく、茎にんにく（ゆで）、葉ねぎ、こねぎ、野沢菜、のびる、パクチヨイ、バジル、バセリ、ひのな、広島菜、ふだんそう、ふだんそう（ゆで）、プロッコリー、プロッコリー（ゆで）、みずかけな、切りみつば、切りみつば（ゆで）、根みつば、根みつば（ゆで）、糸みつば、糸みつば（ゆで）、芽キャベツ、芽キャベツ（ゆで）、芽たで、モロヘイヤ、モロヘイヤ（ゆで）、ようさい、ようさい（ゆで）、よめな、よもぎ、よもぎ（ゆで）、リーキ、リーキ（ゆで）、サラダ菜、リーフレタス、サニーレタス、ロケットサラダ、わけぎ、わけぎ（ゆで）
		その他の野菜	11	キャベツ	30	キャベツ、キャベツ（ゆで）、グリーンボール、レッドキャベツ
				きゅうり	31	きゅうり
				大根	32	大根、大根（ゆで）、大根・皮むき、大根・皮むき（ゆで）、切干し大根
				たまねぎ	33	たまねぎ、たまねぎ（水さらし）、たまねぎ（ゆで）、赤たまねぎ
				はくさい	34	はくさい、はくさい（ゆで）
		その他の淡色野菜	12	その他 の淡色 野菜	35	アーティチョーク、アーティチョーク（ゆで）、アスパラガス水煮缶詰・ホワイトアスパラガス、うど、山うど、枝豆、枝豆（ゆで）、枝豆（冷凍）、スナップえんどう、グリンピース、グリンピース（ゆで）、グリンピース（冷凍）、グリンピース水煮缶詰、かぶ、かぶ（ゆで）、かぶ・皮むき、かぶ・皮むき（ゆで）、カリフラワー、カリフラワー（ゆで）、かんぴょう、かんぴょう（ゆで）、菊、菊（ゆで）、菊のり、くわい、くわい（ゆで）、コールラビ、コールラビ（ゆで）、ごぼう、ごぼう（ゆで）、しかくまめ、葉しようが、しようが、しろうり、ずいき、ずいき（ゆで）、干しづいき、干しづいき（ゆで）、すぐきな根、ズッキーニ、セロリー、せんまい、せんまい（ゆで）、干しせんまい、干しせんまい（ゆで）、そらまめ、そらまめ（ゆで）、たけのこ、たけのこ（ゆで）、たけのこ（水煮缶詰）、チコリー、つわぶき、つわぶき（ゆで）、とうがん、とうがん（ゆで）、スイートコーン、スイートコーン（ゆで）、スイートコーン（冷凍ホール）、スイートコーン（冷凍カーネル・全粒）、クリームコーン缶詰、ホールカーネルコーン缶詰、ヤングコーン、トレビス、なす、なす（ゆで）、べいなす、べいなす（油揚げ）、にがうり、にがうり（油炒め）、にんにく、根深ねぎ、はつか大根、はやとうり、ピート、ピート（ゆで）、ふき、ふき（ゆで）、ふきのとう、ふきのとう（ゆで）、ふじまめ、へちま、へちま（ゆで）、ホースラディッシュ、まこも、みようが、みようがたけ、むかご、アルファルファもやし、大豆もやし、大豆もやし（ゆで）、ブラックマッペもやし（ゆで）、緑豆もやし、緑豆もやし（ゆで）、ゆり根、ゆり根（ゆで）、エシャロット、ルバーブ、ルバーブ（ゆで）、レタス、コフレタス、れんこん、れんこん（ゆで）、生わさび、生わらび、わらび（ゆで）、干しわらび
				野菜ジュース	36	トマトジュース缶詰、トマトミックスジュース缶詰、にんじんジュース缶詰
				漬け物	37	おおさかしろな・塩漬、かぶ葉・塩漬、かぶ葉・ぬかみそ漬、からしな・塩漬、きょうな・塩漬、さんとうさい・塩漬、たいさい・塩漬、たかな漬、野沢菜・塩漬、野沢菜・調味漬、はくさい・塩漬、キムチ、ひのな・甘酢漬、広島菜・塩漬、みずかけな漬
