

# 調 査 の 概 要

## 1. 調査の目的

この調査は、国民の栄養改善の方途を講ずる基礎資料として国民の健康状態、栄養摂取量、栄養摂取と経済負担との関係等を明らかにするために栄養改善法（昭和27年法律第248号）に基づいて国が行なうものである。

この調査の結果は、国民の食生活を改善し、国民体位の向上をはかるために、また広く食糧政策にも利用されることを目的としている。

## 2. 調査対象および客体の選び方

この調査は、国民全体を対象としているが、実施にあたっては、国勢調査区を標本単位とし、標本抽出法によって抽出された地区の全世帯およびその構成員を調査の客体とした。

標本抽出法は、昭和41年度厚生統計母標本調査の調査地区を親標本として全国で346地区を無作為抽出し、地区内の全世帯（約16,500）および世帯員（約68,000人）を調査の客体とした。

国民栄養調査の調査単位である世帯とは、事実上住居をともにし、かつ、食生活をともにしているものの集まりおよび1人で独立の家計を維持し生活しているものをいう。従って、家事使用人、住込店員、下宿人等であっても食生活をともにしているものは同一世帯とした。

なお、世帯主が外国人である世帯や集団給食施設および3食外食者は調査対象から除外した。

また、被調査人員のうち調査期間中に転出、死亡などでいなくなったものについては、その日まで調査し、転入または出生など被調査世帯に新たに加わったものについては、その日から調査した。

## 3. 調査客体の分類方法および客体の概要

### 1) 調査客体（被調査者世帯）の分類方法

集計のための調査客体の分類は、次のとおりである。

#### ① 業 態 別 分 類

世帯を耕地面積が0.3ヘクタール（北海道0.5ヘクタール）以上の世帯と0.3ヘクタール未満（耕地の全くない世帯を含む）の世帯、即ち農家世帯、非農家世帯に大別し、更に農家世帯は専業世帯、常用勤労者のいる兼業世帯、その他の兼業世帯の3業態に、非農家世帯は、最多収入者が自営業の世帯、最多収入者が常用勤労者の世帯、最多収入者が日雇労働者の世帯、最多収入者がその他の世帯の4業態にわけ、あわせて7業態に分類した。次に業態の分類方法について記述すれば次のとおりである。

#### (a) 農家世帯（耕地面積0.3ヘクタール以上の世帯）

現に農耕栽培を行なっている耕地（田、畑、園地など）の面積が0.3ヘクタール（北海道は0.5ヘクタールとする。以下同様）以上ある世帯をいう。

(12)

