

令和8年度(2026年度)加工品等配合割合一覧表【砂糖類・油脂類・酒類・調味料及び香辛料類】

令和8年2月27日作成

砂糖類			油脂類						酒類										
番号	1	番号	2	番号	3	番号	4	番号	5	番号	6	番号	7	番号	8	番号	9	番号	10
上白糖		黒砂糖		粉糖		油		油(揚げ物用)		ごま油		オリーブ油		バター		酒		本みりん	
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量	
栄養価	1人分: 100g																		
エネルギー	384	エネルギー	374	エネルギー	386	エネルギー	900	エネルギー	900	エネルギー	921	エネルギー	921	エネルギー	753	エネルギー	97	エネルギー	234
たんぱく質	0	たんぱく質	1.4	たんぱく質	0	たんぱく質	0.5	たんぱく質	0.4	たんぱく質	0.6								
脂質	0	脂質	0	脂質	100	脂質	83.1	脂質	0	脂質	0.1未満								
ナトリウム	1	ナトリウム	5~40	ナトリウム	1	ナトリウム	0	ナトリウム	0	ナトリウム	Tr	ナトリウム	0	ナトリウム	9	ナトリウム		ナトリウム	3
カルシウム	1	カルシウム		カルシウム	0	カルシウム	0	カルシウム	1	カルシウム	1	カルシウム	0	カルシウム	0	カルシウム		カルシウム	
マグネシウム	Tr	マグネシウム		マグネシウム	0	マグネシウム	0	マグネシウム	Tr	マグネシウム	Tr	マグネシウム	0	マグネシウム	0	マグネシウム		マグネシウム	
鉄	Tr	鉄		鉄	0.2	鉄		鉄		鉄	0.1	鉄	0	鉄		鉄		鉄	
亜鉛	0	亜鉛		亜鉛	0	亜鉛		亜鉛		亜鉛	Tr	亜鉛	0	亜鉛	0	亜鉛		亜鉛	
レチノール当量	0	レチノール当量		レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量	15	レチノール当量	0	レチノール当量		レチノール当量	
ビタミンB1	0	ビタミンB1		ビタミンB1	0	ビタミンB1		ビタミンB1											
ビタミンB2	0	ビタミンB2		ビタミンB2	0	ビタミンB2		ビタミンB2											
ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC											
食物繊維	0	食物繊維		食物繊維	0	食物繊維		食物繊維											
食塩相当量	0	食塩相当量	0.01~0.1	食塩相当量	0	食塩相当量		食塩相当量	0.01										
含まれるアレルゲン																			
										ごま				乳					
同一施設内での使用食材																			
配合割合 %																			
原料糖	100	原料糖		原料糖	97±1	食用こめ油		食用こめ油		食用ごま油	100	食用オリーブ油	100	生乳	100	うるち米	66	もち米	
(加工助剤)		糖蜜		オリゴ糖	3±1					加工助剤						うるち米麴	17	米こうじ	
		黒砂糖														清酒	17	本格米焼酎	
		水酸化カルシウム																	
		(加工助剤)																	