				たくあん・ その他の 漬け物	38	かぶ・塩漬、皮むきかぶ・塩漬、かぶ・ぬかみそ漬、皮むきかぶ・ぬかみそ漬、きゅうり・塩漬、きゅうり・しようゆ漬、きゅうり・ぬかみそ漬、スイート型ピクルス、サワー型ピクルス、ザーサイ、しようが・酢漬、しようが・甘酢漬、しろうり・塩漬、しろうり・奈良漬、すぐき漬、だいこん・ぬかみそ漬、塩押しだいこん・たくあん漬、干しだいこん・たくあん漬、守口漬、だいこん・べつたら漬、だいこん・みそ漬、福神漬、しなちく・塩抜き塩蔵、なす・塩漬、なす・ぬかみそ漬、なす・こうじ漬、なす・からし漬、なす・しば漬、はやとうり・塩漬、やまごぼう・みそ漬、生らっきょう、らっきょう甘酢漬、わさび漬、梅漬（塩漬）、梅漬（調味漬）、梅干し、梅干し（調味漬）、梅びしお、オリーブピクルスグリーン、オリーブピクルスライプ、オリーブピクルススタッフド

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食品名
果実類	7	生果	14	いちご	39	いちご
				柑橘類	40	いよかん（いよ）、早生みかん、みかん（うんしゅう）、早生みかん（内皮なし）、みかん（うんしゅう）（内皮なし）、みかん缶詰（果肉）、ネーブル、バレンシアオレンジ、スイーティー、きんかん、グレープフルーツ、グレープフルーツ缶詰、さんぼうかん、すだち（皮）、タンゴール、タンゼロ、なつみかん、なつみかん缶詰、はっさく、ひゅうがなつ、ひゅうがなつ（内皮なし）、ぶんたん、ぶんたん（ざぼん漬）、ぽんかん、ゆず（皮）、レモン全果
				バナナ	41	バナナ、乾燥バナナ
				りんご	42	りんご、りんご缶詰
				その他の生果	43	あけび果肉、あけび果皮、アセロラ、アテモヤ、アボカド、あんず、干しあんず、あんず缶詰、いちじく、干しいちじく、いちじく缶詰、うめ、柿（甘柿）、渋抜き柿、干し柿、かりん、キウイフルーツ、キワノ、グアバ、グズベリー、ぐみ、ココナツミルク、スターフルーツ、さくらんぼ、アメリカンチェリー、さくらんぼ缶詰、ざくろ、すいか、すもも、生ブルーン、ドライブルーン、チェリモヤ、ドリアン、なし、なし缶詰、中国なし、西洋なし、西洋なし缶詰、干しなつめ、干しなつめやし、パインアップル、パインアップル缶詰、パインアップル砂糖漬、ハスカップ、パパイヤ、未熟パパイヤ、ピタヤ、びわ、びわ缶詰、ぶどう、干しぶどう、ぶどう缶詰、ブルーベリー、ホワイトサボテ、まくわうり、マルメロ、マンゴー、マンゴスチン、温室メロン、露地メロン、もも、もも缶詰果肉、ネクタリン、やまもも、ライチ、ラズベリー、乾燥りゅうがん
				ジャム	15	ジャム
				44		あんずジャム（高糖度）、あんずジャム（低糖度）、イチゴジャム（高糖度）、イチゴジャム（低糖度）、マーマレード（高糖度）、マーマレード（低糖度）、ぶどうジャム、ブルーベリージャム、りんごジャム
			16	果汁・果汁飲料	45	アセロラ10%果汁入り飲料、梅20%果汁入り飲料、ストレートみかんジュース（天然果汁）、濃縮還元みかんジュース、果粒入りみかんジュース、みかん50%果汁入り飲料、みかん20%果汁入り飲料、みかん缶詰（液汁）、ストレートオレンジジュース（天然果汁）、濃縮還元オレンジジュース、オレンジ50%果汁入り飲料、オレンジ30%果汁入り飲料、かぼす果汁、グアバ20%果汁入り飲料（ネクター）、グアバ10%果汁入り飲料、グレープフルーツストレートジュース（天然果汁）、グレープフルーツ濃縮還元ジュース、グレープフルーツ50%果汁入り飲料、グレープフルーツ20%果汁入り飲料、シイクワシャー果汁、シイクワシャー10%果汁入り飲料、すだち果汁、だいだい果汁、パインアップルストレートジュース（天然果汁）、パインアップル濃縮還元ジュース、パインアップル50%果汁入り飲料、パインアップル10%果汁入り飲料、パッションフルーツ果汁、ぶどうストレートジュース（天然果汁）、ぶどう濃縮還元ジュース、ぶどう70%果汁入り飲料、ぶどう10%果汁入り飲料、もも30%果汁入り飲料（ネクター）、もも缶詰液汁、ゆず果汁、ライム果汁、りんごストレートジュース（天然果汁）、りんご濃縮還元ジュース、りんご50%果汁入り飲料、りんご30%果汁入り飲料、レモン果汁