### 1. 専業世帯

農業だけをやっている世帯で、世帯員の中に常用勤労者、日雇労働者、農業以外の自営業者の全くいない世帯をいう。

家内労働者、内職者はいても差しつかえない。

### 2. 常用勤労者のいる兼業世帯

世帯員の中に1人でも常用勤労者のいる世帯をいう。世帯主が常用勤労者である場合も含む。

### 3. その他の兼業世帯

世帯員の中に常用勤労者はいないが、農業以外の自営業者、日雇が1人でもいる世帯をいう。

### (b) 非農家世帯(耕地面積0.3ヘクタール未満の世帯)

#### 4. 最多収入者が自営業者である世帯

最多収入者が、事務所、工場、商店、飲食店、漁業など農業以外の自営業を行なっている世帯をいう。ただし、会社組織になっている場合は該当しない。

#### 5. 最多収入者が常用勤労者である世帯

常用勤労者とは、他人に雇われて賃金給料をもらっている人のうち、雇用契約期間が1カ月以上のものをいう。

#### 6. 最多収入者が日雇労働者である世帯

ここでいう日雇とは、他人に雇われて賃金を得ている人で雇用契約が日々、または1カ月未満のものをいう。

#### 7. その他の消費者世帯

最多収入者が4～6に該当しない場合をいう。例えば、0.3ヘクタール未満の農業だけをやっている世帯、行商人、靴みがきなどをやっている世帯。

### ② 市郡別分類

全国を7大都市、人口15万人以上の市、人口5～15万の市、人口5万未満の市、町村の別に分類した。

### ③ 地域ブロック別分類

全国を表一(13頁)のように12地域に分類した。

### ④ 世帯業態別にみた被調査世帯数(百分率)

世帯業態別に被調査世帯の百分率をみると表二(13頁)のとおりである。

## 4. 調査項目および実施時期

### 1) 調査項目

#### イ 栄養摂取状況調査

(イ) 連続した5日間における食事の状況

(ロ) " " 食事の料理名

(ハ) 摂取した食品の名称およびその数量

#### ロ 経済調査

栄養摂取状況調査に関連して、食材料費を調査地区ごとの平均小売価格に基づき調査した。

#### ハ 身体状況調査

## (4) 体位・体力関係調査

身長, 体重, 胸囲, 座高, 握力

## (ロ) 血圧調査

## (ハ) 身体症候調査

貧血, 口角炎, 毛孔性角化症, けん反射消失, ひ腹筋圧痛, 浮しゅ

身体状況調査は, 食物摂取状況調査期間内に行なった。

表-1 地域ブロック区分の内訳

ブ ロ ッ ク	県	名
北 海 道	青森県, 岩手県, 宮城県, 秋田県, 山形県, 福島県	
東 北	埼玉県, 千葉県, 東京都, 神奈川県	
関 東 I	茨城県, 栃木県, 群馬県, 山梨県, 長野県	
関 東 II	新潟県, 富山県, 石川県, 福井県	
北 陸	岐阜県, 愛知県, 三重県	
東 海	京都府, 大阪府, 兵庫県	
近 畿 I	奈良県, 和歌山県, 滋賀県	
近 畿 II	鳥取県, 島根県, 岡山県, 広島県, 山口県	
中 国	徳島県, 香川県, 愛媛県, 高知県	
四 国	福岡県, 佐賀県, 長崎県, 大分県	
北 九 州	熊本県, 宮崎県, 鹿児島県	
南 九 州		

表-2 世帯業態別にみた被調査世帯数 (百分率)

総 数	農 家 世 帯		非 農 家 世 帯		
	専業農家世帯	兼業農家世帯	自営業世帯	常用勤労者世帯	その他の世帯
100	10.7	10.9	16.9	52.2	9.2

## 2) 調 査 時 期

昭和42年5月

## 5. 調 査 要 領

## 1) 調査員の構成

調査員は, 栄養士, 医師およびその助手をもって構成した。

栄養摂取状況調査については, 主として栄養士がこれにあたり, 身体状況調査については医師およびその助手が担当した。

## 2) 調査票の様式

- (4) 身体状況調査票……………17頁参照
- (ロ) 食事内容記入帳……………18~19頁参照
- (ハ) 食品小売価格調査票……………20頁参照

(14)

### 3) 調査方法

#### (a) 栄養摂取状況調査

調査日の選定にあたっては、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選び、なるべく普通の摂取状態にある連続した5日間を選び、あらかじめ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納得させた後、調査票(食事内容記入帳)を各世帯に配付し、記入要領を十分説明したうえで、連続した5日間の食物摂取状況等を記入させた。

なお、摂取食品については、秤を用いて秤量記入させたが、消費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した。

また、調査員である栄養士は調査期間中少なくとも1日1回以上被調査世帯を直接訪問し、記入状況を点検するとともに不備な点の是正や記入要領の指導にあたった。

#### (b) 経済調査(食材料費調査)

調査員はあらかじめ被調査地区付近の各食品の小売店舗における価格を調査して単価を算出しておき集計の段階で計算した。

#### (c) 身体状況調査

身体状況調査は、栄養摂取状況調査を行なった世帯の家族全員を対象とし、被調査員の集合に便利な一定の場所に集めて実施した。

## 6. 集計および製表方法

### 調査地区において実施した事項

#### 1) 栄養摂取状況調査

各調査地区の調査員および集計員は各世帯に記入させた食物摂取状況記入票の5日間の摂取食品を原食品使用量および純摂取量に分けて5日分をとりまとめて各食品別に累計する。

この際、計量単位が升、貫、あるいは個、枚、本等の目安量で記入されたものがあつた場合はグラム量に換算する。

栄養量の計算と世帯状況の集計については電子計算機を用いて行なうため、食物摂取状況の関係は摂取食品整理表を、世帯および食事状況については食事状況整理票をそれぞれ作成した。

#### 2) 経済調査(食材料費調査)

各世帯の5日間の摂取食品について購入、自家生産、貰物等の別を問わず原食品量に当該地域のそれぞれの食品単価(あらかじめ調査しておいたもの)を乗じて各食品の価格を算出し、さらにこれを食品群別に分類集計した。

### 本省において実施した事項

#### 1) 集計方法

##### (i) 全国成績

各世帯別に集計されたものが、本省に提出されると、その個々について十分審査した後、1人1日当り、栄養摂取量、食品群別摂取量、食品群別摂取栄養量、食品群別食材料費、身体症候、体位、体力、血圧の全国平均を算出した。

## (ロ) 世帯業態別集計

全ての調査項目について、世帯業態別集計を行なった。

## (イ) 支出階層別集計

栄養摂取量、食品群別摂取量、食品群別食材料費について支出階層別集計を行なった。

## (エ) 市郡別集計

栄養摂取量、食品群別摂取量、食品群別食材料費、体位について、市郡別集計を行なった。

## (ホ) 地域ブロック別集計

栄養摂取量、食品群別摂取量、食品群別食材料費について地域ブロック別集計を行なった。

## 7. 本書利用上の注意点

## 1) 栄養価算定に使用した成分表について

栄養価算定に用いた成分表は、当初においては、「食品栄養価要覧」を使用し、昭和23年より「日本食品成分表」を、昭和30年以降は「改訂日本食品標準成分表」を使用してきたが、39年度からは「三訂日本食品標準成分表」を使用している。ただし、これにない食品については、「国民栄養調査用追加食品成分表」および「国民栄養調査用食品名読み換え表」を使用している。

