

# 総合栄養食品および 主要濃厚栄養流動食組成一覧

## ■本表の見方と上手な使い方

### ① 使用原料から食品を区分する

濃厚栄養流動食に使用されている食品を見ると、通常食品を使用したものを自然流動食、食品から栄養成分をある程度分解した製品を使用したものを半消化態タイプ、そのまま分解しないで吸収できる状態のものを消化態タイプ（成分栄養剤含む）とし、3つに大きくわけ、口腔や頭部、咽頭などの障害の場合には、消化管には障害がないので自然流動食を、また消化管に障害のある場合は半消化態タイプを、小腸などの障害では消化態タイプと選択の目安をつくりました。

### ② 主原料

主原料を知ることによって使用されている主な原材料がわかります。

### ③ アレルギー表示

特定原材料を表示しました。

### ④ 100kcalの共通した栄養評価のものさし

現在市販されている経腸栄養剤（食品）には、液状や半固形、粉末タイプといった形状的な違いのほか、同容量で1.5倍の熱量を持つものなど、製品ごとに様々な特徴が見られます。このような各製品の特徴を患者や利用者のニーズを踏まえて、各製品につき、同じエネルギー当りの栄養評価が適切にでき、選定できるように工夫してあります。

### ⑤ 誰でも簡単に栄養評価ができる

製品の栄養条件で大切なことは、熱量の確保とこれを構成する三大栄養素です。熱量のエネルギーバランスを知るには最初からエネルギーに換算しておけば、誰でも簡単に評価できます。この方法を私達は食の「ユニバーサルデザイン」と呼び、レギュラトリーサイエンスの概念に基づいたものです。

### ⑥ 熱量と三大栄養素のエネルギーバランス

各経腸栄養剤（食品）に含まれるたんぱく質、脂質、炭水化物の重量とともに、100kcalあたりの各栄養素のエネルギーを併記し、これにより、全製品に共通した栄養評価のスケールを並記し、誰でも簡単に製品の比較が可能となるよう工夫しました。

### ⑦ 三大栄養素のエネルギーバランス(PFCエネルギーバランス)をみる

熱量の中に占めるたんぱく質、脂質、炭水化物の量を現在のように「g」で考えたのでは、熱量に対するバランスは理解できません。最初から三大栄養素もエネルギーで表現してあれば、誰でも簡単に栄養補給に使用する製品の熱量に対する蛋白質や脂肪の割合が理解できます。

### ⑧ ビタミンやミネラルの多い少ないも理解できます

特に熱量100kcalに対して必要なビタミンやミネラルなども「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の100kcal当りと対比でき、必要量を満たしているかも簡単に理解できます。この原則は全ての栄養補給の基礎となるものです。

※本表は、弊社発行の「静脈経腸栄養ニュース PEN」1984年10月1日号に掲載した、慶應義塾大学スポーツ医学研究センター 山下光雄先生らによる100kcal組成表に最新のデータによる改訂を加えて制作したものです。