きのこ類	8	きのこ類		きのこ類	46	えのきたけ、えのきたけ（ゆで）、えのきたけ味付け瓶詰、乾燥黒きくらげ（灰褐色）、乾燥黒きくらげ（灰褐色）（ゆで）、乾燥黒きくらげ、乾燥黒きくらげ（ゆで）、乾燥白きくらげ、乾燥白きくらげ（ゆで）、黒あわびたけ、生しいたけ、生しいたけ（ゆで）、乾しいたけ、乾しいたけ（ゆで）、はたけしめじ、ぶなしめじ、ぶなしめじ（ゆで）、本しめじ、たもぎたけ、なめこ、なめこ（ゆで）、なめこ水煮缶詰、ぬめりすぎたけ、うすひらたけ、エリンギ、ひらたけ、ひらたけ（ゆで）、まいたけ、まいたけ（ゆで）、乾燥まいたけ、マッシュルーム、マッシュルーム（ゆで）、マッシュルーム水煮缶詰、まつたけ（松茸）、松茸水煮缶詰、やなぎまつたけ
藻類	9	藻類	18	藻類	47	干しあおさ、青のり、のり（干しあまのり）、焼きのり/ 詳細不明の「のり」、味付けのり、蒸し干しらめ、すき干し岩のり、干しえごのり、おきうと、おごのり（塩蔵塩抜き）、干しかわのり、うみぶどう、らうすこんぶ、干しがごめ昆布、長こんぶ、松前こんぶ、まこんぶ干し/詳細不明の「こんぶ（乾燥）」、日高こんぶ、利尻こんぶ、刻み昆布、削り昆布、塩昆布、昆布つくだ煮、すいぜんじのり（干し水戻し）、干してんぐさ、ところてん、干し寒天、寒天（ゼリー状）、赤とさか（塩蔵塩抜き）、青とさか（塩蔵塩抜き）、干しひじき、干しひとえぐさ、のりつくだ煮、ふのり、干しまつも、むかでのり（塩蔵塩抜き）、沖縄もずく（塩蔵塩抜き）、もずく（塩蔵塩抜き）、生わかめ（原藻）、わかめ（乾燥）、わかめ（乾燥水戻し）、板わかめ、わかめ（灰干し乾燥水戻し）、カットわかめ、生わかめ、茎わかめ（塩蔵塩抜き）、生めかぶわかめ
魚介類	10	生魚介類	19	あじ、いわし類	48	まあじ（あじ）、まあじ（水煮）、まあじ（あじ）（焼き）、大西洋あじ、大西洋あじ（水煮）、大西洋あじ（焼き）、むろあじ、むろあじ（焼き）、うるめいわし、かたくちいわし、まいわし、まいわし（水煮）、まいわし（焼き）、めざし、めざし（焼き）、まさば、まさば（水煮）、まさば（焼き）、大西洋さば、大西洋さば（水煮）、大西洋さば（焼き）、さば（しめさば）、さんま、さんま（焼き）、しまあじ養殖、にしん、かずのこ
				さけ、ます	49	からふとます、からふとます（焼き）、ぎんざけ養殖、ぎんざけ養殖（焼き）、さくらます（マス）、さくらます（焼き）、しろさけ、しろさけ（水煮）、しろさけ（焼き）、大西洋さけ養殖、大西洋さけ養殖（焼き）、にじます海面養殖、にじます海面養殖（焼き）、にじます淡水養殖、べにざけ、べにざけ（焼き）、ますのすけ、ますのすけ（焼き）

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食品名
魚介類	10	生魚介類	19	たい、かれい類	50	あこうだい、あまだい、あまだい(水煮)、あまだい(焼き)、いしだい、いとよりだい(すり身)、いぼだい、おひょう、まがれい、まがれい(水煮)、まがれい(焼き)、まこがれい、子持ちがれい、子持ちがれい(水煮)、ぎんだら、きんめだい、きだい、くろだい、ちだい、まだい天然、まだい養殖、まだい養殖(水煮)、まだい養殖(焼き)、すけとうだら、すけとうだら・すり身、たら(すきみだら)、まだら、まだら(焼き)、しらこ、ひらめ天然、ひらめ養殖、みなみだら
				まぐろ、かじき類	51	くろかじき、まかじき、めかじき、春かつお、秋かつお、そうだかつお、かつお(なまり節:蒸しかつお)、きはだまぐろ、くろまぐろ・赤身、くろまぐろ・脂身、びんなが、みなみまぐろ・赤身、みなみまぐろ・脂身、めじまぐろ、めぼしまぐろ
