

調査の概要

1 調査の目的

県民の健康状態、栄養摂取状況、生活習慣の状況及び健康に関する意識を明らかにすることにより信州保健医療総合計画や長野県食育推進計画をはじめとする健康づくり施策の展開及び目標・指標の進捗管理、評価を行うための基礎資料とし、もって県民の健康増進と生活習慣病予防の推進を図るものとする。

2 調査の対象

調査の対象は県内の世帯及び世帯員とし、平成 28 年 9 月 1 日現在で満 1 歳以上の者とした。

調査客体は、平成 28 年国民生活基礎調査において県内で設定された単位区から、保健所管区を層とした層化無作為抽出（クラスター抽出）した 27 単位区と、平成 28 年国民健康・栄養調査の対象として抽出された 10 地区を合わせた 37 地区内（国民生活基礎調査単位区の 47 単位区分に相当）の世帯とした。

保健所管区	地区数	該当市町村
佐久	4	小諸市 佐久市 南相木村
上田	4	上田市 東御市 長和町
諏訪	3	茅野市 富士見町
伊那	4	伊那市 辰野町 南箕輪村 宮田村
飯田	3	飯田市 根羽村
木曾	1	上松町
松本	6	松本市 塩尻市 安曇野市 生坂村
大町	1	大町市
長野	3	須坂市 千曲市 高山村
北信	2	中野市 飯山市
長野市	6	長野市

3 集計客体

無作為抽出した 27 単位区と平成 28 年国民健康・栄養調査対象地区 10 地区を併せた 37 地区内の 1,082 世帯のうち、調査の協力が得られた世帯数は 735 世帯、世帯員は 1,568 人である。

調査項目	調査実施者数
食物摂取状況	1,487 人（うち 2 日間調査実施者 188 人）
健康・食生活意識調査	1,568 人
身体状況調査	850 人
内) 血圧測定	743 人
内) 血液検査	717 人
歩数	1,025 人（うち 2 日間調査実施者 125 人）

調査客体の性年齢階級別の状況は 23 頁表 1 のとおり。

4 調査の時期

調査の時期は、平成 28 年 9 月 1 日から 11 月 29 日の間の 2 日間を地区ごとに設定した。
なお、栄養摂取状況調査については、日曜日及び祝日を除き平日の 2 日間を設定した。

5 調査項目

(1) 世帯状況調査票及び栄養摂取状況調査（満 1 歳以上）

ア 1 日間調査

世帯の状況：氏名，性別，生年月日，妊産婦(週数)・授乳婦別，仕事の種類

食事状況：家庭食・調理済み食・外食・給食・その他の区分

食物摂取状況：料理名，食品名，使用量，廃棄量，世帯ごとの案分比率

イ 2 日間調査

栄養素等摂取量の習慣的摂取量の分布推定を行うため、上記の食物摂取状況について、各単位区 2 世帯を対象として 2 日間の調査を実施した。2 日目の調査は、1 日目の調査から 1 日または 2 日を空けた日（平日）に設定した。

(2) 健康・食生活意識調査（満 15 歳以上）

自記式調査により食生活，身体活動・運動，休養（睡眠），飲酒，喫煙等に関する生活習慣全般を把握した。

(3) 身体状況調査

身体計測：身長・体重（満 1 歳以上），腹囲（満 20 歳以上）

血圧：収縮期（最高）血圧，拡張期（最低）血圧（満 20 歳以上）[2 回測定]

血液検査（満 20 歳以上）

問診（満 20 歳以上）：①血圧を下げる薬、②脈の乱れを治す薬、③インスリン注射または血糖を下げる薬、④コレステロールを下げる薬、⑤中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬、⑥貧血治療のための薬（鉄剤）⑦運動習慣の有無と 1 週間の運動日数，運動を行う日の平均運動時間，運動の強さ

開眼片足立ち時間（満 40 歳以上）

(4) 運動量調査（20 歳以上）

ア 1 日間調査

調査期間中の日曜日及び祝日を除く 1 日の歩数

イ 2 日間調査

習慣的な歩数の分布推定を行うため、各単位区 2 世帯を対象として 2 日間の歩数を調査。

2 日目の調査は、1 日目の調査から 1 日または 2 日を空けた日（平日）に設定した。

6 調査員の構成

調査員は、医師、管理栄養士、保健師、臨床検査技師及び事務担当者等をもって構成した。

7 調査票の様式

(1) 世帯状況調査票及び栄養摂取状況調査票・・・26 頁参照

(2) 身体状況調査票・・・27 頁参照

(3) 食生活・生活習慣意識調査票・・・28 頁参照

8 調査方法

調査項目のうち国民健康・栄養調査と同じ項目については、すべて国民健康・栄養調査の手技に統一して下記のとおり実施した。

(1) 栄養摂取状況

調査日は、祝祭日、冠婚葬祭その他特別に食物摂取に変化のある日を避け、調査対象世帯においてなるべく通常の摂取状態にある日に設定し、調査開始前には被調査者に対して調査の趣旨を十分に説明した。

調査員が対象者に栄養摂取状況調査票を各世帯に配付して記入要領を十分に説明し、秤を用いて秤量と記入を依頼した。使用量が少なく秤量困難な物等については目安量の記入を依頼した。

また、調査員である管理栄養士等は、調査対象世帯を直接訪問して記入状況を点検するとともに不備な点の是正や記入の説明にあたった。

(2) 健康・食生活意識調査（アンケート調査）

栄養摂取状況調査と同時期に実施した。留め置き法による質問紙調査とし、調査対象世帯の世帯員で満15歳以上の者を対象に健康・食生活意識調査票を配付し記入を依頼した。

(3) 身体状況調査

身体状況調査は、地区公民館等、被調査者の集合に便利な場所に会場を設置して実施した。検査方法は国民健康・栄養調査と統一して下記のとおりとした。

ア 身長

身長の測定は、素足で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下げ、頭部を正位に保たせて測定した。ただし、3歳未満の幼児については、乳幼児用身長計を用い、仰臥位において頭部を助手に固定させてできるだけ児の脚を伸展させた位置において、頭部と足蹠間の最短距離を測定した。