## 2) 食品群別の分類について

食品群別の分類については、表一4(22頁)の食品群別表の分類によった。

## 3) 調査成績の年次比較について

この調査は、栄養改善法(昭和27年法律第248号)の規定に基づいて毎年5月に実施することになっているが、前年度(昭和41年)はたまたま厚生省生活総合調査の一環として、11月に実施されたため42年度(5月実施)調査の成績と比較した場合季節差などの問題があるため、昭和40年度調査成績(5月実施)と比較して記述した。

## 4) 成人換算について

国民栄養調査における栄養摂取状況調査成績は、被調査世帯総数の総摂取量を単純平均して1人1日当たりとして算出したものである。従ってこれから成人1人当りの熱量、蛋白質の摂取量を知らうとすればそれぞれの成人換算率をもって除さなければならない。

成人換算率の算出にあたっては昭和35年までは昭和24年の栄養所要量に基づいて作成された成人換算率表を使用していたが、36年4月より日本人の栄養所要量の改定が行なわれたので、それに伴って20~30才代の男子で日常軽労作に従事している際の熱量および蛋白質所要量である2,500カロリー、70gをそれぞれ1.00として成人換算率を表一3(21頁)のとおり作成し、36年度の調査からこれを使用した。

なお、成人換算率の算出にあたっては、各世帯員の年齢別、性別、労働強度別により、次のような取り扱いをした。

15才以上の男女の熱量については、(2)の労働強度別熱量所要量および成人換算率表を用い、15才未満の男女の熱量、蛋白質および15才以上の男女の蛋白質の成人換算率については(1)に示す年齢別、性別、熱量および蛋白質成人換算率表を用いた。

また、女子で妊娠、授乳をしている場合には妊娠および授乳婦別熱量および蛋白質の成人換算率を用い

( 16 )

たが、乳児を持つ母親でも全く授乳していない者は授乳婦とはしないで普通人として取り扱った。

従って、この場合には乳児の成人換算率を計算するが、乳児が専ら母乳のみで哺育されている場合は、母親を授乳婦として計算し乳児は0とした。

さらに、乳児が母乳以外のもので哺育されている場合でも、母親が僅かでも授乳している場合は、授乳婦および乳児の両者の成人換算率を用いて計算した。

行政管理庁承認  
No. 5751 (旧No. 459)  
昭和42年7月31日迄  
厚1-4-2-1  
昭和42年3月17日登録  
様式第1号

厚生省

国民栄養調査 (身体状況調査票)

(昭和42年調査)

地区番号			都府	道県	郡市	町区
世帯番号			調査員氏名			㊦
世帯員番号		世帯業態番号	1	2	3	4 5 6 7
氏名・性別						男女
生年月日 満年齢	明大昭	年 月 日 (歳)	妊婦・授乳婦の別 及び月数	妊授	月 月	
1 身長		cm	7 貧血	+	-	
2 体重		kg	8 口角炎	+	-	
3 胸囲		cm	9 毛孔性角化症	+	-	
4 座高		cm	10 けん反射消失	+	-	
5 握力		kg	11 ひ腹筋圧痛	+	-	
6 血圧	最高	mmHg	12 浮しゅ	+	-	
	最低	mmHg	備考			

行政管理庁承認  
No. 5748 (旧No. 4860~4861)  
昭和42年7月31日迄  
厚1-4-2-2  
昭和42年3月17日登録  
様式第2号

厚生省国民栄養調査

食事内容記入帳

地区番号 \_\_\_\_\_

世帯番号 \_\_\_\_\_

都道名 \_\_\_\_\_  
府県名 \_\_\_\_\_

調査員氏名 \_\_\_\_\_

厚生省

厚生省国民栄養調査

世帯票

食事状況記入票

地区番号		世帯番号		食 事 の 状 況											※食事数合計						
(1) 世帯員番号	(2) 続柄	(3) 氏名	(4) 性	(5) 生年月	(6) 満年齢	(7) 妊婦・授乳婦の別	(8)※ 仕事の種類	(9)※ 労働強度	(1) 食 事 の 状 況					(2) ※食事数		(3) ※食事数合計					
									第1日	第2日	第3日	第4日	第5日	家庭の食事	外食						
									朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	
1	世帯主		男	明大昭年	月	歳	妊授	月													
2			男	明大昭年	月	歳	妊授	月													
3			男	明大昭年	月	歳	妊授	月													
8			男	明大昭年	月	歳	妊授	月													
9			男	明大昭年	月	歳	妊授	月													
10			男	明大昭年	月	歳	妊授	月													
※ (10) 世帯業態	耕地面積 0.3ヘクタール以上の世帯	1 専業世帯	※ (10) 世帯人員		万	千	円	計													
	耕地面積 0.3ヘクタール未満の世帯	2 常用勤労者のいる兼業世帯	※ (11) 前月中に要した家計支出																000		
		3 その他の兼業世帯	※ (12) 生活保護の状況		1 被保護世帯																
		4 最多収入者が自営業者である世帯			2 その他の世帯																
		5 最多収入者が常用勤労者である世帯																			
		6 最多収入者が日雇労働者である世帯																			
		7 その他の消費者世帯																			
備 考																					