※配合割合が空白の食品は、製造業者が割合を非公開してる食品です。

令和8年度(2026年度)加工品等配合割合一覧表【砂糖類・油脂類・酒類・調味料及び香辛料類】

令和8年2月27日作成

酒類			調味料及び香辛料類																
番号	11	番号	12	番号	13	番号	14	番号	15	番号	16	番号	17	番号	18	番号	19	番号	20
1人分量																			
栄養価	1人分: 100g																		
ワイン(白)		ワイン(赤)		ラム酒		食塩		醤油 濃口		醤油 薄口		米酢		黒酢		ウスターソース		中濃ソース	
エネルギー	78	エネルギー	77	エネルギー	271	エネルギー	0	エネルギー	79	エネルギー	55	エネルギー	49	エネルギー	34	エネルギー	113	エネルギー	116
たんぱく質	0	たんぱく質	0	たんぱく質	0	たんぱく質	0	たんぱく質	7.5	たんぱく質	5.7	たんぱく質	0.6	たんぱく質	0.9	たんぱく質	1	たんぱく質	0.6
脂質	0	脂質	Tr	脂質	0	脂質	0	脂質	0	脂質	0.1								
ナトリウム	0~40	ナトリウム	0~40	ナトリウム	0	ナトリウム	39000	ナトリウム	5460	ナトリウム	8400	ナトリウム	12	ナトリウム	22	ナトリウム	3400	ナトリウム	2400
カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム	22	カルシウム	18	カルシウム									
マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム	0	マグネシウム	0	マグネシウム									
鉄		鉄		鉄		鉄	0	鉄	0	鉄		鉄		鉄		鉄		鉄	
亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛	0	亜鉛	0	亜鉛									
レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	0	レチノール当量	0	レチノール当量									
ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	0	ビタミンB1	0	ビタミンB1									
ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	0	ビタミンB2	0	ビタミンB2									
ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC									
食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維	0	食物繊維	0	食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維	0.4	食物繊維	0.4
食塩相当量	0	食塩相当量	0	食塩相当量		食塩相当量	99.1	食塩相当量	13.9	食塩相当量	16.3	食塩相当量	0	食塩相当量	0.1	食塩相当量	8.6	食塩相当量	6.2
含まれるアレルゲン																			
								小麦・大豆		小麦・大豆						りんご・大豆		りんご・大豆	
同一施設内での使用食材																			
配合割合 %																			
ぶどう	ぶどう	ラム原酒		海水	100	大豆		大豆		大豆		米		玄米		野菜・果実	32.3	野菜・果実	30.3
		酒精				小麦		小麦		小麦						りんご		トマト	
		香料				食塩		食塩		食塩						トマト		りんご	
						水		水		水						たまねぎ		にんじん	
						麹菌		麹菌		麹菌						ブルーベリー		たまねぎ	
																にんじん		醸造酢	27.5
																		醸造酢	30.1
																		糖類	22.2
																		砂糖類	22.5
																		砂糖	
																		ぶどう糖果糖液糖	
																		ぶどう糖果糖液糖	6.2
																		食塩	6.1
																		コーンスターチ	3.5
																		たん白加水分解物	4.7
																		たん白加水分解物	1
																		香辛料	0.3
																		香辛料	0.4
																		カラメル色素	1
																		カラメル色素	0.5
																		水	1
																		水	8.4