				その他の生魚	52	あいなめ、あなご、あなご(蒸し)、あまご養殖、あゆ天然、あゆ天然(焼き)、あゆ内臓、あゆ内臓(焼き)、あゆ養殖、あゆ養殖(焼き)、あゆ養殖 内臓、あゆ養殖 内臓(焼き)、アラスカめぬけ、あんこう、あんこう(きも・肝:内臓)、いかなご、いさき、いわな養殖、うぐい、うなぎ養殖、うなぎ(きも・肝:内臓)、うなぎ(白焼き)、うなぎ(かば焼)、うまづらはぎ、えい、えそ、おいかわ、おおさが・おこぜ、かさご、かじか、かじか(水煮)、かます、かます(焼き)、かわはぎ、かんぱち、きす、きちじ、きびなご、キングクリップ、ぐち(いしもち)、ぐち(いしもち)(焼き)、こい養殖、こい養殖(水煮)、こい養殖 内臓、こち、めごち、このしろ、あぶらつのざめ、よしきりざめ、ふかひれ、さより、さわら、さわら(焼き)、しいら、したびらめ、しらうお、シルバー、すずき、たかさご、たかべ、たちうお、ちか、テラビア、どじょう、どじょう(水煮)、とびうお、なまず、にぎす、はぜ、はたはた、はまふえふき、はも、バラクータ、ひらまさ、とらふぐ養殖、まふぐ、ふな、ふな(水煮)、ぶり、ぶり(焼き)、はまち養殖、ほうぼう、ホキ、ほっけ、ぼら、ほんもろこ、マジエランあいなめ、まながつお、むつ、むつ(水煮)、めじな、めばる、メルルーサ、やつめうなぎ、やまめ養殖、わかさぎ
				貝類	53	あかがい、あげまき、あさり、あわび、いがい・ムール貝、いたやがい養殖、かき養殖、かき養殖(水煮)、さざえ、さざえ(焼き)、しじみ、貝柱たいらがい、たにし、つぶ、とこぶし、とりがい斧足、ばいがい、ばかがい、はまぐり、はまぐり(水煮)、はまぐり(焼き)、ちょうせんはまぐり、ほたてがい、ほたてがい(水煮)、ほたて貝柱、ほつきがい、みるがい水管、うに
				いか、たこ類	54	あかいか、けんさきいか、こういか、するめいか、するめいか(水煮)、するめいか(焼き)、ほたるいか、ほたるいか(ゆで)、やりいか、いいだこ、まだこ、まだこ(ゆで)、なまこ、ほや
				えび、かに類	55	あまえび、いせえび、くるまえび養殖、くるまえび養殖(ゆで)、くるまえび養殖(焼き)、素干しさくらえび(ゆで)、大正えび、しばえび、ブラックタイガーナンバード、がざみ、毛がに、毛がに(ゆで)、ずわいがに、ずわいがに(ゆで)、たらばがに、たらばがに(ゆで)、おきあみ、おきあみ(ゆで)、ゆでしゃこ
魚介加工品	20	魚介(塩蔵、生干し、乾物)	56		まあじ〈あじ〉(開き干し)、まあじ〈あじ〉(開き干し、焼き)、むろあじ(開き干し)、むろあじ(くさや)、うるか、いかなご(煮干し)、うるめいわし(丸干し)、かたくちいわし(煮干し)、まいわし(塩いわし)、まいわし(生干し)、まいわし(丸干し)、しらす干し、しらす干し(ちりめん)、たたみいわし、かたくちいわし(みりん干し)、まいわし(みりん干し)、うまづらはぎ(味付け開き干し)、かつお(なまり節)、かつお節、かつお削り節、かつお(削り節つくだ煮)、かつお(塩辛・内臓・酒盗)、干しかれい、きびなご(調味干し)、キャビア、このしろ(甘酢漬)、塩ます、新巻きさけ、新巻きさけ(焼き)、塩ざけ、イクラ、すじこ、めふん、べにざけ(くん製)、さば節、塩さば、さば(開き干し)、さんま(開き干し)、さんま(みりん干し)、ししゃも(生干し)、ししゃも(生干し、焼き)、からふとししゃも(生干し)、からふとししゃも(生干し、焼き)、たらこ、たらこ(焼き)、辛子めんたいこ、塩だら、たら(干しだら)、たら(でんぶ)、身欠きにしん、にしん(開き干し)、にしん(くん製)、かずのこ(乾)、かずのこ(塩蔵水戻し)、はたはた(生干し)、ほっけ(塩ほっけ)、ほっけ(開き干し)、からすみ、やつめうなぎ(干し)、あわび(干し)、あわび(塩辛)、ほたて貝柱(干し貝柱)、さくらえび(素干し)、さくらえび(煮干し)、えび(干しえび)、かに(がん漬)、ほたるいか(くん製)、するめ、いか(さきいか)、いか(くん製)、いか塩辛(赤作り)、あみ(塩辛)、うに(粒うに)、うに(練りうに)、塩蔵塩抜きくらげ、なまこ(このわた)、ほや(塩辛)	
