

4) 食品成分表使用の留意点

- ・栄養素の定義に関しては、食事摂取基準と日本食品標準成分表（八訂）とで異なるもの（ビタミンE）がある。
- ・日本食品標準成分表（八訂）は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）からの改訂の際に、エネルギー量の計算に関連する大きな変更があった。
- ・食物繊維に関して測定法の変更があり、成分値の大きく変化した食品がある
- ・日本人の食事摂取基準（2025年版）では、研究結果等が主に日本食品標準成分表（七訂）相当の方法で計算されたものを使用して策定されている。

4) 食品成分表使用の留意点

- ・栄養素の定義に関しては、食事摂取基準と日本食品標準成分表（八訂）とで異なるもの（ビタミンE）がある。

表 15 食事摂取基準と日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）で定義が異なる栄養素とその内容

栄養素	定義		食事摂取基準の活用の際して 日本食品標準成分表を用いるときの留意点
	食事摂取基準	日本食品標準成分表	
ビタミンE	α -トコフェロールだけを用いている。	α -、 β -、 γ -及び δ -トコフェロールをそれぞれ報告している。	α -トコフェロールだけを用いる。

4) 食品成分表使用の留意点

- ・日本食品標準成分表（八訂）は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）からの改訂の際に、エネルギー量の計算に関連する大きな変更があった。

個々の食品の可食部100g当たりエネルギー量は、食品によって日本食品標準成分表の改訂前後で増加したり減少したりしている。1日当たりの摂取エネルギー量は、日本食品標準成分表（八訂）を使って算出すると、日本食品標準成分表（七訂）を使用したときに比べ、40～80歳代の**男性で5.2%、女性で5.0%低値であった**とする報告がある。

このエネルギー量の変化はあくまで**エネルギー量の計算方法の変化によるものであり、実際にエネルギー摂取量**が変化しているのではない点に注意が必要である。

4) 食品成分表使用の留意点

- ・食物繊維に関して測定法の変更があり、成分値の大きく変化した食品がある

プロスキー変法

- ・難消化性でん粉等の一部が含まれない、
- ・イヌリンの分解物や大豆オリゴ糖等の低分子量の難消化性水溶性炭水化物が含まれない
- ・食品表示法で採用している、低分子量の水溶性炭水化物が定量できない

などの問題点

AOAC.2011.25法

- ・難消化性でん粉を含む
- ・低分子量の難消化性水溶性炭水化物が含まれる
- ・低分子量の水溶性炭水化物が定量される

課題が解決し、実際に摂取している食物繊維の総量の収載ができる

プロスキー変法による測定値のみが示されている食品も多く、食物繊維のうちどの物質が測定されているのかは食品ごとに異なる状態なので注意が必要

4) 食品成分表使用の留意点

- ・日本人の食事摂取基準（2025年版）では、研究結果等が主に日本食品標準成分表（七訂）相当の方法で計算されたものを使用して策定されている。

日本人の食事摂取基準（2025年版）では、現在入手可能な研究結果等が主に日本食品標準成分表2015年版（七訂）相当の方法で計算されたエネルギー量やエネルギー・栄養素量を使用していることを踏まえ、指標値は日本食品標準成分表2015年版（七訂）に基づき計算されたエネルギー・栄養素摂取量に対応するものとして策定した。



そのため、日本人の食事摂取基準（2025年版）で示された基準値と、日本食品標準成分表（八訂）を用いて栄養計算を行った結果を比較する際には、測定法の違いによる誤差が発生することがあり、注意が必要である。

**日本人の食事摂取基準（2025年版）を、
施設のみなさまの給食提供・栄養管理に
活用してください**

ご清聴ありがとうございました