イ 体重

できる限り衣服を除いた状態で、体重計の秤台の真中に静かに乗って測定し、測定数値から衣服分を差し引いた。

ウ 腹囲

腹囲は、立位でへその高さで計測した。その際、被調査者には、できるだけ飲食直後の測定を避けるようあらかじめ依頼した。測定時は、両足を揃え、両腕を身体の横に自然に下げて腹壁に力が入らない姿勢とした。なお、測定者は、被調査者の正面に立ち、巻き尺（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、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。

エ 血圧

測定機器…リパロッチ水銀血圧計を使用した。マンシエットは JIS 規格のものを使用した。

血圧測定手順…血圧は、下記の手順で測定した。

① 血圧測定の条件

- ・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あらかじめ被調査者に依頼した。
- ・排尿後、測定前5分以上の心身の安静をとった後に、座位（椅子）で測定した。
- ・測定部位は右腕の上腕とし、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。

- ・上腕を緊縛する衣服を着ている場合は脱衣の上、マンシエットを巻いた。

② 血圧測定（1回目）の手順

- ・水銀血圧計を垂直に置き、マンシエ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エットのゴム囊を当て巻く。肘窩に膜側の聴診器を置いたとき、マンシエットが触れないようにゴム囊の位置に注意して巻き、巻き方は、巻いた後に指が1～2本入る余裕を持たせ、マンシエットの下縁が肘窩の2～3cm上になるように巻く。
- ・測定の際には、肘関節を軽度伸展させ、マンシエットの中心位置が被調査者の心臓と同じ高さにする。
- ・触診法で収縮期血圧を推測し、いったんマンシエット圧をゼロに落とし、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。
- ・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に減圧し、③の手順に従った。
- ・水銀を落とす速度は、1秒間に1目盛り（2mmHg）とした。
- ・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した。
- ・測定値を読み取る際は目の高さと目盛りを同じ高さにし、測定値の末尾の数値の読みは、目盛りに最も近い偶数値とした。

③ 血圧測定（2回目）の手順

- ・1回目の測定後、いったん被調査者のマンシエットを外し完全に空気を抜く。
- ・1～2分経ったら再びマンシエットを巻き付け、②の手順に沿って2回目を測定した。
- ・2回目の測定の際には、「触診法は行わないこと」、「1回目と2回目の測定の間、被調査者に深呼吸をさせないこと」に注意した。

オ 血液検査

なるべく食後4時間以上経過後、駆血帯を使用して座位で静脈から採血した。なお血液検査は国民健康・栄養調査と同じ検査機関で行った。（各血液検査項目とその検査方法は19頁参照）

カ 1日の運動量

歩数計を用いて1日の歩数を測定した。使用機器はアルネス200S, AS-200とした。歩数計は、朝起きたらすぐにベルトなどにクリップをしっかりと装着し就寝前まで測定した。

キ 問診

・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「服用している」とした。

・糖尿病の治療の有無

・医師からの運動禁止の有無

・運動習慣

「運動習慣有り」とは、継続的に次の3項目全部が該当する者とした。

- ① 運動実施頻度が週2回以上
 - ② 運動持続時間が30分以上
 - ③ 運動継続期間が1年以上
- ② 血液検査方法（国民健康・栄養調査方式）

測定項目	測定方法	測定機器	試薬
総たんぱく質	ビュレット法	BM8060	クリノメイトTP 試薬
総コレステロール	コレステロール脱水素酵素 (UV) 法	BM8060	TCHO 試薬・KL「コクサイ」
中性脂肪	酵素法(GK-GPO・遊離トリセロール消去)	BM8060	ピュアオートSTG-N
HDLコレステロール	直接法	BM8060	コレステスト NHDL
LDLコレステロール	直接法	BM8060	コレステスト LDL
血糖値	ヘキソキナーゼUV法	BM9030	クイックオート ネオ GLU-HK
赤血球数	シーフローDC方式 (自動化)	XE-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)	XE-2100	ストマライザーFB (II) ストマライザー4DS ストマライザー4DL
血小板数	シーフローDC方式 (自動化)	XE-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
血色素量 (Hb)	SLSHb 法 (自動化)	XE-2100	セルパックII スルホライザー
ヘマトクリット	シーフローDC方式 (自動化)	XE-2100	セルパックII SE シース (II)
ヘモグロビンA1c	LA法 (ラテックス凝集法)	BM9030	ラビディアオート HbA1c-L
血清鉄	ニトロソ-PSAP法	BM8060	クイックオート ネオ FE
総鉄結合能 (TIBC)	ニトロソ-PSAP法 (計算法)	BM8060	クイックオート ネオ FE クイックオート ネオ UI BC
AST (GOT)	JSCC 標準比対法	BM8060	シカリキッドAST
ALT (GPT)	JSCC 標準比対法	BM8060	シカリキッドALT
γ-GT (γ-GTP)	JSCC 標準比対法	BM8060	シカリキッドγ-GT
アルブミン	BCP改良法	BM8060	ピュアオートS ALB
クレアチニン	酵素法	BM8060	ピュアオートSCREL
尿酸	酵素法 (ウリカーゼ・POD法)	BM8060	ピュアオートS UA

9 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、独立行政法人医薬基盤・健康・栄養研究所が提供する「国民健康・栄養調査業務支援システム食事しらべ2016」を使用し下記のとおり算出した。
- ・「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、栄養素等摂取量は、調理後(ゆで、油いため等)の成分値が五訂増補成分表に記載されている食品はこれを用い、その他の食品については、五訂増補成分表に記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。
- ・栄養素強化食品及び補助食品からの摂取については把握していないため集計値に含まない。

(2) 食品群分類

食品群分類は、国民健康・栄養調査食品群別表(31頁参照)と統一した。(平成19年度調査から食品群分類を国民健康・栄養調査と統一の分類に変更している)

分類上の特に注意を要する点は下記のとおり。

- ・「ジャム」は「果実類」に分類。
- ・「味噌」は「調味料・香辛料類」に分類。
- ・「マヨネーズ」は「調味料・香辛料類」に分類
- ・食品の重量は、調理を加味した数量で算出。

