

2022 年 12 月吉日

献ダテマンシリーズご利用様 各位



会社名	株式会社カイテクノロジー TAS/パッケージ販売事業部
問い合わせ先	サポートセンター
インストール版 (東京)	03-5315-0740
インストール版 (大阪)	06-6350-2400
Web 版 (東京)	03-6273-0659

献ダテマンシリーズ 成分表 2020 年 (八訂) 確からしい栄養計算対応について

平素より献ダテマンシリーズをご愛用いただきありがとうございます。

2020 年 12 月に日本食品標準成分表 2020 年版 (以下「八訂版」と記載) が文部科学省から公表され、すでに献ダテマンシリーズでは、八訂対応版をご提供させていただいております。

その後、八訂版を用いたより確からしい栄養計算について「日本食品標準成分表の改訂に伴う実践栄養業務ならびに栄養学研究等に及ぼす影響と当面の対応に関する見解」並びに同見解に関する補足・訂正が 2021 年 5 月に食品データベースに関する連絡・検討委員会 (日本栄養改善学会・日本給食経営管理学会合同) より公表されており、ご利用者様が「より確からしい栄養計算」にて八訂版成分表をご活用いただけるよう当社で検討し準備を進めております。

尚「成分表 2020 年 (八訂) 確からしい栄養計算対応」のバージョンアップは、商品毎にリリース時期が異なります。順次ご案内いたしますので今しばらくお待ちください。

<インストール版>

「Mr. 献ダテマン」「栄指君 (病院用)」…2023 年 2 月リリース予定

「栄指君 (一般用)」「健指君」…2023 年 5 月リリース予定

<WEB 版>

「Mr. 献ダテマン」…2023 年 2 月リリース予定

献ダテマンシリーズ 成分表 2020 年（八訂） 確からしい栄養計算対応について

① 現在の献ダテマンシリーズ「八訂版」

食品成分表 2020 年版（八訂）では、エネルギー産生成分の実態をより正確にとらえることが可能な組成成分をエネルギー算出の基礎とする方式が採用されました。

しかしながら、文部科学省公表の「八訂版」は新しいエネルギーの算出に用いたエネルギー産生成分が表中において 1 列に記載されていないため、現在、ご利用者様へご提供している当社の「成分表 2020 年版（八訂）対応版」では、従来の「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」を用いた栄養計算となっています。

（ここがポイント！）

エネルギー産生成分が表中において 1 列に記載されていないとはどういうこと？

下図は、文科省版八訂成分表を一部抜粋したものです。

食品番号	食品名	単位	%	エネルギー		可食部 100g 当たり												
				kJ	kcal	たんぱく質		脂質		炭水化物						有機酸	灰分	
						水分	アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質	トリアシルグリセロールの脂肪酸のコレステロール	脂質	利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物 (質量計)	利用可能炭水化物 (差引き法による)	食物繊維総量	糖アルコール			炭水化物
01073	106 こむぎ【その他】小麦たんぱくペース状	0	613	145	66.0	(24.2)	28.0	(2.8)	(0)	4.1	-	-	(5.5)	0.5	-	3.9	-	1.0
01178	106 こむぎ【その他】かやきせんべい	0	1825	369	9.8	(10.8)	-	-	(1.9)	-	-	-	(75.1)	-	-	75.1	-	2.7
01074	107 こむぎ【その他】ぎよぎの皮 生	0	1172	275	32.0	(8.4)	9.3	(1.2)	0	1.4	(60.4)	(54.9)	55.9	2.2	-	57.0	-	0.3
01075	108 こむぎ【その他】しゅうまいの皮 生	0	1169	275	31.1	(7.5)	8.3	(1.2)	(0)	1.4	(61.2)	(55.7)	57.7	2.2	-	58.9	-	0.3
01179	108 こむぎ【その他】春巻きの皮 生	0	1218	268	26.7	(8.3)	-	-	Tr	(1.8)	-	-	(57.7)	4.5	-	62.2	-	1.2
01180	110 こむぎ【その他】春巻きの皮 揚げ	0	2135	512	7.3	(7.2)	-	-	1	(30.7)	-	-	(49.5)	4.2	-	53.7	-	1.0

たんぱく質を例にご説明しますと、

アミノ酸組成によるたんぱく質」で記載食品と未記載の食品があります。

例えば献立作成で 1 食や 1 日の合計たんぱく質を見たい時、八訂版の考え方ではエネルギー算出に用いられたエネルギー産生成分を使用する事が望ましいのですが、それを行おうとすると図中の赤丸で囲った数値を食品毎に拾い上げて計算する必要があります。