				魚介(缶詰)	57	いわし水煮缶詰、いわし味付け缶詰、いわしトマト漬缶詰、いわし油漬缶詰、いわしかば焼缶詰、かつお味付け缶詰、かつお油漬缶詰、からふとまます水煮缶詰、しろさけ水煮缶詰、さばみそ煮缶詰、さば味付け缶詰、さんま味付け缶詰、さんまかば焼缶詰、まぐろ水煮缶詰(ライト)、まぐろ水煮缶詰(ホワイト)、まぐろ味付け缶詰、まぐろ油漬缶詰(ライト)、まぐろ油漬缶詰(ホワイト)、あさり水煮缶詰、あさり味付け缶詰、あわび水煮缶詰、エスカルゴ水煮缶詰、かきくん製油漬缶詰、トップシェル味付け缶詰、ほたて貝柱水煮缶詰、もがい味付け缶詰、ずわいがに水煮缶詰、たらばがに水煮缶詰、いか味付け缶詰
				魚介(佃煮)	58	いかなご(つくだ煮)、いかなご(あめ煮)、かたくちいわし(田作り)、かじか(つくだ煮)、かつお(角煮)、はぜ(つくだ煮)、はぜ(甘露煮)、ふな(甘露煮)、わかさぎ(つくだ煮)、わかさぎ(あめ煮)、あさり(つくだ煮)、はまぐり(つくだ煮)、えび(つくだ煮)、ほたるいか(つくだ煮)、いか(切りいかあめ煮)、いか(いかあられ)、あみつくだ煮
				魚介(練り製品)	59	かに風味かまぼこ、昆布巻きかまぼこ、す巻きかまぼこ、蒸しかまぼこ、焼き抜きかまぼこ、焼き竹輪、だて巻、つみれ、なると、はんぺん、さつま揚げ
				魚肉ハム、ソーセージ	60	魚肉ハム、魚肉ソーセージ

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食品名
肉類	11	畜肉	21	牛肉	61	牛かた（和牛）、牛かた皮下脂肪なし（和牛）、牛かた赤肉（和牛）、牛かた脂身（和牛）、牛かたロース（和牛）、牛かたロース皮下脂肪なし（和牛）、牛かたロース赤肉（和牛）、牛リブロース（和牛）、牛リブロース皮下脂肪なし（和牛）、牛リブロース赤肉（和牛）、牛リブロース脂身（和牛）、牛サーロイン（和牛）、牛サーロイン皮下脂肪なし（和牛）、牛サーロイン赤肉（和牛）、牛ばら（和牛）、牛もも（和牛）、牛もも皮下脂肪なし（和牛）、牛もも赤肉（和牛）、牛もも脂身（和牛）、牛そともも（和牛）、牛そともも皮下脂肪なし（和牛）、牛そともも赤肉（和牛）、牛ランプ（和牛）、牛ランプ皮下脂肪なし（和牛）、牛ランプ赤肉（和牛）、牛ヒレ（和牛）、牛かた/部位不明の牛肉、牛かた皮下脂肪なし/部位不明の牛肉赤肉、牛かた赤肉、牛かた脂身、牛かたロース、牛かたロース皮下脂肪なし、牛かたロース赤肉、牛リブロース、牛リブロース（焼き）、牛リブロース（ゆで）、牛リブロース皮下脂肪なし、牛リブロース赤肉、牛リブロース脂身、牛サーロイン、牛サーロイン皮下脂肪なし、牛サーロイン（赤肉）、牛ばら、牛もも、牛もも皮下脂肪なし、牛もも皮下脂肪なし（焼き）、牛もも皮下脂肪なし（ゆで）、牛もも赤肉、牛もも脂身、牛そともも、牛そともも皮下脂肪なし、牛そともも赤肉、牛ランプ、牛ランプ皮下脂肪なし、牛ランプ赤肉（和牛）、牛ヒレ、牛かた（輸入牛）、牛かた皮下脂肪なし（輸入牛）、牛かた赤肉（輸入牛）、牛かた脂身（輸入牛）、牛かたロース（輸入牛）、牛かたロース皮下脂肪なし（輸入牛）、牛かたロース赤肉（輸入牛）、牛リブロース（輸入牛）、牛リブロース皮下脂肪なし（輸入牛）、牛リブロース赤肉（輸入牛）、牛リブロース脂身（輸入牛）、牛サーロイン（輸入牛）、牛サーロイン皮下脂肪なし（輸入牛）、牛サーロイン赤肉（輸入牛）、牛ばら（輸入牛）、牛もも（輸入牛）、牛もも皮下脂肪なし（輸入牛）、牛もも赤肉（輸入牛）、牛もも脂身（輸入牛）、牛そともも（輸入牛）、牛そともも皮下脂肪なし（輸入牛）、牛そともも赤肉（輸入牛）、牛ランプ（輸入牛）、牛ランプ皮下脂肪なし（輸入牛）、牛ランプ赤肉（輸入牛）、牛ヒレ（輸入牛）、子牛肉リブロース、子牛肉ばら、子牛肉もも、牛ひき肉、牛舌、牛腱、牛尾、ローストビーフ、コンビーフ缶詰、牛味付け缶詰、ビーフジャーキー、スマートタン