(3) 食事状況について

食事状況については、国民健康・栄養調査と統一して下記により集計した。

- 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：すでに調理された惣菜などを買ってきたり、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 保育所・幼稚園給食・学校給食(教職員は職場給食)
- オ 職場給食(社員食堂を含む)
- カ 菓子, 果物, 乳製品, 嗜好飲料などの食品のみを食べた場合
- キ 錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラル・栄養ドリンク剤のみの場合
- ク 何も口にしなかった場合(水のみ飲んだ場合も含む)
- ケ 調査不能

(4) 身体状況調査における「高血圧」の判定について

国民健康・栄養調査と統一し「日本高血圧学会(2014年)による血圧の分類」を用いた。

	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	<130	かつ	<85
正常高値血圧	130~139	または	85~89
I度高血圧	140~159	または	90~99
II度高血圧	160~179	または	100~109
III度高血圧	≥180	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

高血圧症有病者

収縮期血圧 140mmHg 以上、または拡張期血圧 90mmHg 以上、もしくは血圧を下げる薬の服用者。

正常高値血圧者

収縮期血圧 130~139mmHg、または拡張期血圧 85~90mmHg に該当する者。

(5) 肥満の判定

肥満の判定は、国民健康・栄養調査と統一して下記のとおり判定した。

15歳以上はBMI (Body Mass Index, 次式) を用いて判定した。

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

肥満の判定基準は下記のとおりとした。

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)

6～14歳における肥満度は、年齢別、身長別標準体重から学校保健統計調査方式により判定した。

	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	-20%以下 -30%未満	-20%～ +20%	20%以上 30%未満	30%以上 50%未満	50%以上

肥満度(過体重度) = (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	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

(6) 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ことから、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ていない。本調査においても、国民健康・栄養調査と統一した判定方法とした。

メタボリックシンドロームが強く疑われる者

平成28年国民健康・栄養調査と同様の判定方法とし、腹囲が男性85cm以上、女性90cm以上で下記の3項目のうち2項目以上に該当する者とした

- ①HDL コレステロール 40mg/dl 未満またはコレステロールを下げる薬または中性脂肪を下げる薬を服用
- ②収縮期血圧 130mmHg 以上または拡張期血圧 85mmHg 以上または血圧を下げる薬を服用
- ③HbA1c(NGSP)値 6.0%以上または血糖を下げる薬を服用またはインスリン注射を使用

予備群と考えられる人

腹囲が男性85cm以上、女性90cm以上で上記①～③の3項目のうち1項目以上に該当する者。

- (7) 「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」の判定
平成 28 年国民健康・栄養調査と同様の判定方法とし、下記に該当する者とした。

糖尿病が強く疑われる者

HbA1c (NGSP) 値が 6.5%以上、または、質問票で「糖尿病の治療をしている」と答えた者

予備群と考えられる者

HbA1c (NGSP) 値が 6.0%以上、6.5%未満で、「糖尿病が強く疑われる人以外」の者

- (8) 「脂質異常症が疑われる者」の判定

平成 28 年国民健康・栄養調査と同様の判定方法とし、下記に該当する者とした。

脂質異常症が疑われる者

HDL コレステロールが 40mg/dl 未満または薬（コレステロールを下げる薬または中性脂肪を下げる薬）を服用している者。

- (9) 職業の分類

国民健康・栄養調査の分類方法と統一して分類した。(23 頁表 2 参照)

10 集計分析方法

- (1) 栄養素等摂取量の算出

栄養素等摂取量の算出には、国民健康・栄養調査方式業務支援システム「食事しらべ 2016」（独立行政法人医薬基盤・健康・栄養研究所）を使用した。

- (2) 記述統計

平均値、標準偏差、標準誤差、パーセンタイルの算出は、保健所別に抽出率の逆数で重み付け（保健所圏域ごとの標本数の偏りを調整するため）をして算出した。また、県全体の推定値を得るためには、上記に加えて平成 28 年長野県の人口構成に合わせるための重み付けをして算出した。これらの計算には、「地域健康・栄養調査集計用ソフト ver. 1.52」^{*1}を使用した。

〈県全体の推定値の計算方法〉

県全体の推定値を得るためには、保健所別に抽出率の逆数で重み付けし、さらに平成 28 年の県の人口構成に調整した。すなわち、保健所、年齢階級の重みを、

$$W_{h,a} = \frac{1}{P_h} \times \frac{N_a}{\sum_{i=1}^{11} \left(\frac{1}{P_i} \times n_{i,a} \right)} \quad \text{として集計をおこなった。}$$

ここで、 P_h は保健所 h での抽出率、すなわち、 $P_h = \frac{\text{保健所}h\text{の全標本数}}{\text{保健所}h\text{の全人口}}$ であり、

N_a は年齢階級 a の県人口、 $n_{i,a}$ は保健所 i での年齢階級 a の標本数である。

- (3) 栄養素等の習慣的摂取量の分布推定

2 日間調査の結果を用いた栄養素等の習慣的摂取量の分布推定には、「食事調査による習慣的摂取量の分布推定プログラム ver. 1.2」^{*2}を使用した。この際、年齢階級別の計算には 18 歳以上をプールしたデータで計算した「べき数」と「個人内個人間分散比」を使用した。

※1 開発：国立保健医療科学院 横山徹爾

http://www.niph.go.jp/soshiki/jinzai/download/eiyocalc/index_j.html

※2 開発：国立保健医療科学院 横山徹爾

http://www.niph.go.jp/soshiki/jinzai/download/habitdist/index_j.html

表1 集計客体数

年齢階級	栄養摂取状況						歩数					
				2日間調査						2日間調査		
	総数	男性	女性	総数	男性	女性	総数	男性	女性	総数	男性	女性
1-6歳	79	39	40	10	7	3	-	-	-	-	-	-
7-14歳	135	77	58	19	12	7	-	-	-	-	-	-
15-19歳	69	39	30	7	4	3	-	-	-	-	-	-
20-29歳	82	42	40	8	5	3	64	31	33	4	3	1
30-39歳	145	58	87	9	2	7	126	50	76	9	3	6
40-49歳	181	96	85	23	9	14	166	85	81	19	7	12
50-59歳	181	84	97	18	8	10	163	72	91	15	6	9
60-69歳	260	115	145	48	21	27	228	97	131	40	18	22
70歳以上	355	168	187	46	22	24	278	128	150	38	17	21
総数	1487	718	769	188	90	98	1025	463	562	125	54	71
(再掲)20歳以上	1204	563	641	152	67	85	1025	463	562	125	54	71

