

お客様各位

企画開発・製造・販売元  
株式会社いわさき 特販部

## フードモデルの食品成分表2020年版(8訂)への対応について

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。  
平素より弊社商品をご愛用頂き、厚く御礼申し上げます。  
さて、この度弊社フードモデルにつきまして、日本食品標準成分表2020年版(8訂)に下記のような対応しますのでご案内いたします。

敬具

## 【販売時期】2021年11月1日受注分より

2021年11月1日以降の受注分は全て成分表2020年版(8訂)に対応した商品での販売となります。  
成分表2015年版(7訂)への対応は出来かねますので、ご了承ください。

## 【フードモデル付属品(成分シール等)への対応内容】

- ①エネルギーの計算方法の変更に伴い、栄養計算には下記の項目を使用いたします。
  - ・たんぱく質:アミノ酸組成によるたんぱく質
  - ・脂質:トリアシルグリセロール当量
  - ・炭水化物:利用可能炭水化物(質量計)または差引法による利用可能炭水化物
  - ・糖質:差引法による利用可能炭水化物
- ②ただし表記は今まで通りたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質といたします。
- ③各データは収載の最新数値に基づきます。その他の表記に変更はありません。

## 食品の平均エネルギーが減ったことへの対応

※成分表2020年版では食品の平均エネルギーが2015年版に比べて9%少なくなりました。下記以外はエネルギー調整を行っておりません。

## 商品名に〇〇kcal献立と記載のある商品

2020年版で栄養計算後、カタログに記載のエネルギーと大きく異なる商品は、カタログのエネルギーに合うように献立内容を変更しております(M-22 エネルギーコントロール食1400、M-23 エネルギーコントロール食1600)。

ただし、糖尿病指導関係のフードモデルは糖尿病1単位との整合性がとれなくなるため、カタログに記載のエネルギーとなるようにフードモデルの調整を行っておりません。M-1-A 糖尿病指導用1200kcal~1800kcal献立展開セットはカタログ記載のエネルギーより100kcal程度少なくなりますが、ご了承ください。

## 【フードモデルの対応内容】

エネルギー・栄養価の変更に伴い、下記のフードモデルの内容または分量が変更となります。

1. M-22 エネルギーコントロール食1400(総合カタログvol.7 P15)  
朝食 アスパラガスのソテー⇒ゆでアスパラガス マヨネーズ添え
2. M-23 エネルギーコントロール食1600(総合カタログvol.7 P15)  
昼食 わかめとエンドウのみそ汁⇒豚汁
3. AS-21 脂質と塩分はどれくらい?働き盛り編(総合カタログvol.7 P24)

品番	フードモデル名称	エネルギー		脂質		食塩	
		2015年版	2020年版	2015年版	2020年版	2015年版	2020年版
AS-21-1	かつ丼	940	886	40.1	37.9	3.6	3.6
AS-21-2	カレーライス	723	669	21.2	19.6	4.6	4.6
AS-21-3	チャーハン	750	706	28.8	27.1	3.3	3.3
AS-21-4	とんこつラーメン	495	454	10.9	10.9	5.7	5.6
AS-21-5	お店の焼きそば	594	516	15.9	14.8	3.9	3.6
AS-21-6	ミートスパゲティ	680	627	18.5	16.9	5.0	5.0
AS-21-7	豚しょうが焼き	254	242	18.5	17.9	1.4	1.4
AS-21-8	ウインナーソティ	250	248	22.4	22.9	1.4	1.4
AS-21-9	鶏から揚げ	326	309	24.2	23.2	1.9	1.9
AS-21-10	ポテトサラダ	169	144	7.7	7.3	0.7	0.7

4. AS-22 塩分はどれくらい?シニア編(総合カタログvol.7 P25)

品番	フードモデル名称	エネルギー		脂質(g)		食塩(g)	
		2015年版	2020年版	2015年版	2020年版	2015年版	2020年版
AS-22-1	にぎり寿司	429	404	5.4	4.5	2.5	2.5
AS-22-2	コンビニおにぎり(昆布)	195	174	0.5	0.3	1.6	1.3
AS-22-3	きつねうどん	408	377	7.9	7.0	4.6	4.6
AS-22-4	あじの干物	101	90	5.3	4.0	1.0	1
AS-22-5	さけの塩焼き	125	114	6.7	5.8	1.1	1.1
AS-22-6	練り製品盛合せ	125	122	2.6	2.1	2.1	2.1
AS-22-7	野菜のごった煮	88	86	0.3	0.2	2.5	2.5
AS-22-8	豆腐の味噌汁	44	44	2.0	1.9	1.5	1.5
AS-22-9	梅干し	3	3	0.0	0.1	2.2	1.8
AS-22-10	しょうゆせんべい	75	74	0.2	0.2	0.4	0.3
AS-22-11	しょうゆ70g(醤油さし)	50	54	0.0	0.0	10.2	10.2