※三大栄養素のエネルギーの合計は、小数点以下の位取りの関係で100とならないことがあります。

※掲載データおよび写真は2020年3月時点で各メーカーからお寄せいただいたものです。

# 臨床栄養学とユニバーサルデザインの食事

山下光雄

## I 栄養学の2つの原則

栄養学には重要な原則が2つある。

### ①食品栄養学の原則

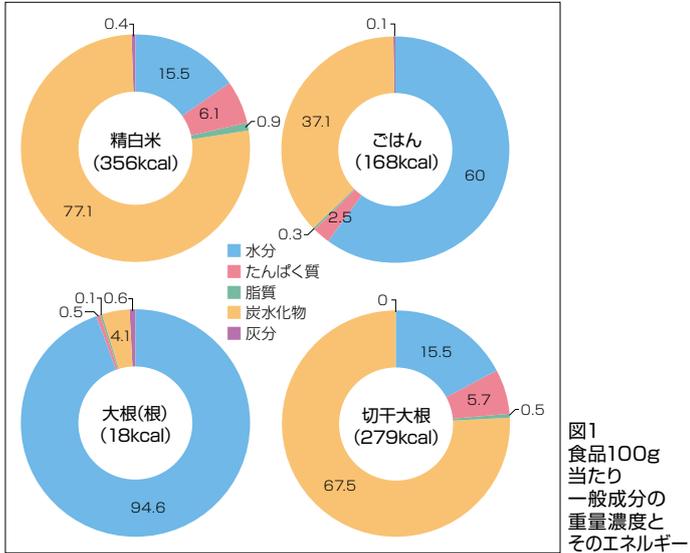
日本に西洋医学が導入されたのは幕末の元治元年(1864)である。長崎の西洋医学所で学んだ松本良順は西洋の衛生学を「養生法」として紹介し、食品の栄養について「成分は百を以て算す」と説明し、食品重量と一般成分の原則を具体的に著した。以後、現在の「日本食品標準成分表」までこの原則は変わっていない。これを式で表すと下記ようになる。

**食品重量(100) = 一般成分 単位 : (%・g)**

一般成分とは : 水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分  
灰分とは : ミネラル、水溶性ビタミン

この食品重量から栄養成分を考える方法を食品栄養学ともいう。この一般成分(5つの成分)を円グラフ(帯グラフ)で可視化すると食品重量と栄養成分は水分含量に大きく影響されることがわかる(図1)。

しかし、この方法は食品重量と一般成分を重量密度で表現するもので、この数値のままエネルギー密度として栄養評価が出来ない。



### ②からだの栄養学と可視化

明治21年(1888)ドイツ医学を学び帰国した鷗外・森林太郎は、これまでの食品栄養学から、カロリーとからだの栄養学を考える方法に軌道修正が必要と考え、明治24年(1891)ルブネル(ドイツ)の「衛生新編」を翻訳し医学雑誌の附録として連載する。

巻頭言で「活きものは水に包んで火を燃やす薪を喰らうて腹は竈」一休の歌で食物の最大の目的が体内で変化するエネルギーであることを示唆する。次に食品の一般成分を

- 体内でカロリーに変化する成分
  - からだの組織を作る成分
  - 水分を含む体液などを調整する成分
- に分け、栄養素の体内の働きを紹介する。

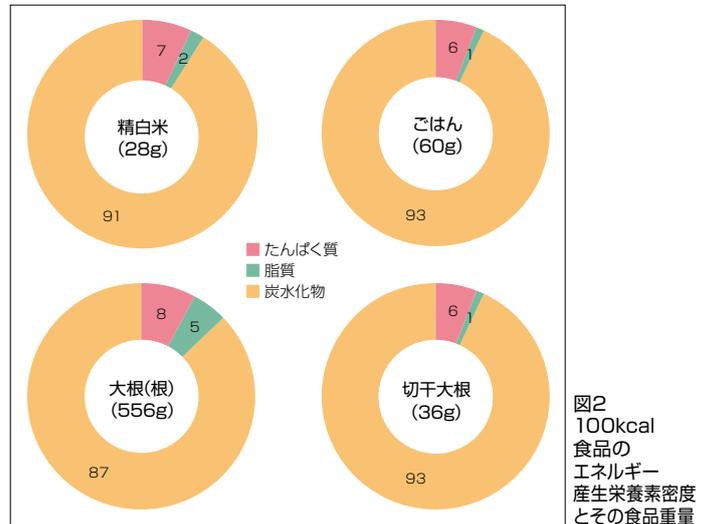
明治24年(1891)森は体内で必要とするカロリーと食品カロリーの栄養評価尺度「一包装100kcal」の携帯食糧を報告し臨床栄養学の可視化を示唆する。

レギュラートリーサイエンスに基づくからだと食品や食事の評価(Dietary Assessment)がここに始まる。からだの栄養学(カロリー)の原則は下記ようになる。

**カロリー(100) = エネルギー源 単位 : (%・kcal)**

カロリー源とは : たんぱく質、脂質、炭水化物  
それ以後「酢酸、アルコール」が追加される。

100kcal食品を可視化すると食品栄養学との違いが明確となる。



現在の「日本人の食事摂取基準2015」、「日本食品標準成分表2010」、各医学会食事ガイドラインなどのエネルギーのすべては、上記のこの原則に基づきエネルギー産生栄養素の比率で算出されている。本書もこの原則に基づき「100kcal栄養評価表」としている。臨床栄養学も最初にエネルギーを考えるのか、食品重量を考えたのかで、実践法が大きく変わってくる(図2)。

