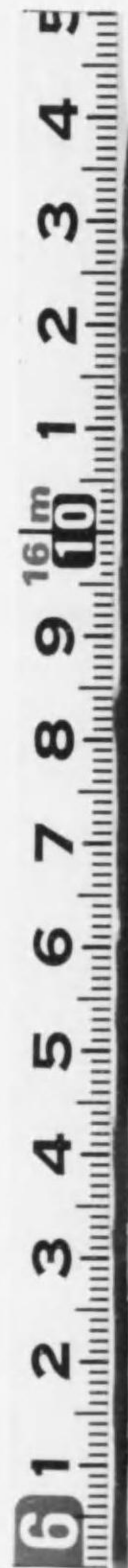


始



食品分析及營養價計算早見表

岐阜縣家事研究會

420
478

特255
474

目次

1. 國民食營養標準 1頁
 2. 穀類及其の製品 2
 3. 豆類及其の製品 4
 4. 野菜類 (葉菜類) 6
 全 (莖菜類) 8
 全 (根菜類) 10
 全 (瓜菜類) 10
 全 (花菜類) 12
 全 (水生類) 12
 全 (雜) 12
 5. 菌類 16
 6. 藻類 16
 7. 種實類 18
 8. 脂油類 18
 9. 獸肉類 20
 10. 鳥肉類 20
 11. 魚肉類 22
 全 (加工品の部) 24
 12. 貝類 24
 13. 甲殼類 30
 14. 軟体類 32
 15. 魚卵類 32
 16. 鳥卵類 34
 17. 乳類 34
 18. 調味料 34
 19. 果實類 36
 20. 蕨子類及澱粉類 38
 21. 救荒植物分析表 42
 22. 岐阜地方に自生する救荒植物 44

1. 國民食營養標準 (一日量)

年 齡	男		女			
	熱 量 (カロリー)	蛋 白 質 (%)	熱 量 (カロリー)	蛋 白 質 (%)		
發 育 期	1 歲	700	30	700	30	
	2—3	1260	50	1260	50	
	4—5	1460	60	1460	60	
	6—7	1600	65	1600	65	
	8—9	1720	70	1720	70	
	10—12	1900	80	1900	80	
	13—14	2200	90	2100	90	
	15—16	2400	100	2100	90	
	17—20	2500	100	2100	90	
	成 人 期	21—60 歲	輕 勞 作	2100	75	1700
中 等 勞 作			2400	80	2000	65
比 較 的 重 勞 作			2700	85	2200	70
重 勞 作			3000	90	2400	75
最 重 勞 作			3300~	100	—	—
老 年 期	61 歲 以 上	輕 勞 作	1700	45	1400	40
		中 等 勞 作	2100	55	1800	50