- 注 意
- ※印の欄は調査員が記入します。
  - 食事の状況の欄は、家庭で食事をした場合および家で作った弁当を食べた場合は○印を、食事をしなかった場合は×印を、また、外食は(外)印を記入して下さい。
  - 来客その他世帯員以外のものが食事をした場合は、食事の状況欄にその食事数を記入して下さい。
  - この調査は、厚生省が栄養改善法に基づいて実施するものでありまして、秘密は厳守いたします。ご迷惑は、絶対におかけいたしません。







表一3

## 日本人熱量および蛋白質成人換算率

(1) 年齢別, 性別(妊婦, 授乳婦を含む) 熱量および蛋白質所要量並びに成人換算率表

年 齢	熱 量				蛋 白 質			
	男		女		男		女	
	Cal	換 算 率	Cal	換 算 率	g	換 算 率	g	換 算 率
0(歳)	760	0.30	690	0.30	30	0.45	25	0.35
1~2	1,200	0.50	1,100	0.45	45	0.65	40	0.55
3~5	1,550	0.60	1,400	0.55	50	0.70	45	0.65
6~8	1,850	0.75	1,700	0.70	55	0.80	50	0.70
9~11	2,100	0.85	2,000	0.80	70	1.00	75	1.05
12~14	2,500	1.00	2,400	0.95	95	1.35	85	1.20
15~17	2,750	1.10	2,350	0.95	95	1.35	80	1.15
18~19	2,700	1.10	2,300	0.90	85	1.20	70	1.00
20~29	2,500	1.00	2,100	0.85	70	1.00	60	0.85
30~39	2,500	1.00	2,000	0.80	70	1.00	60	0.85
40~49	2,400	0.95	2,000	0.80	70	1.00	60	0.85
50~59	2,300	0.90	1,900	0.75	70	1.00	60	0.85
60~69	2,150	0.85	1,750	0.70	65	0.95	55	0.80
70~	1,850	0.75	1,550	0.60	60	0.85	50	0.70
妊婦 { 前半期	-	-	2,400	0.95	-	-	75	1.05
妊婦 { 後半期	-	-	2,700	1.10	-	-	80	1.20
授乳婦全期	-	-	3,000	1.20	-	-	90	1.30

(2) 労働強度別熱量所要量および成人換算率

年 齢	非 常 に 軽 い				軽 い			
	男		女		男		女	
	Cal	換 算 率	Cal	換 算 率	Cal	換 算 率	Cal	換 算 率
15~17(歳)	2,400	0.95	2,100	0.85	2,750	1.10	2,400	0.95
18~19	2,350	0.95	2,000	0.80	2,700	1.10	2,300	0.90
20~29	2,200	0.90	1,850	0.75	2,550	1.00	2,100	0.85
30~39	2,200	0.90	1,800	0.70	2,500	1.00	2,050	0.80
40~49	2,100	0.85	1,750	0.70	2,400	0.95	1,950	0.80
50~59	2,000	0.80	1,700	0.70	2,300	0.90	1,900	0.75
60~69	1,900	0.75	1,600	0.65	2,150	0.85	1,800	0.70
70~	1,650	0.65	1,400	0.55	1,850	0.75	1,550	0.60

年 齢	中 く ら い				重 い				非 常 に 重 い			
	男		女		男		女		男		女	
	Cal	換算率	Cal	換算率	Cal	換算率	Cal	換算率	Cal	換算率	Cal	換算率
15~17	3,350	1.35	2,900	1.15	3,950	1.60	3,450	1.40	4,550	1.80	-	-
18~19	3,300	1.30	2,800	1.10	3,900	1.55	3,350	1.35	4,500	1.80	-	-
20~29	3,050	1.20	2,550	1.00	3,600	1.45	2,950	1.20	4,100	1.65	-	-
30~39	3,000	1.20	2,450	1.00	3,550	1.40	2,850	1.15	4,050	1.60	-	-
40~49	2,900	1.15	2,350	0.95	3,450	1.40	2,750	1.10	3,900	1.55	-	-
50~59	2,800	1.10	2,300	0.90	3,250	1.30	2,700	1.10	3,700	1.50	-	-
60~69	2,550	1.00	2,100	0.85	2,950	1.20	2,450	1.00	3,400	1.35	-	-
70~	2,150	0.85	1,800	0.70	2,500	1.00	2,100	0.85	-	-	-	-