赤丸で囲った数値が 1 列にまとまっていないというのが活用し辛いポイントです。

また、「アミノ酸組成によるたんぱく質」の列合計を用いてしまうと未収載食品が計上されないことになり、これもまた正しい栄養計算になりません。

したがって、現状では従来の「たんぱく質」の列（図では赤い点線で囲った部分）の合計値を便宜上たんぱく質量合計として栄養計算を行っています。

## ② 次回バージョンアップ「成分表 2020 年（八訂）確からしい栄養計算対応」って何？

「成分表 2020 年（八訂）確からしい栄養計算対応」では食品毎にエネルギー算出に用いられたエネルギー産生成成分（たんぱく質、脂質、炭水化物）の値を搭載する事でより確からしい栄養計算ができるようになります。

献ダテマンシリーズ 栄養素名	成分表から採用した値
たんぱく質	「アミノ酸組成によるたんぱく質」の値 ただし未収載の場合→「たんぱく質」の値
脂質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」の値 ただし未収載の場合→「脂質」の値
炭水化物	「利用可能単糖当量」に*がついている場合 →「利用可能炭水化物（質量計）」の値 それ以外は「差し引きによる利用可能炭水化物」の値
（参考）たんぱく質	「たんぱく質」の値
（参考）脂質	「脂質」の値
（参考）炭水化物	「炭水化物」の値

上記により、今まで通り「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」の成分値を用いて栄養価計算を行うとエネルギー値の計算に用いたより確からしい値となります。

従来の値を確認したい場合は「（参考）たんぱく質」「（参考）脂質」「（参考）炭水化物」をご参照いただくことが可能です。

### （ここがポイント！）

文科省版の八訂成分表では、たんぱく質を例にあげると、食品によって「アミノ酸組成によるたんぱく質」の収載食品と未収載食品があるので、「アミノ酸組成によるたんぱく質」の列で1食や1日のたんぱく質の合計を見る事が出来ません。

そのため、現状では下図の⑤（従来のたんぱく質）を全食品用いて、たんぱく質の合計量を

計算する事しかできません。

献ダテマンシリーズ「確からしい栄養計算対応」版では、下図のように、たんぱく質の列に「アミノ酸組成によるたんぱく質」が記載されている食品は④の値、未記載の食品は従来の「たんぱく質」の値⑤を1列にまとめます。

これにより、1食や1日の「たんぱく質」の列の合計値を見れば、食品毎にエネルギー計算に用いた値となり、より確からしいたんぱく質として栄養計算をする事が可能になります。

文科省版成分表2020（八訂）の表頭「エネルギーと主要なエネルギー産生成分（たんぱく質、脂質、炭水化物）」と献ダテマンシリーズでの採用成分値について

エネルギー	水分		たんぱく質		脂質		炭水化物							有機酸	灰分	アルコール	(参考)たんぱく質	(参考)脂質	(参考)炭水化物	
	kJ	kcal	アミノ酸組成によるたんぱく質 ※1	たんぱく質 ※1	トリアシルグリセロール当量	コレステロール	脂質 ※2	利用可能炭水化物				糖アルコール	炭水化物 ※3							
								利用可能単糖当量	利用可能炭水化物(質量計)	利用可能炭水化物	差し引き法による									食物繊維総量
		(.....g.....)		mg		g							g		g		g			
文科省版成分表2020(八訂)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	
献ダテマンシリーズ				④又は⑤	④又は⑤		⑥又は⑦	⑧又は⑨						⑩又は⑪				⑫	⑬	⑭

文科省版のエネルギー産生成分⑤⑧⑯が確認できるよう、献ダテマンシリーズでは(参考)で掲載いたします。

献ダテマンシリーズ「確からしい栄養計算対応」版では下記の栄養素においては食品ごとに採用成分値を定めて搭載いたします。

- ※1 たんぱく質：④「アミノ酸組成によるたんぱく質」の値、ただし未記載の場合→⑤「たんぱく質」の値
- ※2 脂質：⑥「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」の値、ただし未記載の場合→⑦「脂質」の値
- ※3 炭水化物：⑨「利用可能単糖当量」に\*がついている場合→⑩「利用可能炭水化物(質量計)」の値  
それ以外は⑪「差し引きによる利用可能炭水化物」の値

今後も八訂成分表への切り替えに伴う活用や影響について様々な研究や検討がなされていくと考えられます。当社でも新しい知見や情報収集を行いご利用者がより便利にご利用いただけるよう引き続き対応していきたいと存じます。