※配合割合が空白の食品は、製造業者が割合を非公開してる食品です。

令和8年度(2026年度)加工品等配合割合一覧表【砂糖類・油脂類・酒類・調味料及び香辛料類】

令和8年2月27日作成

調味料及び香辛料類																													
番号	21	番号	22	番号	23	番号	24	番号	25	番号	26	番号	27	番号	28	番号	29	番号	30										
オイスターソース	白みそ(みそ汁用)			白みそ(料理用)			赤みそ(みそ汁用)			赤みそ(料理用)			赤だしみそ			八丁みそ			コンソメ			ベーリーフ			ベーキングパウダー				
1人分量	1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量			1人分量				
栄養価	1人分: 100g			1人分: 100g			1人分: 100g			1人分: 100g			1人分: 100g			1人分: 100g			1人分: 100g			1人分: 100g			1人分: 100g				
エネルギー	143	エネルギー	204	エネルギー	188	エネルギー	201	エネルギー	193	エネルギー	241	エネルギー	217	エネルギー	281	エネルギー	385	エネルギー	172										
たんぱく質	7.2	たんぱく質	10.4	たんぱく質	11.4	たんぱく質	10.4	たんぱく質	12.6	たんぱく質	17.2	たんぱく質	9.3	たんぱく質	16.4	たんぱく質	7.2	たんぱく質	0.1										
脂質	0.1	脂質	5.3	脂質	6.1	脂質	5.4	脂質	5.4	脂質	10.4	脂質	10.5	脂質	0	脂質	4.6	脂質	1.1										
ナトリウム	4620	ナトリウム	4055	ナトリウム	4600	ナトリウム	4055	ナトリウム	4400	ナトリウム	4300	ナトリウム	4300	ナトリウム	4	ナトリウム	10000												
カルシウム	34.3	カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム	150	カルシウム	130	カルシウム		カルシウム													
マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム													
鉄	1.4	鉄		鉄		鉄		鉄		鉄	6.8	鉄		鉄		鉄													
亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛	2	亜鉛		亜鉛		亜鉛													
レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量													
ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	0.04	ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1													
ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	0.12	ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2													
ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC													
食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維	6.5	食物繊維		食物繊維		食物繊維													
食塩相当量	11.3	食塩相当量	10.3	食塩相当量	11.7	食塩相当量	10.3	食塩相当量	11.2	食塩相当量	10.9	食塩相当量	26.4	食塩相当量	0.01	食塩相当量	25.4												
含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン										
小麦・大豆	大豆			大豆			大豆			大豆			大豆			鶏肉・ゼラチン													
同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材										
													牛肉			小麦													
配合割合 %	配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %			配合割合 %										
かきエキス	41	米		大豆		米		大豆		大豆	72.3	大豆	56	食塩		ローレル	100	炭酸水素Na	25										
砂糖	16	大豆		米		大豆		米		食塩	15.2	食塩	10.8	デキストリン				グルコノデルタラクトン	18										
しょうゆ	10	食塩		食塩		食塩		食塩		鰹だし	4.6	水	33.2	白菜エキス				酸性ピロリン酸Na	15										
酵母エキス		水				水				昆布だし	2.8			砂糖				第一リン酸Ca	10										
魚醤										砂糖	1.6			酵母エキス				d-酒石酸水素K	6										
食塩										調味料(アミノ酸等)	1.9			配合調味料				ステアリン酸Ca	1										
でん粉	24									酒精	1.6			トマトエキス				コーンスターチ	25										
発酵調味料														ポークゼラチン															
水														チキンエキス															
調味料(アミノ酸)														たまねぎエキス															
酒精														にんじんエキス															
糊料														たまねぎ															
カラメル色素	9													加工でん粉															
酸味料																													