## II 折り紙で考える「ダイエットデザインハウス」

1906年経済学者Irving Fisher(エール大学)はアメリカの100kcal食品につきカロリー密度で考えると理解しやすいと報告する(米国生物学会雑誌)。また1907年にはこのたんぱく質、脂質、炭水化物のカロリー密度を三角錐で立体的に可視化する方法を報告し(米国医学会雑誌)特許も取得する。この記事はその月のニューヨークタイムスに写真入りで大きく報道される。

この100kcalの三角錐は現在100kcalの食品カード(3色)の「ダイエットデザインカード」として小学生から高齢者まで広く使用されている。この方法は日本人の食生活指針を具現化したもので、まず一日の食事量(エネルギー)を一枚の紙の大きさと考えこれを4等分する。食生活指針では食事の1/2は主食とあるので2枚を主食とする。残りの2枚がおかずとなる。おかずの2枚のうち1枚を主菜、残りの1枚を副菜とし、これを色彩で主食、主菜、副菜に区分する。主食を土台、主菜、副菜を屋根にするとダイエットデザインハウスが完成す

る。この4枚をさらに4等分すると16枚の直角三角形ができる。各三角形の一枚一枚に100kcalの該当食品名、100kcal、たんぱく質、脂質、炭水化物のエネルギー、食品重量をクライアントに記入してもらう。これで16枚(1600kcal)の食事がデザインできる。また野菜の1枚はさらに4等分すると1枚25kcal(100kj)の食品カードとなる。色彩で栄養評価を反映したバランスを考え、PFCエネルギーは帯グラフとし、カード枚数で摂取エネルギー量に対応などを可視化すると、誰でも楽しみながらいろいろな食事のデザインが可能となる(図3)。

また日本臨床栄養学会雑誌に「100kcalと80kcalの共通性を!!」の提案が掲載されたが「80kcal」は戦後の食糧難時代に開催された第1回日本栄養改善学会(昭和29年)で、従来の食品常用量(100kcal)は物価の高騰や肥料や飼料不足で魚の切り身が小さく、果物や鶏卵も小さく実情に合わない、むしろ80kcalに近いとの発表があり、その後この検討結果が反映され実用化され現在に至っている。しかしエネルギー量から食事をデザインするので、食品重量や栄養成分含量以外は変わらない。

ダイエットデザインハウスでは食品カード1枚を80kcalと考えれば、その1/4の小1枚は20kcal、その1/2枚は10kcalとなり十進法の単位や点数に換算する必要はなく10kcalが8枚集まったと考える。80kcalの栄養成分データでは1/8、あるいは1.25倍することで1kcal、10kcal、100kcalとの共通性ができる。

### Ⅲ 摂取エネルギー量とたんぱく質の算出

日本人の食事摂取基準2015ではこれを活用するときのエネルギーならびに栄養素の優先順位を1.エネルギー、2.たんぱく質、3.脂質とし、これに炭水化物のエネルギーが加わり摂取エネルギーが構成される。4.ビタミンA、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C、ミネラルのCa、Feとなり5.飽和脂肪酸、食物繊維、Na、Kの順としている。近年高齢者のサルコペニアで問題となるのが、摂取エネルギー量とたんぱく質量である。またCKD(慢性腎臓病)、肥満、糖尿病、脂質異常症などの治療食でも、エネルギーやたんぱく質の摂取量を標準体重1kg当たりで算出することを推奨している。そこで標準体重に対する摂取エネルギー、たんぱく質量の一覧を作成した(表1)。脂質エネルギーは総摂取エネルギーの20~25%(若年者では30%)となっているが、腎不全食や高TG血症食では脂質エネルギーを多くしないと炭水化物のみが多くなる反面で、低たんぱく食では高エネルギー食のたんぱく質節約効果の期待もある。