年齢階級	身体状況調査						食生活・健康意識調査		
				血液検査					
	総数	男性	女性	総数	男性	女性	総数	男性	女性
1-6歳	48	23	25	-	-	-	-	-	-
7-14歳	54	34	20	-	-	-	-	-	-
15-19歳	10	7	3	-	-	-	94	52	42
20-29歳	34	15	19	33	14	19	101	49	52
30-39歳	76	25	51	74	24	50	187	77	110
40-49歳	88	39	49	81	36	45	252	130	122
50-59歳	119	42	77	119	42	77	221	104	117
60-69歳	180	70	110	179	70	109	331	145	186
70歳以上	241	113	128	231	109	122	382	183	199
総数	850	368	482	717	295	422	1568	740	828
(再掲)20歳以上	738	672	916	717	295	422	1474	688	786

表2 職業別の状況(栄養摂取状況調査対象者)

	総数	専門的・ 技術的職 業従事者	管理的職 業従事者	事務従事者	販売従事者	サービス 職業従事 者	保安職業 従事者	農業作業 者
総数	1487	130	55	127	56	102	8	164
男性	718	61	47	49	21	23	5	107
女性	769	69	8	78	35	79	3	57

	林業作業 者	漁業作業 者	運輸・通 信従事者	生産工 程・労務 作業 者	家事従事 者	無職	保育園児	幼稚園児
総数	7	0	23	149	212	171	42	12
男性	5	0	22	109	8	110	18	9
女性	2	0	1	40	204	61	24	3

	その他の 幼児	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学生	その他の 学生	不明
総数	0	8	18	12	14	23	29
男性	9	18	17	18	30	32	0
女性	8	18	12	14	23	29	1

職業分類表

番号	職業分類項目	仕事の種類
01	専門的・技術的職業従事者	研究者，技術者，医師，歯科医師，獣医師，薬剤師，保健師，助産師，看護師，臨床・衛生検査技師，歯科衛生士，栄養士，あんまマッサージ指圧師，はり師，きゅう師，柔道整復師，社会福祉専門職業従事者（保育士など），法務従事者（裁判官，検察官，弁護士など），公認会計士，税理士，教員，宗教家，文芸家，記者，編集者，美術家，写真家，デザイナー，イラストレーター，漫画家，音楽家，舞台芸術家，その他の専門的・技術的職業従事者（個人教師，職業スポーツ従事者など）
02	管理的職業従事者	管理的公務員（議会議員，知事，市長など），会社・団体等役員，会社・団体等管理職員（工場長，支店長，駅長，会社課長など），その他の管理的職業従事者
03	事務従事者	一般事務従事者（総務事務員，受付・案内事務員，秘書など），会社事務従事者，外勤事務従事者（集金人など），運輸・通信事務従事者，その他の事務従事者（速記者，タイピスト，キーパンチャー，電子計算機オペレーターなど）
04	販売従事者	商品販売従事者（小売店主，飲食店主，販売店員，商品仕入・販売外交員，商品仲介人など），販売類似職業従事者（不動産仲介人，保険外交員，質屋店主・店員など）
05	サービス職業従事者	家庭生活支援サービス職業従事者〔家政婦（夫），家事手伝い，訪問介護員（ホームヘルパー）など〕，生活衛生サービス職業従事者（理容師，美容師，クリーニング職など），飲食物調理従事者，接客・給仕職業従事者，居住施設・ビル等管理人，その他のサービス職業従事者（旅行・観光案内人，物品一時預かり人など）
06	保安職業従事者	自衛官，警察官，看守，消防員，警備員など
07	農業作業	農耕，養蚕，養鶏，養蜂，養畜，植木職，造園師
08	林業作業	育林，伐木・造材，集材・運材，製炭・製薪など
09	漁業従事者	海草・貝採取，漁労船の船長・航海士・機関長・機関士・水産養殖など
10	運輸・通信従事者	自動車運転者，鉄道・船舶・航空機運転従事者，その他の運輸従事者（車掌，鉄道輸送関連業務従事者，甲板員，船舶機関員，検車係など），通信従事者（無線通信技術従事者，有線通信員，電話交換手，郵便・電報外務員など）
11	生産工程・労務作業	製造作業〔金属材料，化学製品，窯業製品，土石製品，食料品，飲料・たばこ，衣服・繊維製品，木・竹・草・つる製品，パルプ・紙・紙製品，ゴム・プラスチック製品，革・革製品，その他〕，組立・修理作業〔一般機械器具，電気機械器具，輸送機械，計量計測機器・光学機械器具〕，金属加工作業者，金属溶接・溶断作業，紡績作業，印刷・製本作業，ボイラー工，建設機械運転作業，電気作業，採掘作業，とび職，鉄筋工，建設作業，土木作業従事者，運搬労務作業，その他の労務作業（清掃員など）
	01～11の仕事をされていない方	
12	家事従事者	一般家庭の主婦等日常家事に従事することを常態としている人
13	その他	無職（高齢・病気・障害などの理由による場合も含む）
14	保育園児	保育所へ通うことを常態としている幼児
15	幼稚園児	幼稚園へ通うことを常態としている幼児
16	その他幼児	保育所や幼稚園に通っていない幼児
17	小学校低学年	小学1，2年生
18	小学校中学年	小学3，4年生
19	小学校高学年	小学5，6年生
20	中学生	中学1～3年生
21	その他の学生	高校生，大学生，大学院生，各種専門学校生など