表—4

## 食 品 群 別 表

食 品 群 別		食 品 名	
穀 類	米 類	米	玄米, 半つき, 7分つき, 精白, 輸入精白, 玄米もち, 精白米もち, 強化米
		加工品	めし・7分つき, めし・精白, かゆ, おもゆ, もち, 赤飯, アルファ米, じょうしん粉, しらたま粉, ビーフン, 米こうじ, 乳児用殺粉, かきもち, きりたんぼ, こうりもち, 道明寺粉
	大 麦	えん麦, 大麦・玄, はだかむぎ・玄, らい麦・全粒, オートミール, 押し麦, 切断麦, 麦こがし, 押しらい麦	
	小 麦	小 麦 粉	内地普通, 内地強力, 輸入軟質, 輸入硬質, 小麦粉・一等粉・薄力, 一等粉・中力, 強力, 二等粉・薄力, 中力, 強力, 小麦粉
		パ ン	食パン, コッペぱん, 黒ぱん, ぶどうぱん, フランスパン, 乾パン, らい麦パン, パン
		菓子パン	菓子ぱん・あんぱん, クリームぱん, ジャムぱん
		生めん, ゆでめん	めん類・うどん, 中華そば, ゆでそば, ゆでめん
		乾めん, 即席めん	かんめん, そうめん・ひやむぎ, 干し中華そば, 即席中華そば, マカロニ, スパゲティ, 干そば, 乾めん, 即席めん
		小麦加工品	ふ, なまふ, パン粉
	雑 穀 類	あわ・全粒, あわ精白, きび・全粒, 精白, そば・全粒, 粉, とうもろこし・乾燥, 粉(とうもろこし), コーンフレーク, ポップコーン, ひえ・全粒, 精白, もろこし・全粒, 精白, あわめし, あわもち, 全穀粉, てんぶらかす, コーンミール, はと麦, コンスターチ, 小麦はいが, 米ぬか	
種 実 類	あさの実, アーモンド, カシュー, かぼちゃ種, かや実, ぎんなん, くり生, 甘くり, かんろ煮(かん詰), くるみ, ごま, すいか種, とち実, はす実, ひまわり実, ブラジルナッツ, ベカン, ヘーゼルナッツ, 松の実, らっかいせい乾, いりらっかせい, バターピーナッツ		
い も 類	さ つ ま い も	さつまいも生	
	じ ゃ が い も	じゃがいも生	
	その他のいも類	きくいも, さといも・子いも, 親いも, やまのいも	
	いも類加工品	こんにゃく, しらたき, いも粉, むし切干, マッシュポテトフレーク, ポテトチップ, はるさめ, かんしょでんぷん, くずでんぷん, ばれいしょでんぷん, サゴでんぷん, タビオカでんぷん	
砂 糖 類	砂 糖	粗糖, 車糖・三温, 中白, 上白, 双糖・中双, 白双; グラニュー, 角砂糖, 氷砂糖, 黒砂糖, 糖みつ, ぶどう糖・精製, 結晶, 無水, こなあめ, みずあめ, はちみつ	
	ジ ャ ム 類	あんずジャムかん詰, いちごジャムかん詰, マーメイド, ぶどうジャムかん詰, りんごジャムかん詰, りんごジャム	
菓 子 類	菓子	甘なっとう, あめ玉, あられ・米あられ, ひなあられ, 今川焼き, ういろう, うぐいすもち, あわおこし, 米おこし, かしわもち, かのこ, かりんとう, かるかん, きびだんご, ぎゅうひ, きりざんしょ, 金玉糖, きんつば, くしだんご・あん, くしだんご・しょうゆ, 月餅, 源平豆, ごかぼう, さくらもち, あげせんべい, 甘辛せんべい, いそべせんべい, かわらせんべい, 塩せんべい, なんぶ, 巻き, 松風, ハツ橋, だいふくもち, ちまぎ, ちゃつう, どら焼き, ねりきり, ひがし, カステラまんじゅう, くずまんじゅう, くりまんじゅう, 中華饅頭・あん, 中華饅頭・肉, とうまんじゅう, 蒸しまんじゅう, もなか, ゆべし, 練ようかん, みずようかん, 蒸しようかん, らくがん, ウェファース, カステラ, カップケーキ, キャ	