※配合割合が空白の食品は、製造業者が割合を非公開としてる食品です。

令和8年度(2026年度)加工品等配合割合一覧表【砂糖類・油脂類・酒類・調味料及び香辛料類】

令和8年2月27日作成

調味料及び香辛料類																			
番号	31	番号	32	番号	33	番号	34	番号	35	番号	36	番号	37	番号	38	番号	39	番号	40
トマトピューレ	トマトペースト	トマトケチャップ	マヨネーズ	デミグラスソース	ガラスープ	トウバンジャン	テンメンジャン	コチュジャン	黒こしょう										
1人分量																			
栄養価 1人分: 100g																			
エネルギー	45	エネルギー	93	エネルギー	122	エネルギー	731	エネルギー	96	エネルギー	16	エネルギー	77	エネルギー	264	エネルギー	250	エネルギー	393
たんぱく質	1.7	たんぱく質	4.4	たんぱく質	1.5	たんぱく質	1.4	たんぱく質	4.5	たんぱく質	4	たんぱく質	3.8	たんぱく質	8.8	たんぱく質	5.8	たんぱく質	12.5
脂質	0	脂質	0.3	脂質	0.2	脂質	79.3	脂質	4.2	脂質	0	脂質	2.3	脂質	8.4	脂質	2	脂質	8.8
ナトリウム		ナトリウム	35.7	ナトリウム		ナトリウム	870	ナトリウム	480	ナトリウム	85	ナトリウム	4600	ナトリウム	2200	ナトリウム	2800	ナトリウム	6
カルシウム		カルシウム	49.8	カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム	1	カルシウム	32	カルシウム		カルシウム		カルシウム	
マグネシウム		マグネシウム	49.2	マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム	3	マグネシウム	49	マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム	
鉄		鉄	1.19	鉄		鉄		鉄		鉄	0	鉄	2.1	鉄		鉄		鉄	
亜鉛		亜鉛	0.57	亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛	0	亜鉛	0.4	亜鉛		亜鉛		亜鉛	
レチノール当量		レチノール当量	100	レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	0	レチノール当量	250	レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	
ビタミンB1		ビタミンB1	0.18	ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	0	ビタミンB1	0.07	ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	
ビタミンB2		ビタミンB2	0.13	ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	0.12	ビタミンB2	0.19	ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	
ビタミンC		ビタミンC	19	ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	0	ビタミンC	0	ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	
食物繊維		食物繊維	3.9	食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維	0.1	食物繊維	7.4	食物繊維		食物繊維		食物繊維	
食塩相当量	0	食塩相当量	0.1	食塩相当量	2.8	食塩相当量	1.7	食塩相当量	1.2	食塩相当量	0.22	食塩相当量	11.7	食塩相当量	5.5	食塩相当量	7.1	食塩相当量	0
含まれるアレルゲン	卵・小麦・大豆	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	鶏肉	大豆	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	小麦・大豆・ごま	大豆	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン	含まれるアレルゲン						
同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材	同一施設内での使用食材									
配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %	配合割合 %									
トマト	100	トマト	100	トマト	67	食用植物油脂	77.3	鶏ガラ	40.3	鶏骨	49.9	水	46.48	味噌		米みそ		ブラックペッパー	100
				ぶどう糖果糖液糖	13	卵	8	豚骨	23	酵母エキス	0.2	唐辛子	31.03	砂糖		水あめ			
				ぶどう糖	7	醸造酢	4	玉葱		水	49.9	食塩	11.37	植物油脂		麦芽エキス			
				砂糖	3	砂糖類	2	人参	20.4			みりん	4.87	醤油		米こうじ調味料			
				醸造酢	4	食塩	2	セロリ				味噌	3.25			唐辛子			
				食塩	3	調味料(アミノ酸)	0.3	ルー	6.2			そば豆粉	1.05			砂糖			
				玉ねぎ	3	香辛料抽出物	0.01以下	ポークブイオン	2.4			グルタミン酸Na	0.96			食塩			
				香辛料		清水	6.4	酵母エキス	2.4			リボヌクリオチドNa	0.02			酵母エキス			
								トマトペースト	2.1			酒精	0.81						
								ワイン	1.5			クエン酸	0.16						
								トマトケチャップ	0.6										
								チキンブイオン	0.5										
								はちみつ	0.4										
								カラメル色素	0.2										
								香辛料	微量										