地区番号	世帯番号	世帯員番号	氏名	性別	年齢
				1 男 2 女	

【身体計測】

(1) 身長 (1歳以上) cm

(2) 体重 (1歳以上) kg

(3) BMI (15歳以上)

(4) 腹囲 (20歳以上) (へその高さ) cm

計測方法
1 調査員が測定
2 被調査者が測定(自己申告)

(5) 血圧(20歳以上)

1回目
収縮期(最高) mmHg 拡張期(最低) mmHg

2回目
収縮期(最高) mmHg 拡張期(最低) mmHg

(6) 血液検査実施の有無(20歳以上)

実施 1 有 2 無

食事して 時間

(7) 開眼片足立ち(40歳以上)

実施 1 有 2 無

1 健康上の理由で測定ができない
2 上記以外の理由で測定ができない
3 測定可能

開眼片足立ち時間 秒
※2回測定し、長い値を採用(最長60秒)

【問診】(20歳以上)

(8) 現在、(a)から(f)の薬の使用の有無

(a) 血圧を下げる薬 1 有 2 無

(b) 脈の乱れを治す薬 1 有 2 無

(c) インスリン注射または血糖を下げる薬 1 有 2 無

(d) コレステロールを下げる薬 1 有 2 無

(e) 中性脂肪(トリグリセライド)を下げる薬 1 有 2 無

(f) 貧血治療のための薬(鉄剤) 1 有 2 無

(9) これまでに医療機関や健診で糖尿病といわれたことの有無(「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む)

1 有 2 無 →(10)へ

(9-1) 現在、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む)

1 有 2 無

(10) 現在、医師等からの運動*禁止の有無

1 有 2 無

(11) 運動*習慣 (医師等から運動を禁止されている((10)で「1有」と回答した)者は記載不要)

(a) 1週間の運動日数 日

(b) 運動を行う日の平均運動時間 時間 分

(c) 運動の継続年数 1 1年未満 2 1年以上

診察・聴打診

※開眼片足立ち 可・不可

※運動とは、スポーツやフィットネスなどの健康・体力の維持・増進を目的として、計画的・定期的に行うもの。

地区番号	世帯番号	世帯員番号	性別	年齢
			1 男 2 女	
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10

食生活・健康についてのアンケート（15歳以上）

調査員記入欄
(こちらには記入しないでください)

(1)	11
(2)	12
(3)	13
(4)	14
(5)	15
(6)	16

回答番号の欄に○

問1 あなたは食事をする時に気をつけていることがありますか。あてはまるものをすべて選んで○印をつけてください。

- (1) バランス良く食べる (2) 野菜を多く食べる (3) 塩分を控える
(4) 油、油脂を控える (5) 特に気をつけていない
(6) その他 ()

問2 外食や中食（弁当や惣菜を買って食べる）をする時に、「塩分控えめ」や「野菜たっぷり」などの健康に配慮したメニューを提供するお店があれば利用したいと思いますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 利用したい (2) 利用したいとは思わない (3) どちらともいえない

17

問3 あなたが家族や友人など、2人以上で食事をする回数は最近の1週間でのどのくらいありましたか。食事ごとに1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- ア 朝食 → (1) ほとんど毎日 (2) 5～4回 (3) 3～1回 (4) ほとんどない
イ 昼食 → (1) ほとんど毎日 (2) 5～4回 (3) 3～1回 (4) ほとんどない
ウ 夕食 → (1) ほとんど毎日 (2) 5～4回 (3) 3～1回 (4) ほとんどない

ア	18
イ	19
ウ	20

問4 家族や友人と食べる食事は楽しいですか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 楽しい (2) どちらかといえば楽しい
(3) どちらかといえば楽しくない (4) 楽しくない

21

問5 あなたは食育に関心がありますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 関心がある (2) 関心がない (3) どちらともいえない

22

問6 あなたは、お住まいの地域の郷土料理を何種類作ることができますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 7種類以上 (2) 5～6種類 (3) 3～4種類 (4) 1～2種類
(5) 作ることはできない

23

問7 あなたはふだん健康食品や栄養補助食品（サプリメント）や栄養飲料等を利用していますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 利用している (2) 利用していないが今後使ってみたい (3) 利用するつもりはない

24

問8 あなたはふだん外食をする時や食品を購入する時に、栄養成分（エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩等）の表示を参考にしていますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) いつも参考にしている
(2) 時々参考にしている
(3) あまり参考にしていない
(4) ほとんど参考にしていない

→ 問9へ

問8で(1)、(2)と答えた方にお聞きします。参考にしている項目は何ですか。

あてはまるものをすべて選んで○印をつけて下さい。(問8-2)

- (1) 熱量（エネルギー）
(2) たんぱく質
(3) 脂質
(4) 炭水化物
(5) 食塩相当量（ナトリウム）
(6) その他の栄養素（ ）

(1)	26
(2)	27
(3)	28
(4)	29
(5)	30
(6)	31

回答番号の欄に○

問9 次の枠内の文章をよく読んでから質問にお答え下さい。

健全な食生活を実践するためには、県民一人ひとりが自分にとって必要な食事の量を把握し、自分に適した食事をとることが必要であり、これにあたっては、
 「食事バランスガイド」:「何を」「どれだけ」食べたらよいかを分かりやすくコマで示したもの
 「食生活指針」:望ましい食生活を実践するための指針
 「日本人の食事摂取基準」:1日に必要なエネルギーや栄養素の摂取量の目安を示したもの
 「六つの基礎食品」:栄養成分の類似している食品を六群に分類したもの
 「3色分類」:食品の体内での主な働きを3つに分けて、主な食品を分類したもの
 などの食生活上の指針等を参考にすることが有効です。

あなたは、日頃の健全な食生活を実践するため、どのような指針等を参考にしていますか。3つまで選んで○印をつけて下さい。

- (1) 「食事バランスガイド」 (2) 「食生活指針」 (3) 「日本人の食事摂取基準」
(4) 「六つの基礎食品」 (5) 「3色分類」 (6) その他の指針
(7) 特に参考にしていない (8) わからない