食 品 群 別		食 品 名	
菓 子 類	菓 子	ラメル, ソーダクラッカー, チーズクラッカー, バタークラッカー, シュークリーム, ショートケーキ,ゼリービーンズ, タルト, チャイナマーブル, チューインガム, チョコレートミルク, スイートチョコ, カバーリングチョコ, デコレーションケーキ, ドーナツ, ドロップ, スガー・あんずスガー, らっかせいスガー, パイ・アップルパイ, レーズンパイ, ビスケット・ハード, ソフト, クリームサンド, ボーロ, マシュマロ, ロシアケーキ, ワッフル, あそあられ, 小豆たらし, あめんぼう, いりいり, かいちゅうじるこ, かたばん, からいもあめ, 豆板, ゆのはな, デセール, パナナ菓子, ラムネ菓子	
油 脂 類	バ タ ー	バター	
	マ ー ガ リ ン	マーガリン	
	植 物 油	植物油	
	動 物 油 脂	牛脂, ラード, ショートニング	
	マ ヨ ネ ー ズ 類	マヨネーズ, スプレッド, ドレッシング	
豆 類	大 豆 類	味 噌	甘みそ, 淡色辛みそ, 赤色辛みそ, 豆みそ, 粉みそ, 金山寺みそ, たいみそ, 鉄火みそ,
		豆 腐 及 び その加工品	とうふ普通, 絹ごしとうふ, 袋入りとうふ, 焼きとうふ, あぶらあげ, 生あげ, がんもどき, 凍とうふ,
		大豆及びそ の他の製品	大豆乾燥, ゆば, おから, 豆乳, 脱脂大豆, きなこ, ぶどう豆, なっとう, はまなっとう,
	その他の豆類およ び加工品	あずき・乾燥, ゆであずき, さらしあん, こし生あん, いんげん豆, うずら豆・煮豆, えんどう・乾燥, 塩えんどう, うぐいす豆, ささげ, そらまめ, フライビーンズ, ふき豆, おたふく豆, りょくとう, 小倉あん	
果 実 類	柑 橘 類	いよかん, きんかん・皮, きんかん果肉, くねんぼ, グレープフルーツ, さんぼうかん, ネーブルオレンジ, はっさく, ひゅうがなつみかん, ぶんたん, ほんかん, みかん・生, ゆず・皮, レモン, ゆず, 竜眼, なつみかん生	
	その他の果実類	すいか, まくわうり, あんず・生, あんず・干, いちご・生, いちじく・生, いちじく・干, うめ・生, あまがき, じゅくしがき, しぶぬきがき, ほしがき, ぐみ, さくらんぼ・生, ザクロ, デーツ・干, なし, ネクタリン・生, パナナ, パパイア, びわ・生, ぶどう・生, 干ぶどう, プラム, マスクメロン, 洋梨・生, りんご・生, デリシャス, インド, うめびしお, うめぼし, うめづけ	
	果 実 か ん 詰	みかんかん詰, あんずかん詰, さくらんぼかん詰, パインアップルかん詰, ぶどうかん詰, フルーツサラダかん詰, 洋なしかん詰, りんごかん詰, びわかん詰, ももかん詰, 白桃かん詰, 夏みかんかん詰	
緑 黄 色 野 菜	に ん じ ん	にんじん	
	ほ う れ ん 草	ほうれん草	
	か ぼ ち ゃ	かぼちゃ, くりかぼちゃ	
	そ の 他	イタリアンブロッコリー, かぶ葉・生, からしな, きょうな, こまつな, さんとうさい, しそ葉, しそ実, しゅんぎく, すぎきな・生, だいこん・葉・生, だいこん・まびきな, たいさい・生, たかな・生, ちしゃ・かきちしゃ, たまちしゃ, とうがらし・生, 葉とうがらし, とうな, にら, のざわな, パセリ, ビーマン, ひろしまな・生, ふだんそう, みずがらし, みつば・根みつば, ようさい, わけぎ, アスパラガス・グリーン, 葉ねぎ, セロリー, つくし, つるな, なずな, よめな, よもぎ, にがししゃ, ふきの葉, たんぼぼ	

食 品 群 別		食 品 名
そ の 他 の 野 菜 類	ト マ ト	トマト
	だ い こ ん	だいこん・生
	き ゃ べ つ	きゃべつ
	は く さ い	はくさい・生
	た ま ね ぎ	たまねぎ
そ の 他	せり(軟白), アスパラガス・ホワイト, うど, えだまめ, オクラ, かぶ・生, きゅうり・生, ピクルス, グリンピース・生, くわい, ごぼう, さやいんげん, さやえんどう, じゅうろくささげ, しょうが・生, そら豆, しょくようビート, しろうり・生, ずいき・生, たけのこ・生, とうがん, とうもろこし, なす・生, にんにく・生, ねぎ・根深ねぎ, はつかだいこん, はなやさい, ふき, みつば(軟白), みょうが, めききゃべつ, もやし・だいず, もやし・りょくとう, ゆり・根, らっきょう・生, れんこん, わさび・生, ぜんまい・生, わらび・生, えのきだけ, きくらげ, しいたけ・生, しめじ, なめこ・生, はつたけ, ひらたけ, マッシュルーム・生, まつたけ・生, きくの花, にがうり, はやとうり, ふきのとう, しょうろ	
乾 燥 野 菜 類	干とうがらし, かんびょう, 干しなちく, ずいき・干, 切干だいこん, わらび・干, 香たけ・干, なめこ水煮かん詰, アスパラガス水煮(かん詰), グリーンピースかん詰, たけのこ水煮かん詰, ぜんまい・干, しいたけ・干, マッシュルーム水煮かん詰, まつたけ水煮かん詰	
海 草 類	あおさ, あおのり, あさくさのり上級品, あさくさのり中級品, あさくさのり下級品, あらめ, いわのり, おごのり, かわのり, かんてん, こんぶ・まこんぶ, 長こんぶ, りしりこんぶ, みついしこんぶ, ほそめこんぶ, とろろこんぶ, こぶまき, つくだに, すいぜんじのり, ところてん, のりつくだに, ひじき, ひとえぐさ, まつも, もずく, わかめ	
野 菜 漬 物 類	あさつき, かぶ・ぬかみそづけ, すぐきな・つけもの, だいこん・ぬかみそづけ, たいさい・つけもの, たかな・つけもの, のざわな・つけもの, ひろしまな・つけもの, かぶ・ぬかみそづけ, きゅうり・ぬかみそづけ, じゅんさい(酢づけ), 紅しょうが, しろうり・ならづけ, たくあんづけ, だいこん・ぬかみそづけ, ならづけ, 守口づけ, べったらづけ, みそづけ, からしづけ, はくさい・塩づけ, 福神漬, やまごぼう・みそづけ, らっきょう・酢づけ, 花らっきょう, わさびづけ, しろうり・みりんづけ, なす・浅づけ	
調 味 嗜 好 品	し ょ う ゆ	しょうゆ
	酒	ウイスキー・特級, ウイスキー・一級, ウイスキー・二級, ウオッカ・60度, ウオッカ・50度, さけ(清酒)・特級, さけ・一級, さけ・二級, 合成酒, しょうちゅう・35度, しょうちゅう・25度, しょうちゅう・20度, ジン・47度, ジン・37度, ビール・びん詰, ビール・かん詰, ビール・生, ぶどう酒・白, ぶどう酒・赤, ぶどう酒・甘味, ブランデー・特級, ブランデー・一級, ラム, オレンジキュラソー, ホワイトキュラソー, イタリアン・ベルモット, フレンチ・ベルモット, ペパーミント, 薬味酒, コニャック, シェリー酒, シャンペン, 黒ビール, 老酒, アブサン, あわもり, 梅酒, 白酒
	調 味 料	みりんかす, みりん, みりん本なおし, カレー粉, 酢, カレールー, こしょう, ソース(ウスター), とんかつソース, たまねぎ粉, トマトケチャップ, にんにく粉, ハヤシルー, わさび粉(純), わさび粉(からし入り), クリームホワイトソース, しょっつる, トマトソース, パブリカ,
果 汁・そ の 他 嗜 好 飲 料	トマトジュース, みかんジュース(濃厚), みかんジュース(かん詰), みかんジュース(びん詰), トマトビューレ, くだもの, けいそう, だいたい汁, パインアップルジュース(濃厚), パインアップルジュース(びん詰), ぶどうジュース(濃厚), りんごジュース(濃厚), りんごジュース(かん詰), りんごジュース(びん詰), 果実	