また脂質はコレステロールや飽和脂肪酸、トランス型不飽和脂肪酸を減らし、n-3多価不飽和脂肪酸を多く摂取する食事デザインが必要となる。

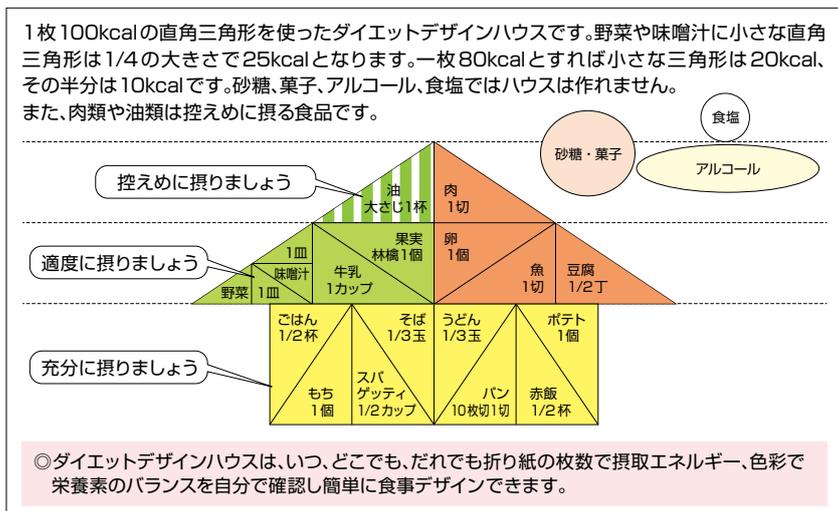


図3 ダイエットデザインハウス

## Ⅳ からだと食品・食事を100kcal当たりで評価する

最近、政府の総合科学技術会議においてライフイノベーション推進方策として「レギュラトリーサイエンスの充実強化」が盛り込まれ、これは日本学術会議でも取り上げられ「レギュラトリーサイエンス」が学際的な概念として広く定着する環境となった。からだが必要とする栄養成分は「日本人の食事摂取基準2015」のように体内でエネルギーに変化するエネルギー源でもたんぱく質はアミノ酸、脂質は脂肪酸、炭水化物は単糖類や多糖類に分けられ、ビタミン13種、ミネラル13種が記載されている。からだが必要とする栄養量を補う「日本食品標準成分表2010」はこれに水分を加え、ピオチンを除いた栄養成分値の目安が記載されている。しかしこの食品成分表は食品重量を「100」としたときの値であって、明治24年(1891)の「100kcal当たり」以降、からだと食品のエネルギーを「100kcal」に一定としたとき、からだの必要量に対し各食品の充足度を記したものはない。先に報告した「わかりやすい食事デザインと食事評価-食事評価-食事デザイン100kcal食品成分表-」(建帛社)「日本人の食事摂取基準2015」から、女性(30~49歳)(月経あり、身体活動レベルⅡ:普通)では推定エネルギー必要量:2000kcal/日の食事摂取基準を基に100kcal当たりの基準値を

- 推奨値の200%以上を含む
- 推奨値の120%以上200%未満を含む
- 推奨値の80%以上120%未満を含む
- 推奨値の30%以上80%未満しか含まない
- 推奨値の30%未満しか含まない

とし、からだの食事摂取基準と食品、食事を同じ「100kcal」で価値評価と判断で選択を決定する。この方法は一包装の栄養成分表示では理解できないことが「100kcal当たり」の併記で可視化され、他の食品と対比や他の治療食への応用も可能となる。

今回のデータはミネラルの一部となったが、今後は日本人の食事摂取基準に準じた項目につき、食品や食事なども同様に評価し、その充足を色彩で表し、誰でも簡単に実践できるようにしたい(表2)。

## Ⅴ レギュラトリーサイエンスとからだの栄養

1987年レギュラトリーサイエンスという概念が提唱され1989年日本学術会議に「人間の科学特別委員会」が設置され「科学は人と社会のためにある」を基本思想としている。レギュラトリーサイエンスは使命遂行上の必要性和時代のニーズから、既存の基礎科学、応用科学とは異なる独自の価値基準を持つ科学分野であり、医学、薬学、栄養学、食品学などの科学分野の取り組みが行なわれている。からだの栄養においても食品や食事を正確な評価ができる栄養価値尺度(100kcal)で根拠に基づく適正な予測・評価を行い、最も望ましい形に調整(レギュレート)し疾病予防や治療に役立てる試みが期待されている。