食 品	百 分 中						ビ タ ミ ン					備 考		
	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	無機質	A	B ₁	B ₂	C	D		E	
6	白	菜	95.09	0.72	0.09	2.55	0.59	0.81						大葉1葉 100瓦
7	濱	防	90.67	1.67	0.29	4.70	1.17	1.25						-120瓦
8	蕪	青	94.20	1.70	0.30	0.90	1.80	1.04						
9	小	松	94.50	1.70	0.20	1.20	1.40	1.25	+	+	+	+	+	
10	京	菜	94.00	2.50	0.41	1.00	1.40	1.43	+	+	+	+	+	
11	芥	子	89.64	3.07	0.29	1.95	1.86	1.62						
12	み	つ	94.40	1.10	0.20	1.50	1.70	0.93						
13	葱		91.90	1.40	0.42	3.20	2.20	0.50	+	+		+		1本 30瓦-50瓦
14	同	(白色部)	85.70	3.15	0.47	7.79	0.90	0.87						
15	同	(青色部)	95.83	1.12	0.02	1.19	0.46	0.49						
16	に	ら	90.70	2.30	0.51	4.30	0.30	1.01						
17	に	ん	82.01	3.89	0.56	8.08	2.61	2.48	+					
18	な	ぶ	78.05	7.71	0.67	7.42	1.84	2.89						
19	パ	セ	78.73	3.61	1.17	10.02	3.08	1.87	+			+		
20	春	菊	93.20	2.00	0.26	2.00	0.90	1.24	+	+	+	+		
21	サ	ラ	93.50	1.40	0.29	2.40	0.80	1.41	+	+	+	+		
22	山	東	95.44	1.50	0.14	1.28	0.65	0.74						
23	紫	蘇	88.21	1.66	0.47	4.81	1.49	1.79						
24	セ	ロ	94.01	0.77	0.02	3.25	0.03	1.21						
25	つ	ま	95.46	1.45	0.25	1.75	0.59	1.15				+		
26	薑	の	77.85	7.54	1.86	7.99	2.50	1.99						
27	唐	辛	83.33	5.95	1.14	5.13	1.50	2.93						
28	つ	る	93.90	2.07	0.26	2.18	0.48	1.73						
29	わ	け	95.38	1.42	0.16	2.02	0.50	0.47						
30	わ	ら	89.50	2.20	0.19	4.80	1.60	1.53						
31	嫁	菜	90.18	2.23	0.39	4.35	0.52	1.50						
32	ち	さ	97.22	0.69	0.15	1.19	0.39	0.72	+	+	+	+		
同 (莖菜類)														
1	蔀		95.10	0.70	0.07	2.30	0.60	0.86						大1本約100瓦
2	赤	芽	77.16	2.38	0.17	15.79	1.13	1.43						
3	ア	ス	92.77	2.41	0.32	2.11	0.81	1.36	+	+	+			
4	馬	鈴	79.50	2.00	0.03	17.30	0.50	0.67	+	+	+			こぶし大1ヶ約200瓦
5	同	(新)	79.37	2.00	0.11	16.60	0.32	0.75						
6	海	老	44.64	9.08	0.65	36.23	3.86	4.85						
7	菊	芋	82.66	2.46	0.07	12.46	0.64	1.53						

100瓦	20瓦	30瓦	40瓦	50瓦	60瓦	70瓦	80瓦	90瓦	
蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)
0.72	14	0.1	3	0.2	4	0.3	6	0.4	7
1.67	29	0.3	6	0.5	9	0.7	12	0.8	15
1.70	13	0.3	3	0.5	4	0.7	5	0.9	7
1.70	14	0.3	3	0.5	4	0.7	6	0.9	7
2.50	18	0.5	4	0.8	5	1.0	7	1.3	9
3.07	23	0.6	5	0.9	7	1.2	9	1.5	12
1.10	13	0.2	3	0.3	4	0.4	5	0.6	7
1.40	23	0.3	5	0.4	7	0.6	9	0.7	12
3.15	49	0.6	10	1.0	15	1.3	20	1.6	25
1.12	10	0.2	2	0.3	3	0.4	4	0.6	5
2.30	32	0.5	6	0.7	10	0.9	13	1.2	16
3.89	54	0.8	11	1.2	16	1.6	22	1.9	27
7.71	68	1.5	14	2.3	20	3.1	27	3.9	34
3.61	67	0.7	13	1.1	20	1.4	27	1.8	34
2.00	19	0.4	4	0.6	6	0.8	8	1.0	10
1.40	18	0.3	4	0.4	5	0.6	7	0.7	9
1.50	13	0.3	3	0.5	4	0.6	5	0.8	7
1.66	31	0.3	6	0.5	9	0.7	12	0.8	16
0.77	17	0.2	3	0.2	5	0.3	7	0.4	9
1.45	15	0.3	3	0.4	5	0.6	6	0.7	8
7.54	81	1.5	16	2.3	24	3.0	32	3.8	41
5.95	56	1.2	11	1.8	17	2.4	22	3.0	28
2.07	20	0.4	4	0.6	6	0.8	8	1.0	10
1.42	16	0.3	3	0.4	5	0.6	6	0.7	8
2.20	30	0.4	6	0.7	9	0.9	12	1.1	15
2.23	31	0.4	6	0.7	9	0.9	12	1.1	16
2.69	9	0.1	2	0.2	3	0.3	4	0.4	5
0.70	13	0.1	3	0.2	4	0.3	5	0.4	7
2.38	76	0.5	15	0.7	23	1.0	30	1.2	38
2.41	22	0.5	4	0.7	7	1.0	9	1.2	11
2.00	79	0.4	16	0.6	24	0.8	32	1.0	40
2.00	77	0.4	15	0.6	23	0.8	31	1.0	39
9.08	192	1.8	38	2.7	58	3.6	77	4.5	96
2.46	62	0.5	12	0.7	19	1.0	25	1.2	31