32

33

34

問 10 次の枠内の文章をよく読んでから質問にお答え下さい。

「主食」とは、米、パン、めん類などの穀類で、主として糖質エネルギーの供給源となるものです。

「主菜」とは、魚や肉、卵、大豆製品などを使った副食の中心となる料理で、主として良質たんぱく質や脂肪の供給源となるものです。

「副菜」とは、野菜などを使った料理で、主食と主菜に不足するビタミン、ミネラル、食物繊維などを補う重要な役割を果たしています。

主食・主菜・副菜を3つそろえて食べることが1日に2回以上あるのは、週に何日ありますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) ほとんど毎日 (2) 週に4～5日 (3) 週に2～3日 (4) ほとんどない

35

問 11 身体活動についてお聞きします。あなたはふだん、健康のために意識的に体を動かすようになっていますか。

- (1) 動かすようにしている (2) 特に何もしていない

36

問 12 あなたは、運動器症候群（ロコモティブシンドローム）という言葉やその意味を知っていましたか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 言葉も意味もよく知っていた
(2) 言葉も知っていたし、意味も大体知っていた
(3) 言葉は知っていたが、意味はあまり知らなかった
(4) 言葉は聞いたことがあるが、意味は知らなかった
(5) 言葉も意味も知らなかった

37

問 13 休養についてお聞きします。ここ1ヶ月あなたは睡眠で休養が充分にとれていますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 充分とれている (2) まあまあとれている
(3) あまりとれていない (4) まったくとれていない

38

問 14 あなたは疲れがとれにくいと感じますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 疲れがとれにくい (2) 疲れはあまり残らない (3) どちらともいえない

39

問 15 あなたはストレスがどのくらいあると感じていますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 非常にストレスを感じる (2) 多少ストレスを感じる
(3) あまりストレスを感じていない (4) ストレスをほとんど感じない

40

問 16 あなたはストレスを解消する対処法がありますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) ある (2) ない (3) どちらともいえない

41

問 17 あなたの不満や悩みやつらい気持ちを受け止め、耳を傾けてくれる人が周囲にいますか。あてはまるものをすべて選んで○印をつけて下さい。

- (1) 同居の親族（家族）
(2) 同居の親族（家族）以外の親族
(3) 友人
(4) 近所の知り合い
(5) その他（ ）
(6) いない

(1) 42
(2) 43
(3) 44
(4) 45
(5) 46
(6) 47

回答番号の欄に○

問 18 歯や口の状態についてお聞きします。あなたは、日頃よく噛むことを意識していますか。

- (1) はい (2) いいえ

48

問 19 かんで食べる時の状態について、1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 何でもかんで食べることができる (2) 一部かめない食べ物がある
(3) かめない食べ物が多い (4) かんで食べることはできない

49

問 20 あなたは、毎年定期的に歯科検診を受けていますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 歯科医院で定期的に受けている
(2) 市町村や職場で実施している歯科検診を定期的に受けている
(3) 定期的には受けていない
(4) 20歳を過ぎてから歯科検診を受けていない

50

問 21 あなたは、毎年定期的に歯科医院などで歯石除去をしていますか。

- (1) している (2) していない

51

問 22 過去 1 年間に歯科医師又は歯科衛生士から個別に歯みがき指導を受けましたか。

- (1) 受けた (2) 受けていない

52

問 23 現在、歯や口の状態に問題を感じていますか。

- (1) はい (2) いいえ

53

問 24 「8020 運動」とは、「80 歳まで 20 本以上自分の歯を保つという運動」のことですが、この運動を知っていますか。

- (1) 知っている (2) 名前は聞いたことがある (3) 知らない

54

ここからは 20 歳以上の方にお聞きます

問 25 血圧についてお聞きます。あなたは自分の血圧がどのくらい知っていますか。

1 つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 知っている (2) 知らない →問 26 へ

「(1) 知っている」と答えた方にお聞きます。あなたは自分の血圧はどのような状態だと思っていますか。1 つだけ選んで○印をつけて下さい。(問 25-2)

- (1) 正常範囲 (2) 高血圧 (3) 低血圧 (4) わからない

55

56

問 26 日本高血圧学会では「望ましい血圧 (至適血圧)」と「異常のない血圧 (正常血圧)」等を定めています。このうち、「異常のない血圧 (正常血圧)」の基準の正しい組み合わせを 1 つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 収縮期 (最高) 血圧 120mmHg 未満 かつ 拡張期 (最低) 血圧 80mmHg 未満
 (2) 収縮期 (最高) 血圧 130mmHg 未満 かつ 拡張期 (最低) 血圧 85mmHg 未満
 (3) 収縮期 (最高) 血圧 140mmHg 未満 かつ 拡張期 (最低) 血圧 90mmHg 未満

57

問 27 あなたはたばこを吸いますか。1 つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 毎日吸っている
 (2) 時々吸う日がある
 (3) 以前は吸っていたが、1 か月以上吸っていない
 (4) 吸わない

→ 問 28 へ

58

問 27 で (1)、(2) と答えた方にお聞きます。たばこをやめたいと思いますか。

1 つだけ選んで○印をつけて下さい。(問 27-2)

- (1) やめたい (2) 本数を減らしたい (3) やめたくない (4) わからない

59

問 28 あなたは、この 1 か月間に、自分以外の人が吸っていたたばこの煙を吸う機会 (受動喫煙) がありましたか。次のアからサのすべての場所について、それぞれあてはまるものを 1 つだけ選んで○印をつけて下さい。

※学校、飲食店、遊技場などに勤務して、その職場で受動喫煙があった場合は、「イ 職場」欄に記入して下さい。

	1. ほぼ毎日	2. 週に数回程度	3. 週に1回程度	4. 月に1回程度	5. 全くなかった	6. 行かなかった
ア 家庭	1	2	3	4	5	
イ 職場	1	2	3	4	5	6
ウ 学校	1	2	3	4	5	6
エ 飲食店	1	2	3	4	5	6
オ 遊技場 (ゲームセンター、パチンコ、競馬場など)	1	2	3	4	5	6
カ 行政機関 (市役所、町村役場、公民館など)	1	2	3	4	5	6
キ 医療機関	1	2	3	4	5	6
ク 公共交通機関	1	2	3	4	5	6
ケ 路上	1	2	3	4	5	6
コ 子供が利用する 屋外の空間 (公園・通学路など)	1	2	3	4	5	6
サ 共同住宅(アパートやマンション)	1	2	3	4	5	6