食 品 群 別	食 品 名
果汁・その他嗜好飲料	ジュース、濃しゅくジュース、コーヒー牛乳、フルーツ牛乳、シャーベット、甘酒、コーヒー・いり豆、コーヒー（浸出液）、ココア、サイダー、ラムネ、せん茶、せん茶（浸出液）、まっ茶、かまいり茶、番茶、紅茶、紅茶（浸出液）、粉末ジュース、さけかす、酵母、ウーロン茶、玉露、麦湯、乳酸飲料
魚介類	<p>生 物</p> <p>あこうだい、あじ・生、あなご、あまだい、あゆ、あんこう、いさぎ、いわし・まいわし・生、うるめいわし・生、かたくちいわし・生、うぐい、うなぎ・生、きも、えい、おいかわ、かじき類、かつお・生、そうだかつお、かます、かれい類、きす、きんめだい、ぐち、こい、こち、このしろ、さけ・生、さば・生、さめ・あぶらざめ、よしきりざめ、さわら、さんま・生、したびらめ、しらうお・生、すずき、たい・まだい、くろだい、れんこだい、たちうお、たら・すけそうだら・生、とじょう、とびうお、にしん・生、はぜ・生、はも、ひらめ、ふぐ、ふな・生、ぶり・生、はまち、ほっけ、ぼら・生、まぐろ・ほんまぐろ・生・赤身、生・脂身、きわだまぐろ・生、めじまぐろ、ます・生、にじます、むつ、やつめうなぎ・生、わかさぎ・生、あかがい・生、あさり・生、あわび・生、かき・生、さざえ・生、しじみ、たいらがい、とこぶし、とりがい、ばかがい、はまぐり・生、ほたてがい・貝柱・生、ほっきがい、もがい、あみ・生、いか・生、ほたるいか、えび・いせえび、くるまえび、しばえび、かに・たらばかに、がざみ、ずわいがに、しゃこ、たこ・まだこ、いいだこ、なまこ・生、あいなめ、このわた、いとより、いな、えそ、かながしら、かわはぎ、かんばち、さより、ぎんぼ、せいご、いぼだい、たかべ、たなご、なます、ほうぼう、めばる、もろこ、たにし、ざこ、かずのこ・生、いがい</p> <p>塩 蔵・乾 製 品</p> <p>干あじ、いわし・まいわし生干、めざし、塩いわし、しらすぼし、なまりぶし、あらまき、塩さけ、すじこ、塩さば、塩さんま、みりんぼし、干たら、塩たら、開きにしん、塩にしん、はたはた、塩ます、さくらえび、くらげ(塩)、いなだ、みりん干、からすみ、きすみりん干、さよりみりん干、さんま生干、塩とびうお、たらこ、いわし丸干、煮干、たづくり、かつおぶし、くさや、さばぶし、きんし、みがきにしん、かずのこ・干、干やつめうなぎ、あわび干、ほたてがい・貝柱・干、あみ・干、するめ、むろあじ・干、たたみいわし、しらうおいかだ干、ちりめんざこ、やまめ・干、のしいか、キャビヤ、むつご、かに子漬</p> <p>練 製 品</p> <p>うめやき、かまぼこ・むしかまぼこ、やきかまぼこ、やきぬきかまぼこ、こぶまきかまぼこ、すまきかまぼこ、さつまあげ、だてまき、ちくわ、つみれ、なるとまき、はんぺん、やきちくわ</p> <p>魚肉ハム・ソーセージ</p> <p>魚肉ソーセージ、魚肉ハム</p>
かん詰・その他加工品	あじ味付かん詰、うるか、いわし水煮かん詰、いわし味付かん詰、いわしトマトづけかん詰、いわし油づけかん詰、うなぎかばやき、かつお角煮、花かつおつくだ煮、かつお水煮かん詰、かつおやまと煮かん詰、かつおフレック味付かん詰、かつお油づけかん詰、かつおしおから、こうなご・つくだに、こうなご・あめ煮、さけくんせい、さけ水煮かん詰、めふん、さば水煮かん詰、さんま味付かん詰、さんまトマトづけかん詰、でんぶ、にしんくんせい、はぜつくだ煮、はぜかんろ煮、ふなかんろ煮、ぶりにんせい油づけかん詰、まぐろ油づけかん詰、まぐろフレック水煮かん詰、まぐろフレック味付かん詰、ます水煮かん詰、わかさぎあめ煮、わかさぎつくだ煮、あかがい味付かん詰、あさりつくだ煮、あさり水煮かん詰、あさり味付かん詰、あわび水煮かん詰、あわびの味付かん詰、あわびしおから、かき水煮かん詰、かきくんせい・油づけかん詰、さざえ味付かん詰、はまぐりつくだ煮、はまぐり水煮かん詰、ほたて貝・貝柱水煮かん詰、ほたて貝・貝柱味付かん詰、あみつくだ煮、あみしおから、切りいかあめ煮、いかあられ、いかくんせい、いかしおから、ねりうに、しばえび水煮かん詰、さくらえびこうじ漬、さくらえびつくだ煮、かに水煮かん詰、かん漬、ほや・しおから、こはだあわ漬、こはだ粕づけ
牛 肉	牛肉(もも)、かた、ぼら、しもふり、牛・肝臓、牛・心臓、牛・腎臓、牛・舌、牛・尾、こうし肉