食 品	百 分 中						ビ タ ミ ン					備 考	
	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	無機質	A	B ₁	B ₂	C	D		E
17 わかめ	23.50	11.60	1.44	42.20	3.30	16.72							
18 ところてん	99.09	0.06	0.01	0.72	—	0.08							
19 水前寺のり	6.52	25.09	0.14	58.74	1.17	6.98							

7. 種 實 類

1 銀杏	59.40	5.30	1.54	30.70	0.70	1.57							20ヶ約100瓦
2 黒胡麻	6.30	20.70	43.00	21.50	—	8.50							大匙山1杯約12瓦
3 白胡麻	6.70	19.70	54.30	6.62	6.20	5.18							"
4 麻の實	13.60	27.10	25.00	6.90	20.30	6.10							"
5 栗	60.10	3.50	0.41	33.60	0.90	0.88	※	甘		※			大7,8個ア100瓦
6 胡桃	4.10	27.20	60.30	4.70	0.90	0.90	※	甘		※			
7 かや	6.75	12.15	58.03	14.42	4.54	2.77							
8 生蓮子	15.36	20.22	2.45	45.27	4.25	11.85							
9 甘栗	40.20	4.90	1.98	47.70	2.90	1.14							
10 紫蘇の實	88.26	2.64	1.25	2.29	3.68	0.99							
11 けしのみ	6.75	24.38	50.77	6.40	5.74	6.15							
12 さんしょのみ	18.00	10.07	7.23	37.16	24.64	3.79							
13 椎の實	31.98	3.37	0.73	60.52	2.28	1.12							
14 橡の實	14.32	3.12	6.06	71.06	3.90	1.07							

8. 油 脂 類

1 大豆油	0.01 以下	99.99 以上												
2 胡麻油														
3 かや油														
4 菜種油														
5 オリーブ油									※	—	—	—	※	+
6 落花生油														
7 椿油														
8 椰子油														
9 牛脂(ヘット)		0.30	99.70				+	—	—	—	+			
10 豚脂(ラード)		0.20	99.80				※	—	—	—	+			

100瓦		20瓦		30瓦		40瓦		50瓦		60瓦		70瓦		80瓦		90瓦	
蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)	蛋白質(g)	熱量(cal)
11.60	234	2.3	47	3.5	70	4.6	94	5.8	117	7.0	140	8.1	164	9.2	187	10.4	211
0.06	3	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	2	0.0	2	0.0	2	0.0	2	0.1	3
25.09	345	5.0	69	7.5	104	10.0	138	12.5	173	15.1	207	17.6	242	20.1	276	22.6	311

5.30	162	1.1	32	1.6	49	2.1	65	2.7	81	3.2	97	3.7	113	4.2	130	4.8	146
20.70	573	4.1	115	6.2	172	8.3	229	10.4	287	12.4	344	14.5	401	16.6	458	18.6	516
19.70	613	3.9	123	5.9	184	7.9	245	9.9	307	11.8	368	13.8	429	15.8	490	17.7	552
27.10	377	5.4	75	8.1	113	10.8	150	13.6	189	16.3	226	19.0	264	21.7	302	24.4	339
3.50	156	0.7	31	1.1	47	1.4	62	1.8	78	2.1	94	2.5	109	2.8	125	3.2	140
27.20	692	5.4	138	8.2	208	10.9	277	13.6	346	16.3	415	19.0	484	21.8	554	24.5	623
12.15	649	2.4	130	3.6	195	4.9	260	6.1	325	7.3	389	8.5	454	9.7	519	10.9	584
20.22	291	4.0	58	6.1	87	8.1	116	10.1	146	12.1	175	14.2	204	16.2	233	18.2	262
4.90	234	1.0	47	1.5	70	2.0	94	2.5	117	2.9	140	3.4	164	3.9	187	4.4	211
2.64	32	0.5	6	0.8	10	1.1	13	1.3	16	1.6	19	1.8	22	2.1	26	2.4	29
24.38	598	4.9	120	7.4	179	9.8	239	12.2	299	14.6	359	17.1	419	19.5	478	21.9	538
10.07	261	2.0	52	3.0	78	4.0	104	5.0	131	6.0	157	7.0	183	8.1	209	9.1	235
3.37	348	0.7	70	1.0	104	1.4	139	1.7	174	2.0	209	2.4	244	2.7	278	3.0	313
3.12	360	0.6	72	0.9	108	1.3	144	1.7	180	2.0	216	2.3	252	2.5	288	2.8	324