ア 60

イ 61

ウ 62

エ 63

オ 64

カ 65

キ 66

ク 67

ケ 68

コ 69

サ 70

問 29 あなたは COPD (シー・オー・ピー・ディー) (慢性閉塞性肺疾患) という病気を知っていますか? 1 つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) どんな病気がよく知っている (2) 名前は聞いたことがある (3) 知らない

71

問 30 飲酒の知識についてお聞きします。「生活習慣病のリスクを高める飲酒量」とは、男女それぞれ1日平均でどのくらいだと思いますか。清酒に換算*し、男女ごとにあてはまるものをそれぞれ1つだけ選んで○印をつけて下さい。

※日本酒（清酒）1合（180ml）は、次の量にほぼ相当します。
 ビール・発泡酒中瓶（約500ml）、焼酎20度（135ml）、焼酎25度（110ml）、焼酎35度（80ml）
 チュウハイ7度（350ml）、ウイスキーダブル1杯（60ml）、ワイン2杯（240ml）

ア 男性の場合

- (1) 1合（180ml）以上
- (2) 2合（360ml）以上
- (3) 3合（540ml）以上
- (4) 4合（720ml）以上
- (5) 5合（900ml）以上
- (6) わからない

イ 女性の場合

- (1) 1合（180ml）以上
- (2) 2合（360ml）以上
- (3) 3合（540ml）以上
- (4) 4合（720ml）以上
- (5) 5合（900ml）以上
- (6) わからない

ア

72

イ

73

問 31 あなたは週に何日くらいお酒（日本酒、焼酎、ビール、洋酒など）を飲みますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 毎日 (2) 週5～6日 (3) 週3～4日 (4) 週1～2日
- (5) 月に1～3日
- (6) ほとんど飲まない (7) やめた (8) 飲まない（飲めない）

問 32 へ

問 31 で「(1)、(2)、(3)、(4)、(5)」のうちのどれかに○印をつけた方にお聞きします。お酒を飲む日は1日あたり、どのくらいの量を飲みますか。下の表を参考に日本酒に換算し、1つだけ選んで○印をつけて下さい。（問 31-2）

※日本酒（清酒）1合（180ml）は、次の量にほぼ相当します。
 ビール・発泡酒中瓶（約500ml）、焼酎20度（135ml）、焼酎25度（110ml）、焼酎35度（80ml）
 チュウハイ7度（350ml）、ウイスキーダブル1杯（60ml）、ワイン2杯（240ml）

- (1) 1合（180ml）未満
- (2) 1合以上2合（360ml）未満
- (3) 2合以上3合（540ml）未満
- (4) 3合以上4合（720ml）未満
- (5) 4合以上5合（900ml）未満
- (6) 5合（900ml）以上

75

問 32 あなたはアルコール依存症又はその回復者は、今後一切お酒を断つことが必要だと知っていますか。1つだけ選んで○印をつけて下さい。

- (1) 知っている (2) 知らない

76

問 33 あなたのお住まいの地域についておたずねします。お住まいの地域の人々は、お互いに助け合っていると思いますか。1つだけ選んで○印をして下さい。

- (1) 強くそう思う (2) どちらかといえばそう思う (3) どちらともいえない
- (4) どちらかといえばそう思わない (5) 全くそう思わない

77

ご協力ありがとうございました

食品群分類表

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
穀類	米・加工品	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, 陸稲玄米, 陸稲半つき米, 陸稲七分つき米, 陸稲精白米, 陸稲玄米めし, 陸稲半つき米めし, 陸稲七分つき米めし, 陸稲精白米めし
		アルファ化米, おにぎり, 焼きおにぎり, きりたんぼ, 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
	小麦・加工品	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, 全粒粉強力粉, ホットケーキミックス粉, 天ぷら粉
		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
		あんパン, クリームパン, ジャムパン, チョココロネ
		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, ゆで干し中華めん, 生沖繩そば, ゆで沖繩そば, 干し沖繩そば, ゆで干し沖繩そば
		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)
		マカロニ, スパゲッティ, ゆでマカロニ, ゆでスパゲッティ
	その他の穀類・加工品	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
		そば粉 (全粒粉, 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 (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		
いも類	いも・加工品	さつまいも, さつまいも (蒸し・ふかし), さつまいも (焼きいも), 干しいも
		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
	でんぷん・加工品	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, コーンスターチ, 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	砂糖・甘味料類	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	大豆・加工品	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), きな粉 (全粒), きな粉 (脱皮), ぶどう豆 (煮豆)
		木綿豆腐, 絹ごし豆腐, ソフト豆腐, 充てん豆腐, 沖繩豆腐, 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
		生揚げ, 油揚げ, がんもどき
その他の豆・加工品	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)	
	おから (旧来製法), おから (新製法), 豆乳, 調製豆乳, 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	
		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, 乾燥りよくと, ゆでりよくと, 乾燥レンズまめ