#### 【参考文献】

- ① 渡邊智子・山下光雄: 解りやすい食事デザインと食事評価-食事デザイン100kcal食品成分表-, 建帛社, 2013
- ② 齋藤康・野本尚子: 100kcal食品交換表 肥満解消編, 同文書院, 2010
- ③ 白井厚治・鈴木和枝: 100kcal食品交換表 脂質異常症編, 同文書院, 2011

# 日本人の食事摂取基準(2020年版)準拠 静脈経腸栄養年鑑の活用

山下光雄

日本人が1日に摂取するエネルギー量の嚆矢は1886・明治19年で、体表面積から算出される。1889・明治22年ドイツ留学から帰国した森林太郎は「ペッテンコーフェルの代謝房」を購入するがこの装置は基礎代謝の測定機で、身体活動に伴うエネルギー代謝の研究は1918・大正7年の兵士の各種活動を対象にした測定に始まり、その後子供・女性を含めた国民を対象とした「国民食栄養基準」1940・昭和15年が発表され、これまでの兵士中心食事基準から、国民を対象とし「国民食」として下記の沿革を経る。

1941・昭和16年3月……………「国民食栄養基準」食糧報告連盟栄養委員会決定

1943・昭和18年……………日本学術振興会 第16小委員会 国民の栄養基準を「熱量2150カロリー、たんぱく質97g」と作成する。

1944・昭和19年9月……………調査研究動員本部：戦時最低栄養要求量「熱量1919カロリー、たんぱく質68g」と発表する。

1945・昭和20年5、6月……………科学技術審議会 年齢別、性別戦時必需熱量及び必需たんぱく質。作業別戦時栄養基準を発表する。(資料未確認)

1945・昭和20年7月31日……………終戦直前の政府開催「栄養問題研究会(1)」速記録から食糧供給体制が十分でない時の栄養補給量につき検討され、1日1200～1300カロリーが検討され、不足は自分で土地から補ってもらう方法もあると。

1945・昭和20年8月7日……………政府開催「栄養問題研究会(2)」速記録から基礎代謝量から考え、二割減にして男子1747カロリー、女子1537カロリーにした観察、また1500カロリーの摂取で検討された例があり、更にこの詳細を調査したいなど、食料不足の現状の中でどのような方法で健康を保つか?、また食塩不足を補う方法として、枯葉に尿かけ、灰化して摂取するなどが話題なり終戦を迎える。

1945・昭和20年8月15日……………終戦

1947・昭和22年4月……………国民食糧及び栄養対策審議会(内閣)：日本人一人当たりの所要摂取量を発表する。

1949・昭和24年6月……………国民食糧及び栄養対策審議会(経済安定本部)：日本人年齢、性別、労差別栄養(熱量及びたんぱく質)摂取基準を発表する。

1952・昭和27年5月……………資源調査会食糧部会(経済安定本部)：微量栄養素(無機質及びビタミン)摂取基準を発表する。

1954・昭和29年1月……………総理府資源調査会：昭和24年策定の熱量及びたんぱく質摂取基準量、昭和27年策定の微量栄養素基準量及び昭和25年国政調査による人口に基づいて日本人の栄養基準量を策定し、同時に栄養所要量と栄養基準量定義を明確にする。

1959・昭和34年2月……………科学技術庁資源調査会：日本人の栄養所要量の改定(年齢別、性別、労差別栄養所要量)を勧告する。

1959・昭和34年12月……………栄養審議会(厚生省)：昭和34年2月、科学技術庁資源調査会による日本人の栄養所要量に関する勧告を審議し、そのうち熱量所要量を答申する。

1960・昭和35年7月……………栄養審議会(厚生省)：昭和34年2月、科学技術庁資源調査会の日本人の栄養所要量に関する勧告を審議し、たんぱく質、無機質、ビタミンの各所要量を答申する。また昭和30年の国勢調査による人口に基づいた日本人一人当たり栄養基準を答申する。