				豚肉	62	豚かた、豚かた皮下脂肪なし、豚かた赤肉、豚かた脂身、豚かたロース、豚かたロース皮下脂肪なし、豚かたロース赤肉、豚かたロース脂身、豚ロース、豚ロース皮下脂肪なし（焼き）、豚ロース（ゆで）、豚ロース皮下脂肪なし、豚ロース赤肉、豚ロース脂身、豚ばら、豚もも、豚もも皮下脂肪なし、豚もも皮下脂肪なし（焼き）、豚もも赤肉、豚もも脂身、豚そともも、豚そともも皮下脂肪なし、豚そともも赤肉、豚そともも脂身、豚ヒレ赤肉、豚中型かた（黒ぶた）、豚中型かた皮下脂肪なし（黒ぶた）、豚中型かた赤肉（黒ぶた）、豚中型かた脂身（黒ぶた）、豚中型かたロース（黒ぶた）、豚中型かたロース赤肉（黒ぶた）、豚中型かたロース脂身（黒ぶた）、豚中型ロース（黒ぶた）、豚中型ロース皮下脂肪なし（黒ぶた）、豚中型ロース赤肉（黒ぶた）、豚中型ロース脂身（黒ぶた）、豚中型ばら（黒ぶた）、豚中型もも（黒ぶた）、豚中型もも皮下脂肪なし（黒ぶた）、豚中型もも赤肉（黒ぶた）、豚中型もも脂身（黒ぶた）、豚中型そともも（黒ぶた）、豚中型そともも皮下脂肪なし（黒ぶた）、豚中型そともも赤肉（黒ぶた）、豚中型そともも脂身（黒ぶた）、豚中型ヒレ赤肉（黒ぶた）、豚ひき肉、豚舌、豚足ゆで、豚軟骨ゆで
				ハム、ソーセージ類	63	骨付ハム、ポンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、プレスハム、混合プレスハム、チャップドハム、促成生ハム、長期熟成生ハム、ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコン、ウインナーソーセージ、セミドライソーセージ、ドライソーセージ、フランクフルトソーセージ、ボロニアソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ、混合ソーセージ、生ソーセージ、焼き豚
				その他	64	いのしし、いのぶた、うさぎ赤肉、馬肉、しか肉、マトンロース、マトンもも、ラムかた（子羊）、ラムロース（子羊）、ラムもも（子羊）、やぎ赤肉
			22	鶏肉	65	成鶏手羽、成鶏むね、成鶏むね（皮なし）、成鶏もも、成鶏もも（皮なし）、成鶏ささ身、鶏手羽、鶏むね、鶏むね（皮なし）、鶏もも、鶏もも（焼き）、鶏もも（ゆで）、鶏もも（皮なし）、鶏もも・皮なし（焼き）、鶏もも・皮なし（ゆで）、鶏ささ身、鶏ささ身（焼き）、鶏ささ身（ゆで）、鶏ひき肉、鶏皮（むね）、鶏皮（もも）、鶏軟骨、焼き鳥缶詰
				その他の鳥肉	66	あいがも、あひる、うずら、かも皮なし、きじ皮なし、しづめんちゅう皮なし、すづめ、はと皮なし、ほろほろちゅう皮なし
		肉類（内臓）	23	肉類（内臓）	67	牛心臓、牛肝臓、牛じん臓、牛第一胃/部位不明の牛モツ、牛第二胃、牛第三胃、牛第四胃、牛小腸、牛大腸、牛直腸、牛子宮、豚心臓、豚肝臓、豚じん臓、豚胃（ゆで）、豚小腸（ゆで）、豚大腸（ゆで）、豚子宮、レバーベースト、スマートレバー、鶏心臓、鶏肝臓、鶏筋胃、フォアグラ（ゆで）
		その他の肉類	24	鯨肉	68	くじら肉、くじらうねす、くじら本皮、くじらさらしくじら
				その他の肉・加工品	69	いなごつくだ煮、かえる、すっぽん、はちの子缶詰