※配合割合が空白の食品は、製造業者が割合を非公開してる食品です。

令和8年度(2026年度)加工品等配合割合一覧表【砂糖類・油脂類・酒類・調味料及び香辛料類】

令和8年2月27日作成

調味料及び香辛料類																			
番号	41	番号	42	番号	43	番号	44	番号	45	番号	46	番号	47	番号	48	番号	49	番号	50
白こしょう		からし(粉)		一味とうがらし		七味とうがらし		カレー粉		ナツメグ(粉)		バジル(粉)		パセリ(乾)		パプリカ(粉)		チリパウダー	
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量		1人分量	
栄養価	1人分: 100g																		
エネルギー	357	エネルギー	411	エネルギー	387	エネルギー	410	エネルギー	420	エネルギー	535	エネルギー	344	エネルギー	344	エネルギー	389	エネルギー	348
たんぱく質	6.8	たんぱく質	26.9	たんぱく質	16.4	たんぱく質	13.3	たんぱく質	12.9	たんぱく質	6.4	たんぱく質	28.4	たんぱく質	21.2	たんぱく質	15.5	たんぱく質	12.4
脂質	2.0	脂質	9	脂質	9.2	脂質	11.9	脂質	11.1	脂質	35	脂質	3.1	脂質	2	脂質	11.6	脂質	6.7
ナトリウム	1	ナトリウム	4	ナトリウム	13	ナトリウム	48	ナトリウム	65	ナトリウム	5	ナトリウム	34	ナトリウム	1100	ナトリウム	60	ナトリウム	3300
カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム	
マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム	
鉄		鉄		鉄		鉄		鉄		鉄		鉄		鉄		鉄		鉄	
亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛		亜鉛	
レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	
ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	
ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	
ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	
食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維	13.2	食物繊維		食物繊維		食物繊維		食物繊維	
食塩相当量	0	食塩相当量	0	食塩相当量	0.03	食塩相当量	0.1	食塩相当量	0.2	食塩相当量	0.01	食塩相当量	0.1	食塩相当量	2.8	食塩相当量		食塩相当量	8.4
含まれるアレルゲン																			
					ごま														
同一施設内での使用食材																			
配合割合 %																			
コーンフラワー	79.74	からし	64	赤唐辛子	100	赤唐辛子	45.5	ターメリック	20	ナツメグ	100	バジル	100	パセリ	100	パプリカ	100	赤唐辛子	72
ブラックペッパー	13.75	でん粉	27.6			ちんぴ	40	コリアンダー	10									コーンパウダー	9
青唐辛子	5.5	デキストリン	8			ごま	10	クミン	10									食塩	9
リン酸三カルシウム	1.01	ウコン	0.4			あおさ	1.5	フェネグリーク	10									クミン	4
						麻の実	1.5	こしょう	5									オレガノ	4
						けしの実	1	赤唐辛子	5									ガーリック	2
						山椒	0.5	ちんぴ	5										
								その他香辛料	35										

※配合割合が空白の食品は、製造業者が割合を非公開してる食品です。

令和8年度(2026年度)加工品等配合割合一覧表【砂糖類・油脂類・酒類・調味料及び香辛料類】

令和8年2月27日作成

調味料及び香辛料類							
番号	51	番号	52	番号	53	番号	54
ガラムマサラ		ターメリック		シナモン		ミックス香辛料	
1人分量		1人分量		1人分量		1人分量	
栄養価	1人分: 100g						
エネルギー	414	エネルギー	336	エネルギー	383	エネルギー	379
たんぱく質	9.6	たんぱく質	7.2	たんぱく質	3.6	たんぱく質	11.7
脂質	12.2	脂質	1.2	脂質	4.3	脂質	7
ナトリウム	80	ナトリウム	35	ナトリウム	10	ナトリウム	47
カルシウム		カルシウム		カルシウム	1200	カルシウム	
マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム	87	マグネシウム	
鉄		鉄		鉄	7.1	鉄	
亜鉛		亜鉛		亜鉛	0.9	亜鉛	
レチノール当量		レチノール当量		レチノール当量	1	レチノール当量	
ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	0.08	ビタミンB1	
ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	0.14	ビタミンB2	
ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC	Tr	ビタミンC	
食物繊維		食物繊維		食物繊維	54.9	食物繊維	
食塩相当量	0.2	食塩相当量	0.1	食塩相当量	0	食塩相当量	0.1
含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン		含まれるアレルゲン	
同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材		同一施設内での使用食材	
配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %		配合割合 %	
クミン		ターメリック	100	シナモン	100	ブラックペッパー	50
デキストリン						ガーリック	16.5
コーンパウダー						ジンジャー	11.8
コリアンダー						パプリカ	10
オールスパイス						ナツメグ	5.9
シナモン						タイム	5.8
クローブ							
カルダモン							
アニス							
ナツメグ							
胡椒							
ローレル							
香辛料							

※配合割合が空白の食品は、製造業者が割合を非公開としてる食品です。