本書で1000kcal当りの考え方を付記する。

1963・昭和38年1月……………栄養審議会(厚生省)：昭和36年4月答申の「将来の日本人体位について」に基づいて昭和45年を目途とした栄養基準及び食糧厚生基準を答申する。

1969・昭和44年8月：1970・昭和45年5月

……………栄養審議会(厚生省) 栄養審議会栄養所要量等策定委員会により改定された昭和45年の日本人の推計体位をもとにした日本人の栄養所要量(年齢・性・労差別及び妊婦・授乳婦別栄養所要量)を審議し答申する。

- 1975・昭和50年3月……………栄養審議会(厚生省)：栄養所要量等に関する策定委員会により改定された昭和55年の推計体位をもとにした日本人の栄養所要量(年齢・性・労差別及び妊婦・授乳婦別栄養所要量並びに日本人平均一人当たり栄養所要量)を審議し、答申する。
- 1979・昭和54年8月……………公衆衛生審議会栄養部会(厚生省)：栄養所要量策定委員会により改定された昭和60年の推計体位をもととした日本人の栄養所要量(年齢別・性別・労差別及び妊婦・授乳婦別所要量並びに日本人平均一人当たり栄養所要量)を審議答申する。
- 1984・昭和59年8月……………公衆衛生審議会栄養部会(厚生省)：栄養所要量策定検討会により改定された昭和60年の推計体位を元とした日本人の栄養所要量(年齢別・性別・労差別及び妊婦・授乳婦別所要量並びに日本人平均一人1日当たり栄養所要量)を審議答申する。
- 1989・平成元年9月……………公衆衛生審議会栄養部会(厚生省)：栄養所要量策定検討委員会により改定された平成7年の推計体位をもととした日本人の栄養所要量(年齢別・性別・労差別及び妊婦・授乳婦別所要量並びに日本人平均一人1日当たり栄養所要量)を審議答申する。
- 1994・平成6年3月……………公衆衛生審議会栄養部会(厚生省)：栄養所要量策定委員会により改定された平成12年の推計体位を元とした日本人の栄養所要量(年齢別・性別・労差別及び妊婦・授乳婦別所要量並びに日本人平均一人1日当たり栄養所要量)を審議答申する。
- 1999・平成11年6月……………公衆衛生審議会健康増進部会(厚生省) 栄養所要量策定検討会により改定された平成9年の体位をもとにした日本人の栄養所要量(年齢別・性別・労差別及び妊婦・授乳婦別所要量並びに日本人平均一人1日当たり栄養所要量など)を審議答申する。
- 2004・平成16年10月……………平成17年から平成21度の5年間に使用する「日本人の食事摂取基準(2005年版)」が「日本人の栄養所要量—食事摂取基準—策定検討会」でまとめられる。
- 2009・平成21年5月……………平成22年から平成26度の5年間に使用する「日本人の食事摂取基準(2010年版)」が策定委員会でまとめられる。
- 2014・平成26年3月……………平成27年から平成31度の5年間に使用する「日本人の食事摂取基準(2015年版)」が策定委員会でまとめられる。
- 2019・平成30年11月……………令和2年から令和6年の5年間に使用する「日本人の食事摂取基準(2020年版)」が策定委員会で下記のようにまとめられた。

## 日本人の食事摂取基準2020に準拠 経腸栄養食品栄養評価用 「100kcal物差し」の作成

私たちは1984年よりジェフコーポレーションと共に、体と食品に共通した栄養評価の物差しとして「100kcal」の条件おける食品重量とそのPFCエネルギー、アミノ酸、脂肪酸、糖質、ビタミン、ミネラル量の把握にあるとその把握法を検討してきました。今回の「日本人の食事摂取基準2020年版」の発表を受け、栄養士活動の現場で誰でも簡単に利用できる一方法として次ページに各年代、性別、活動量に対する1000kcal当たりの栄養量算出し付記しました(表1)。また同一エネルギーに置ける必要栄養成分を把握した上で、取って男子18~29歳、「身体活動III」食事摂取基準「100kcal」を栄養評価の物差しを、経腸栄養食品の栄養評価の物差しとし、同時に各食品や食事・市販食品などにも使用し対比できるよう考えました。