—	930	—	186	—	279	—	372	—	465	—	558	—	651	—	744	—	837
—	930	—	186	—	279	—	372	—	465	—	558	—	651	—	744	—	837
—	930	—	186	—	279	—	372	—	465	—	558	—	651	—	744	—	837
—	930	—	186	—	279	—	372	—	465	—	558	—	651	—	744	—	837
—	930	—	186	—	279	—	372	—	465	—	558	—	651	—	744	—	837
—	930	—	186	—	279	—	372	—	465	—	558	—	651	—	744	—	837
0.30	928	0.1	186	0.1	278	0.1	371	0.2	464	0.2	557	0.2	650	0.2	742	0.3	835
0.20	929	0.0	186	0.1	249	0.1	372	0.1	465	0.1	557	0.1	650	0.2	743	0.2	836

9. 獣 肉 類

食 品	百 分 中						ビ タ ミ ン					備 考
	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	繊維	無機質	A	B ₁	B ₂	C	D	
1 牛肉(ロース)	72.91	20.07	6.48	—	—	0.96	+	+	+	△	+	
2 同 (一等肉)	77.33	19.70	2.80	—	—	0.90	+	+	+	△	+	
3 同 (二等肉)	74.50	21.72	2.63	—	—	0.93	+	+	+	△	+	
4 同 (ヒレ)	76.18	19.01	3.88	—	—	1.00	+	+	+	△	+	
5 同 (小間切)	57.86	19.20	20.21	—	—	0.78	+	+	+	△	+	
6 牛 舌	64.00	19.11	16.07	—	—	0.96						
7 牛 肝 臟	71.86	16.53	3.58	—	—	1.61	+	+	+		+	
8 牛肉味噌漬	47.67	31.40	9.61	—	—	6.14						
9 牛肉大和煮	62.53	17.89	2.28	13.00	—	4.97						
10 コーンビーフ	54.78	23.67	16.85	—	—	4.06						
11 馬 肉	75.90	20.10	2.20	—	—	0.95	+	+	+			
12 豚 肉	72.20	21.20	6.00	—	—	1.00	+	+	+		+	
13 豚肉(二等肉)	55.18	15.63	26.91	—	—	0.81						
14 同 (小間切)	45.01	13.72	38.97	—	—	0.78	+	+	+		+	
15 焼 豚	37.69	47.31	10.82	—	—	4.66						
16 ハ ム	57.30	22.70	14.00	—	—	4.20	+	+	+			
17 角ソーセージ	57.76	16.51	23.76	—	—	2.10	+	+	+			
18 ベーコン	19.84	5.46	69.19	—	—	2.66	+	+	+			
19 羊 肉	75.17	16.35	7.98	—	—	1.19	+	+	+		+	
20 猪 肉	74.19	16.82	8.29	—	—	0.84						
21 鹿 肉	78.02	19.54	2.50	—	—	1.15						
22 家 兎 肉	73.47	24.25	1.91	—	—	1.52	+	+	+		+	
23 山 兎 肉	74.01	16.93	7.80	—	—	0.95	+	+	+			
24 鯨 肉	73.90	22.50	2.46	—	—	0.88	+	+	+		+	
25 鯨 皮 (鹽漬)	63.00	1.11	30.50	—	—	5.81						
26 食 用 蛙	74.97	12.88	0.83	—	—	9.07						
27 い な ご	20.62	64.15	2.38	—	—	3.33						
28 蜂の子(鹽漬)	42.67	20.25	7.86	19.53	—	9.50						
29 す っ ぽ ん 肉	84.10	14.90	0.24	—	—	0.99						