卵類	12	卵類	25	卵類	70	うこつけい卵、うずら卵、うずら卵水煮缶詰、鶏卵、ゆで卵、ポーチドエッグ、鶏卵水煮缶詰、加糖全卵、乾燥全卵、卵黄、ゆで卵黄、加糖卵黄、乾燥卵黄、卵白、ゆで卵白、乾燥卵白、たまご豆腐、厚焼きたまご（砂糖入り）、だし巻きたまご、ピータン
乳類	13	牛乳・乳製品	26	牛乳	71	ジャージー種生乳、ホルスタイン種生乳、普通牛乳、濃厚加工乳、低脂肪加工乳、脱脂粉乳液状乳
				チーズ	72	エダムチーズ、エメンタールチーズ、カーテージチーズ、カマンベールチーズ、クリームチーズ、ゴーダーチーズ、チェダーチーズ、粉チーズ、ブルーチーズ、プロセスチーズ、チーズスプレッド（ぬるチーズ）
				発酵乳・乳酸菌飲料	73	プレーンヨーグルト（全脂無糖ヨーグルト）、加糖ヨーグルト（脱脂加糖ヨーグルト）、ヨーグルトドリンク、乳酸菌飲料・乳製品、乳酸菌飲料・殺菌乳製品－希釀タイプ、非乳製品乳酸菌飲料

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食品名
乳類	13	牛乳・乳製品	26	その他の乳製品	74	コーヒー乳飲料、フルーツ乳飲料、全粉乳、脱脂粉乳、調製粉乳、無糖練乳、加糖練乳、クリーム（乳脂肪）、クリーム（乳脂肪・植物性脂肪）、クリーム（植物性脂肪）、ホイップクリーム（乳脂肪）、ホイップクリーム（乳脂肪・植物性脂肪）、ホイップクリーム（植物性脂肪）、コーヒーホワイトナー・液状（乳脂肪）、コーヒーホワイトナー・液状（乳脂肪・植物性脂肪）、コーヒーホワイトナー・液状（植物性脂肪）、アイスクリーム・高脂肪、アイスクリーム・普通脂肪、アイスマilk、ラクトアイス・普通脂肪、ラクトアイス・低脂肪、ソフトクリーム、シャーベット、チーズホエーパウダー
						母乳、やぎ乳
油脂類	14	油脂類	28	バター	76	有塩バター、無塩バター、発酵バター
				マーガリン	77	ソフトタイプマーガリン、ファットスプレッドマーガリン
				植物性油脂	78	オリーブ油、ごま油、米ぬか油、サフラン油、大豆油、調合油、とうもろこし油、なたね油、ひまわり油、綿実油、落花生油
				動物性油脂	79	牛脂（ヘット）、ラード（豚脂）
				その他の油脂	80	パーム油、パーム核油、やし油、ショートニング
菓子類	15	菓子類	29	和菓子類	81	甘納豆（あずき）、甘納豆（いんげんまめ）、甘納豆（えんどう）、あん入り生八つ橋、今川焼、ういろう、うぐいすもち、かしわもち、カステラ、かのこ、かるかん、きび団子、ぎゅうひ、きりざんしょ、きんぎょく糖、きんつば、草もち、くし団子（あん）、くし団子（しょうゆ）、げっぺい、桜もち（関東風）、桜もち（関西風）、大福もち、タルト、ちまき、ちやつう、どら焼、ねりきり、カステラまんじゅう、くずざくら、くりまんじゅう、とうまんじゅう、蒸しまんじゅう、あんまん、肉まん、もなか、ゆべし、練りようかん、水ようかん、蒸しようかん、あめ玉、芋かりんとう、おこし、おのろけ豆、黒かりんとう、白かりんとう、ごかぼう、炭酸せんべい、かわせんべい、巻きせんべい、ごま入り南部せんべい、しおがま、中華風クッキー、ひなあられ（関東風）、ひなあられ（関西風）、揚げせんべい、甘辛せんべい、あられ、塩せんべい、衛生ポーロ、そばポーロ、松風、三島豆、八つ橋、らくがん、麦らくがん、もろこしらくがん、小麦粉あられ
						ケーキ・ペストリー類
						82 シューカリーム（エクレア）、スポンジケーキ、ショートケーキ、デニッシュベストリー、イーストドーナツ、ケーキドーナツ、パイ皮、アップルパイ、ミートパイ、バターケーキ、ホットケーキ、カスタードクリーム入りワッフル、ジャム入りワッフル