今後どのようなところに問題点があるかを検討しますが、読者のみなさまからも忌憚のないご意見はジェフコーポレーションにお寄せください。皆様と一緒に新しい栄養の翻訳者(translate)になるために一緒に頑張りましょう。

表1 1000kcal当たりの栄養摂取量の目安(年代、性別、身体活動レベル別)

年齢			6～7歳						8～9歳							
性別			男性			女性			男性			女性				
推奨エネルギー必要量	身体活動レベル別	(レベル)	I (低い)	II (普通)	III (高い)											
		(kcal/日)	1,350	1,550	1,750	1,250	1,450	1,650	1,600	1,850	2,100	1,500	1,700	1,900		
	体重1kg当たり	(kcal/kg/日)	60.8	69.8	78.8	57.1	66.2	75.3	57.1	66.1	75.0	54.7	62.0	69.3		
	係数	(%1000kcal)	0.74	0.65	0.57	0.80	0.69	0.61	0.63	0.54	0.48	0.67	0.59	0.53		
エネルギー産生栄養素(1000kcal当たり)	たんぱく質	重量	(g/日)	22	19	17	24	21	18	25	22	19	27	24	21	
		体重1kg当たり重量	(g/日)	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5
		エネルギー	(kcal/日)	89	77	69	96	83	73	100	86	76	107	94	84	
	脂質	重量	(g/日)	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	
		エネルギー	(kcal/日)	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	
	炭水化物	重量	(g/日)	165.3	168.1	170.4	163.5	166.8	169.3	162.5	165.9	168.5	160.8	164.0	166.4	
		エネルギー	(kcal/日)	661	673	681	654	667	677	650	664	674	643	656	666	
	脂肪酸	飽和脂肪酸	(%以下)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
		n-6系脂肪酸	(g/日)	6	5	5	6	5	4	5	4	4	5	4	4	
		n-3系脂肪酸	(g/日)	1.1	1.0	0.9	1.0	0.9	0.8	0.9	0.8	0.7	0.9	0.8	0.7	
	食物繊維	総量	(g/日以上)	7	6	6	8	7	6	7	6	5	7	6	6	
		水溶性	(g/日以上)	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	
		不溶性	(g/日以上)	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	
	ビタミン(1000kcal当たり)	ビタミンA	(μgRAE/日)	296	258	229	320	276	242	313	270	238	333	294	263	
ビタミンD		(μg/日)	3.3	2.9	2.6	4.0	3.4	3.0	3.1	2.7	2.4	4.0	3.5	3.2		
ビタミンE		(mg/日)	3.7	3.2	2.9	4.0	3.4	3.0	3.1	2.7	2.4	3.3	2.9	2.6		
ビタミンK		(μg/日)	59	52	46	72	62	55	56	49	43	73	65	58		
ビタミンB <sub>1</sub>		(mg/日)	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5		
ビタミンB <sub>2</sub>		(mg/日)	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5		
ナイアシン		(mg/日)	7	6	5	6	6	5	7	6	5	7	6	5		
ビタミンB <sub>6</sub>		(mg/日)	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.4	0.6	0.5	0.4	0.6	0.5	0.5		
ビタミンB <sub>12</sub>		(μg/日)	1.0	0.8	0.7	1.0	0.9	0.8	1.0	0.9	0.8	1.1	0.9	0.8		
葉酸		(μg/日)	104	90	80	112	97	85	100	86	76	107	94	84		
パントテン酸		(mg/日)	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3		
ビオチン		(μg/日)	22	19	17	24	21	18	19	16	14	20	18	16		
ビタミンC		(mg/日)	44	39	34	48	41	36	44	38	33	47	41	37		
ミネラル(1000kcal当たり)	ナトリウム	推奨平均必要量(ナトリウム)	(mg/日)													
		推奨平均必要量(食塩相当量)	(g/日)													
		目標量(食塩相当量)	(g未満/日)	3.3	2.9	2.6	3.6	3.1	2.7	3.1	2.7	2.4	3.3	2.9	2.6	
	カリウム	(mg/日)	963	839	743	960	828	727	938	811	714	1,000	882	789		
	カルシウム	(mg/日)	444	387	343	440	379	333	406	351	310	500	441	395		
	マグネシウム	(mg/日)	96	84	74	104	90	79	106	92	81	107	94	84		
	リン	(mg/日)	667	581	514	720	621	545	625	541	476	667	588	526		
	鉄		(mg/日)	4.1	3.5	3.1	4.4	3.8	3.3	4.4	3.8	3.3	5.0	4.4	3.9	
		《月経あり》	(mg/日)													
	亜鉛	(mg/日)	4	3	3	3	3	2	4	3	3	3	3	3		
	銅	(mg/日)	0.3	0.3	0.2	0.3	0.3	0.2	0.3	0.3	0.2	0.3	0.3	0.3		
	マンガン	(mg/日)	1.5	1.3	1.1	1.6	1.4	1.2	1.6	1.4	1.2	1.7	1.5	1.3		
	ヨウ素	(μg/日)	56	48	43	60	52	45	56	49	43	60	53	47		
	セレン	(μg/日)	11	10	9	12	10	9	13	11	10	13	12	11		
クロム	(μg/日)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
モリブデン	(μg/日)	11	10	9	12	10	9	13	11	10	10	9	8			