10. 鳥 肉 類

1 鶏 肉	71.80	19.50	7.80	—	—	0.96	+	+	+			
2 鶏 臟 物	76.61	14.39	8.16	—	—	0.65						
3 皮 肝	62.00	25.08	11.16	—	—	0.65						
4 鶏 骨 ス ー プ	98.43	0.54	0.02	—	—	0.94						
5 家 鴨 肉	71.80	19.80	7.40	—	—	1.20						

100 瓦	20 瓦	30 瓦	40 瓦	50 瓦	60 瓦	70 瓦	80 瓦	90 瓦	
蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)	蛋白質 (g)	熱量 (cal)
20.07	143	4.0	29	6.0	43	8.0	57	10.0	72
19.70	107	3.9	21	5.9	32	7.9	43	9.9	54
21.72	114	4.3	23	6.5	34	8.7	46	10.9	57
19.01	114	3.8	23	5.7	34	7.6	46	9.5	57
19.20	267	3.8	53	5.8	80	7.7	107	9.6	134
19.11	228	3.8	46	5.7	68	7.6	91	9.6	114
16.53	101	3.3	20	5.0	30	6.6	40	8.3	51
31.40	218	6.3	44	9.4	65	12.6	87	15.7	109
17.89	148	3.6	30	5.4	44	7.2	59	9.0	74
23.67	254	4.7	51	7.1	76	9.5	102	11.8	127
20.10	103	4.0	21	6.0	31	8.0	41	10.1	52
21.20	143	4.2	29	6.4	43	8.5	57	10.6	72
15.63	309	3.1	62	4.7	93	6.3	124	7.8	155
13.72	419	2.7	84	4.1	126	5.5	168	6.9	210
47.31	295	9.5	59	14.2	89	18.9	118	23.7	148
22.70	223	4.5	45	6.8	67	9.1	89	11.4	112
16.51	289	3.3	58	5.0	87	6.6	116	8.3	145
5.46	666	1.1	133	1.6	200	2.2	266	2.7	333
16.35	141	3.3	28	4.9	42	6.5	56	8.2	71
16.82	146	3.4	29	5.0	44	6.7	58	8.4	73
19.54	103	3.9	21	5.9	31	7.8	41	9.8	52
24.25	117	4.9	23	7.3	35	9.7	47	12.1	59
16.93	142	3.4	28	5.1	43	6.8	57	8.5	71
22.50	115	4.5	23	6.8	35	9.0	46	11.3	58
1.17	288	0.2	58	0.4	86	0.5	115	0.6	144
12.88	61	2.6	12	3.9	18	5.2	24	6.4	31
64.15	285	12.8	57	19.2	86	25.7	114	32.1	143
20.25	236	4.1	47	6.1	71	8.1	94	10.1	118
14.90	63	3.0	13	4.5	19	6.0	25	7.5	32
19.50	152	3.9	30	5.9	46	7.8	61	9.8	76
14.39	135	2.9	27	4.3	41	5.8	54	7.2	68
25.08	207	5.0	41	7.5	62	10.0	83	12.5	104
0.54	2	0.1	0	0.2	1	0.2	1	0.3	1
19.80	150	4.0	30	6.0	45	8.0	60	10.0	75