食 品 群 別		食 品 名
獸 鳥 鯨 肉 類	豚 肉	豚肉(もも), 豚肉(かた), 豚肉(ばら), 豚肉(ロース), 豚・肝臓, 豚・胃, 豚・腎臓
	鶏 肉	鶏肉, ひな肉, もつ, にわとり・皮, 骨スープ, くしやき肉(かん詰), 肝臓くしやきかん詰
	そ の 他 の 肉 類	やまと煮かん詰, レバーペースト, うずら肉, かも(まがも)肉, あひる肉, いなご, いのしし肉, うさぎ肉, きじ肉, くじら・塩蔵赤味, うね脂身, うね肉質, 塩蔵すのこ, くじら・冷凍尾肉, くじら・冷凍赤肉, 馬肉, おぼ, ベーコン, こがも肉, 七面鳥肉, 食用がえる, すずめ肉(骨とも), すっぽん肉, つぐみ肉(骨とも), ひつじ肉, やぎ肉, やまばと肉, しぎ, ひよどり肉, 蛇肉
	ハム・ソーセージ	ロースハム, プレスハム, 混合プレスハム, ベーコン, ポークソーセージ, ウィンナソーセージ, レバーソーセージ, サラミソーセージ, 混合ソーセージ
	かん詰・その他加工品	ロースビーフ, コンビーフかん詰, 牛照焼かん詰, 大和煮かん詰, レバーペースト, 鯨赤肉大和煮かん詰, セラチン, はちの子かん詰, 焼き豚, くじら松前漬, コンビーフ
卵 類	鶏 卵	鶏卵全卵, 卵黄, 卵白, 鶏卵乾, ビータン
	そ の 他	あひる卵, うずら卵, 七面鳥卵, はと卵
乳 お よ び 乳 製 品	乳	牛乳・生乳, 市乳, 濃厚牛乳, 人乳, やぎ乳, ひつじ乳
	チ ー ズ	チーズ・チェダー, チーズ・ゴータ, チーズ・エダム, チーズ・ブルー, チーズ・カテージ, チーズ・プロセス
	練粉乳その他	フルーツヨーグルト, 粉乳・全脂, 全脂加糖, 脱脂乳, 調製粉乳, 脱脂粉乳, 練乳・無糖, 練乳・全脂加糖, 練乳・脱脂加糖, カゼイン, 生クリーム, ヨーグルト含脂, ヨーグルト脱脂, アイスクリューム(高脂), アイスクリューム(低脂), ソフトクリューム, ミックスパウダー