5. AS-17 塩分量に要注意 漬物編(総合カタログvol.7 P26)

		重量(g)	食塩(g)	
			2015年版	2020年版
AS-17-1	梅干し	50	11.1	<b>9.1</b>
AS-17-2	たくあん	150	6.5	<b>5</b>
AS-17-3	はくさい塩漬け	150	3.5	<b>3.2</b>
AS-17-4	キムチ	150	3.3	<b>4.4</b>
AS-17-5	きゅうりぬか漬け	70	3.7	<b>3.7</b>
AS-17-6	らっきょう漬け	150	3.3	<b>2.9</b>
AS-17-7	奈良漬け	150	6.5	<b>7.2</b>
AS-17-8	野沢菜漬け	150	3.6	<b>3.6</b>

6. AS-17P 塩分1gの食品 漬物編(総合カタログvol.7 P26)

品番	品名	重量(g)		備考
		2015年版	2020年版	
AS-17P-1	梅干し	5	<b>5</b>	
AS-17P-2	たくあん	23	<b>30</b>	2枚⇒ 2.5枚
AS-17P-3	はくさい塩漬け	43	<b>48</b>	
AS-17P-4	キムチ	45	<b>35</b>	
AS-17P-5	きゅうりぬか漬け	19	<b>19</b>	
AS-17P-6	らっきょう漬け	45	<b>50</b>	7個⇒8 個
AS-17P-7	奈良漬け	23	<b>20</b>	3枚⇒ 2.5枚
AS-17P-8	野沢菜漬け	40	<b>40</b>	

7. AS-14-A 砂糖に気を付けようシリーズ(総合カタログvol.7 P42)

		重量(g)	エネルギー(kcal)		砂糖量(g)		砂糖の数量			
			2015年版	2020年版	2015年版	2020年版	2015年版		2020年版	
							大	小	大	小
AS-14-1	ジャムパン	50	149	<b>143</b>	9	<b>9</b>	1	4	1	4
AS-14-2	どらやき	30	85	<b>88</b>	11	<b>11</b>	2	1	2	1
AS-14-3	ロールケーキ	50	182	<b>192</b>	10	<b>10</b>	2	0	2	0
AS-14-4	コーラ	350	161	<b>161</b>	42	<b>41</b>	8	2	8	1
AS-14-5	コーヒー乳飲料	190	72	<b>72</b>	19	<b>18</b>	3	4	3	3
AS-14-6	オレンジジュース	200	84	<b>92</b>	22	<b>24</b>	4	2	4	4

8. AS-14-B あぶらに気を付けようシリーズ(総合カタログvol.7 P42)

		重量(g)	エネルギー(kcal)		脂質(g)	
			2015年版	2020年版	2015年版	2020年版
AS-14-7	ロールケーキ	50	182	<b>192</b>	11.6	<b>13.3</b>
AS-14-8	チョコレート	20	112	<b>110</b>	6.8	<b>6.6</b>
AS-14-9	アイスクリーム	80	144	<b>142</b>	6.4	<b>6.2</b>
AS-14-10	ポテトチップス	30	166	<b>162</b>	10.6	<b>10.3</b>
AS-14-11	シュークリーム	60	137	<b>134</b>	6.8	<b>6.2</b>
AS-14-12	クロワッサン	20	90	<b>88</b>	5.4	<b>5.1</b>

9. AS-14-C 塩に気を付けようシリーズ(総合カタログvol.7 P43)

		重量(g)	エネルギー(kcal)		食塩	
			2015年版	2020年版	2015年版	2020年版
AS-14-13	みたらし団子	80	158	<b>155</b>	0.5	<b>0.5</b>
AS-14-14	せんべい	20	75	<b>74</b>	0.4	<b>0.3</b>
AS-14-15	ポテトチップス	30	166	<b>162</b>	0.3	<b>0.3</b>
AS-14-16	フライドポテト(S)		252	<b>228</b>	1	<b>0.5</b>
AS-14-17	ハンバーガー		269	<b>272</b>	1.4	<b>1.4</b>
AS-14-18	インスタントヌードル	80	358	<b>334</b>	5.5	<b>5</b>

10. M-16-A 1日1800kcal～2500kcal献立展開セット(総合カタログvol.7 P58)

成分表2020年版と食事摂取基準2020年版に対応するために、  
**新商品「M-3-A 1日1600kcal～2500kcal献立展開セット」**としてリニューアルいたします。(近日発売予定)  
 1600kcalの献立展開を追加し、1600kcal、1800kcal、2000kcal、2300kcal、2500kcalの5段階に展開できます。

11. M-14-A 妊産婦食生活献立展開セット(総合カタログvol.7 P59)

成分表2020年版・食事摂取基準2020年版、妊娠前から始める妊産婦のための食生活指針に対応するために、  
**新商品「M-2-A 妊産婦献立展開セット」**としてリニューアルいたします。(近日発売予定)  
 妊娠前の献立を追加し、妊娠前、妊娠初期、妊娠中期、妊娠後期、授乳期の5段階に展開できます。