21. 救荒植物分析表

種類	水分	含窒素物	脂肪	無窒素糖 幾新	纖維	灰分
いわびる	67.490	—	—	16.850	—	—
からすり	78.820	0.321	0.078	18.018	1.723	1.040
せんだいが	77.460	1.356	0.114	20.323	0.567	0.180
くこ	86.380	4.746	0.453	4.982	1.819	1.620
ほのき	77.860	3.849	0.056	8.085	7.340	2.810
いたどり	84.900	4.875	0.265	6.115	2.415	1.430
すかんぼ	89.720	2.348	0.276	3.437	3.194	1.025
ずいな	79.540	2.800	0.874	14.738	0.856	1.192
やまごぼ	89.810	2.450	1.015	3.983	0.929	1.813
のけし	86.325	3.063	0.798	6.602	1.782	1.430
おほぼこ	87.325	1.488	0.169	6.968	2.135	1.915
おあざみ	91.110	2.017	0.717	3.463	1.473	1.220
ういきや	87.950	2.970	0.257	4.759	1.074	2.090
あかざ	88.525	4.725	0.231	2.402	1.311	2.805
かたばみ	82.650	3.237	0.835	9.874	2.209	1.195
つはぶき	95.165	0.411	0.057	1.906	1.046	1.415
よもぎ	80.540	4.545	0.584	7.130	4.641	2.560
のびる	84.580	0.246	0.278	12.704	1.332	0.860
よめな	87.450	3.250	0.377	5.516	1.794	1.613
わけぎ	92.344	0.874	0.212	4.968	0.958	0.644
たんぼ	87.825	1.706	0.564	6.104	1.771	2.030
しゆんぎ	93.585	1.689	0.191	2.389	0.951	1.195
くさにん	78.840	4.200	0.761	10.287	2.432	2.480
いぬから	85.150	5.737	0.424	4.612	1.321	2.756
つまみ	95.315	0.350	0.111	2.563	0.526	1.135
おごり	87.300	2.100	0.056	8.050	1.086	1.480
むかご	65.630	2.475	0.034	28.244	2.292	1.325
そつのみ	38.490	8.050	0.412	45.042	6.712	1.294
かしのみ	45.310	2.975	3.154	41.107	5.774	1.680
くねぎのみ	45.350	2.800	5.364	40.414	4.672	1.400
はとむぎ	12.740	13.650	5.380	64.940	3.170	0.120
くまさ	11.980	11.980	1.530	70.180	3.290	1.040
すいたけ	14.045	9.325	0.978	71.380	3.174	1.170
ならのみ	46.050	2.813	0.593	47.659	2.346	0.539

科名	食期	食部	調理法
瓜科		根	煮食
茄子科	四~十月	葉・果實	葉は飯にまぜる、漬物、茶の代用、實は生食、ジャム
茄木科	實は十一月・十二月	葉・芽	
蓼科		葉・莖	生食
蓼科		葉・莖	
虎耳草科		嫩葉	
商陸科	五~十月	葉(根には毒あり)	漬物、和物
菊科		葉・莖	漬物、和物
車前科	三~五月	葉	漬物
菊科			
散形科			
蕁麻科	五~九月	葉・若い莖・種子	葉は漬物、和物、種子は蒸し又は飯に混ざる
酢漿草科		全草	
菊科		葉柄	
菊科		葉・莖	
百合科	五~十月	地下莖	酢味噌和
百合科	四~五月	葉・莖	漬物、和物
百合科		苗	
菊科	二~五月	葉	漬物、和物
菊科		葉	
十字科	二~五月	全草	漬物、飯に混ざる
オゴノリ科		葉体	
公孫樹科		果實	
穀斗科			
穀斗科			
禾本科		種子	
禾本科			
禾本科			
穀斗科		實	
穀斗科		實	

22. 岐阜地方に自生する救荒植物

Table listing various wild edible plants (救荒植物) found in the Gifu region. Columns include plant name (種類), botanical name (科名), and preparation method (調理法). The table lists numerous species like 'あきぐさ', 'あけび', 'あまのこ', etc., with their corresponding scientific names and how to prepare them for consumption.

A smaller table or index on the right side of the page, listing plant names and their corresponding preparation methods or categories. It includes entries like 'さしほり', 'さるなし', 'しゆらば', etc.

分析表の数字及ビタミン含有量は大体下記のものを参考にいたしました

食品分析 早見表 家庭衛生研究会

食品分析 早見表 岐阜縣岐阜高等女學校

救荒食品については下記のものを参照して編みました

食品選擇 早見書 繁富保雄氏編著

食用野草 名古屋市

食用となる山野の植物 岐阜縣女子師範學校

Publication information box containing details such as the date of printing (昭和十七年七月五日), price (定価金十八錢), publisher (博文堂書店), and address (岐阜市今小町一六番地).

尙後から一冊御入用の方は2錢切手にて22錢封入發行所へ御注文下さい

特 255

474



學校

學年 組 氏名

終