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
種実類	種実類	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, ココナッツパウダー, 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), ブラジルナッツ (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, ピーナッツバター, らっかせい, らっかせい (ゆで)
野菜類	緑黄色野菜	トマト, ミニトマト, ホールトマト缶詰
		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, ほうれん草 (ゆで), ほうれん草 (冷凍)
		青ピーマン, 青ピーマン (油炒め), 赤ピーマン, 赤ピーマン (油炒め), 黄ピーマン, 黄ピーマン (油炒め), トマピー
		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, トウモロコシ, 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, ぎょうじゃにんにく, 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, ごごみ, 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, たらめ, たらめ (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), なら, なら (ゆで), 花なら, 黄なら, 茎にんにく, 茎にんにく (ゆで), 葉ねぎ, こねぎ, 野沢菜, のびる, パクチョイ, バジル, パセリ, ひのな, 広島菜, ふだんそう, ふだんそう (ゆで), ブロッコリー, ブロッコリー (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)
野菜類	その他の野菜	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
		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, たまねぎ (水さらし), たまねぎ (ゆで), 赤たまねぎ
		はくさい, はくさい (ゆで)
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), かんびょう, かんびょう (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, 葉しょうが, しょうが, しろうり, ずいき, ずいき (ゆで), 干しずいき, 干しずいき (ゆで), すぐきな根, ズッキーニ, セロリー, ぜんまい, ぜんまい (ゆで), 干しぜんまい, 干しぜんまい (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, ビート, ビート (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, みょうが, みょうがたけ, 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, 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, コスレタス, れんこん, れんこん (ゆで), 生わかび, 生わかび (ゆで), 干しわかび		
野菜ジュース	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	
漬物	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	

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
野菜類	漬け物	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・しょうゆ漬, 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, しょうが・酢漬, しょうが・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・べったら漬, 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ブ, オリーブピクルススタッフド
果実類	生果	いちご
		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), ぼんかん, ゆず (皮), レモン全果
		バナナ, 乾燥バナナ りんご, りんご缶詰
果実類	ジャム	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), マーメイド (高糖度), マーメイド (低糖度), ぶどうジャム, ブルーベリージャム, りんごジャム
	果汁・果汁飲料	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, グァバ20%果汁入り飲料 (ネクター), グァバ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	きのこ類	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	藻類	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, 蒸し干しあらめ, 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

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
魚介類	生魚介類	<p>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</p>
		<p>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)</p>
		<p>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, 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</p>
		<p>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, めばちまぐろ</p>
魚介類	生魚介類	<p>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, あぶらつのごめ, よしきりごめ, 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, テラピア, 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, パラクータ, 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, マジェランあいなめ, 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</p>
		<p>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, ほっきがい, みるがい水管, うに</p>
		<p>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</p>
		<p>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, ブラックタイガー養殖, 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</p>
魚介加工品	魚介加工品	<p>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), ししやも(生干し), ししやも(生干し, 焼き), からふとししやも(生干し), からふとししやも(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)</p>
		<p>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, からふとます水煮缶詰, しろさけ水煮缶詰, さば水煮缶詰, 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, トップシエル味付け缶詰, 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</p>

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
魚介類	魚介加工品	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
		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, 魚肉ソーセージ
肉類	畜肉	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 (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, スモークタン
		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), 豚もも皮下脂肪なし (ゆで), 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), 豚中型かたロース皮下脂肪なし (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
		骨付ハム, ボンレスハム, ロースハム, ショルダーハム, プレスハム, 混合プレスハム, チョップドハム, 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, 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
		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
	鳥肉	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
		あいがも, あひる, うずら, かも皮なし, きじ皮なし, しちめんちょう皮なし, すずめ, はと皮なし, ほろほろちょう皮なし
	肉類 (内臓)	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, レバーペースト, スモークレバー, 鶏心臓, 鶏肝臓, 鶏筋胃, フォアグラ (ゆで)
		くじら肉, くじらうねす, くじら本皮, くじらさらしくじら
	その他の肉類	いなごつくだ煮, かえる, すっぽん, はちの子缶詰
	卵類	卵類
乳類	牛乳・乳製品	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, 脱脂乳液状乳 エダムチーズ, エメンタルチーズ, カテージチーズ, 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)

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
乳類	牛乳・乳製品	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-希釈タイプ, 非乳製品乳酸菌飲料
		コーヒー乳飲料, フルーツ乳飲料, 全粉乳, 脱脂粉乳, 調整粉乳, 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), コーヒーホワイトナー・粉末状 (乳脂肪), コーヒーホワイトナー・粉末状 (植物性脂肪), アイスクリューム・高脂肪, アイスクリューム・普通脂肪, アイスミルク, 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
乳類	その他の乳類	母乳, やぎ乳
油脂類	油脂類	有塩バター, 無塩バター, 発酵バター
		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
		オリーブ油, ごま油, 米ぬか油, サフラワー油, 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
		牛脂 (ヘット), ラード (豚脂)
		パーム油, パーム核油, やし油, ショートニング
菓子類	菓子類	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, だら焼, 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, かわらせんべい, 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, 衛生ボーロ, そばボーロ, 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
		シュークリーム (エクレア), スポンジケーキ, ショートケーキ, デニッシュペストリー, イーストドーナッツ, ケーキドーナッツ, 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
		ウエハース, オイルスブレイクラッカー, ソーダクラッカー, サブレ, パフパイ, ハードビスケット, ソフトビスケット, プレッツェル, ロシアケーキ
		キャラメル, 錠菓・果汁系, ゼリーキャンデー, ゼリービーンズ, チャイナマーブル, ドロップ, パタースコッチ, ブリトル・いり落花生入り, マシュマロ
		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, パバロア, 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, マロングラッセ, 板ガム, 糖衣ガム, 風船ガム
		清酒, 純米酒, 本醸造酒, 吟醸酒, 純米吟醸酒, 白酒
		淡色ビール, 黒ビール, スタウトビール, 発泡酒
嗜好飲料類	アルコール飲料	白ワイン, 赤ワイン, ロゼ (ワイン), 紹興酒, 35度しょうちゅう (甲類), 25度しょうちゅう (乙類), ウイスキー, ブランデー, ウオッカ, 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, ペパーミント, ベルモット甘口タイプ, ベルモット辛口タイプ
	その他の嗜好飲料	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 (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)
調味料・香辛料類	調味料	ウスターソース, 中濃ソース, 濃厚 (トンカツ) ソース
		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
		食塩, 並塩, 精製塩
		マヨネーズ (全卵型), 卵黄型マヨネーズ
		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, ベースタイプ即席みそ
	本みりん, 本直しみりん, 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), マーボー豆腐の素, 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	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, 粉しょうが, おろししょうが, 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, 乾燥パセリ, パプリカ, 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