						83 ウエハース、オイルスプレークラッカー、ソーダクラッcker、サブレ、パフパイ、ハードビスケット、ソフトビスケット、プレッセル、ロシアケーキ
						84 キヤラメル、錠菓・果汁系、ゼリー・キャンデー、ゼリーピーンズ、チャイナマーブル、ドロップ、バタースコッチ、ブリットル・いり落花生入り、マシュマロ
						85 プリン・カスタードプディング、オレンジゼリー、コーヒーゼリー、ミルクゼリー、ワインゼリー、ババロア、コーンスナック、ポテトチップス、成形ポテトチップス、カバーリングチョコレート、ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート、マロングランセ、板ガム、糖衣ガム、風船ガム
嗜好飲料類	16	アルコール飲料	30	日本酒	86	清酒、純米酒、本醸造酒、吟醸酒、純米吟醸酒、白酒
				ビール	87	淡色ビール、黒ビール、スタウトビール、発泡酒
				洋酒・その他	88	白ワイン、赤ワイン、ロゼ（ワイン）、紹興酒、35度しうちゅう（甲類）、25度しうちゅう（乙類）、ウイスキー、ブランデー、ウォッカ、ジン、ラム、マオタイ酒、梅酒、合成清酒、薬味酒、キュラソー、スイートワイン、ペpermint、ベルモット甘口タイプ、ベルモット辛口タイプ
	31	その他の嗜好飲料	茶	89	玉露茶葉、玉露（浸出液）、抹茶（粉末）、せん茶茶葉、せん茶（浸出液）、かまいり茶（浸出液）、番茶（浸出液）、ほうじ茶（浸出液）、玄米茶（浸出液）、ウーロン茶（浸出液）、紅茶茶葉、紅茶（浸出液）	
			コーヒー	90	コーヒー（ドリップ式、浸出液）、インスタントコーヒー（粉末）、コーヒー飲料、ピュアココア（粉末）、ミルクココア（粉末）	
			その他の嗜好飲料	91	甘酒、昆布茶（粉末）、炭酸飲料果実色（無果汁）、コーラ、サイダー、麦茶（浸出液）	
調味料・香辛料類	17	調味料	32	ソース	92	ウスターソース、中濃ソース、濃厚（トンカツ）ソース
				しょうゆ	93	濃口しょうゆ、うす口しょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆ
				塩	94	食塩、並塩、精製塩
				マヨネーズ	95	マヨネーズ（全卵型）、卵黄型マヨネーズ
				味噌	96	甘みそ、淡色辛みそ、赤色辛みそ、麦みそ、豆みそ、粉末淡色辛みそ、ペーストタイプ即席みそ
				その他の調味料	97	本みりん、本直みりん、トウバンジャン、チリペッパー・ソース、ラー油、穀物酢、米酢、ワインビネガー、りんご果実酢、かつおだし、昆布だし、かつお昆布だし、しいたけだし、煮干しだし、鳥がらだし、中華だし、洋風だし、固形コンソメ、顆粒風味調味料、ストレートめんつゆ、三倍濃厚めんつゆ、オイスター・ソース（かき油）、マー婆豆腐の素、ミートソース、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、ノンオイル和風ドレッシング、フレンチドレッシング、サウザンアイランドドレッシング、カレールウ、ハヤシルウ、酒かす、みりん風調味料
				香辛料・その他	98	ゼラチン、オールスパイス、オニオンパウダー、粉からし、練りからし、マスタード（練り・フレンチマスタード）、マスタード（粒入り・荒挽きマスタード）、カレー粉、クローブ、黒こしょう、白こしょう、混合こしょう、さんしょう、シナモン、粉しようが、おろししようが、セージ、タイム、チリパウダー、とうがらし、ナツメグ、ガーリックパウダー、おろしにんにく、粉末バジル、乾燥バセリ、パブリカ、からし粉入り粉わさび、練りわさび、圧搾パン酵母、乾燥パン酵母、ベーキングパウダー