10～11歳						12～14歳						15～17歳					
男性			女性			男性			女性			男性			女性		
I (低い)	II (普通)	III (高い)															
1,950	2,250	2,500	1,850	2,100	2,350	2,300	2,600	2,900	2,150	2,400	2,700	2,500	2,800	3,150	2,050	2,300	2,550
54.8	63.2	70.2	51.0	57.9	64.7	46.9	53.1	59.2	45.3	50.5	56.8	41.9	46.9	52.8	39.5	44.3	49.1
0.51	0.44	0.40	0.54	0.48	0.43	0.43	0.38	0.34	0.47	0.42	0.37	0.40	0.36	0.32	0.49	0.43	0.39
23	20	18	27	24	21	26	23	21	26	23	20	26	23	21	27	24	22
1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1
<b>92</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>95</b>	<b>85</b>	<b>104</b>	<b>92</b>	<b>83</b>	<b>102</b>	<b>92</b>	<b>81</b>	<b>104</b>	<b>93</b>	<b>83</b>	<b>107</b>	<b>96</b>	<b>86</b>
27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.3	27.8	27.8	27.8	27.8
<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>246</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>									
164.4	167.5	169.5	160.5	163.7	166.2	161.4	164.4	166.8	161.9	164.6	167.1	161.5	165.4	166.9	160.7	163.6	165.9
<b>658</b>	<b>670</b>	<b>678</b>	<b>642</b>	<b>655</b>	<b>665</b>	<b>646</b>	<b>658</b>	<b>667</b>	<b>648</b>	<b>658</b>	<b>669</b>	<b>646</b>	<b>662</b>	<b>667</b>	<b>643</b>	<b>654</b>	<b>664</b>
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	8	8
5	4	4	4	4	3	5	4	4	4	4	3	5	5	4	4	4	4
0.8	0.7	0.6	0.9	0.8	0.7	0.9	0.8	0.7	0.7	0.7	0.6	0.8	0.8	0.7	0.8	0.7	0.6
7	6	5	7	6	6	7	7	6	8	7	6	8	7	6	9	8	7
3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4
3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4
308	267	240	324	286	255	348	308	276	326	292	259	360	321	286	317	283	255
3.3	2.9	2.6	4.3	3.8	3.4	3.5	3.1	2.8	4.4	4.0	3.5	3.6	3.2	2.9	4.1	3.7	3.3
2.8	2.4	2.2	3.0	2.6	2.3	2.8	2.5	2.2	2.8	2.5	2.2	2.8	2.5	2.2	2.7	2.4	2.2
56	49	44	76	67	60	61	54	48	79	71	63	64	57	51	73	65	59
0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5
0.7	0.6	0.6	0.7	0.6	0.6	0.7	0.6	0.6	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5
7	6	5	5	5	4	7	6	5	7	6	5	7	6	5	6	6	5
0.6	0.5	0.4	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5
1.0	0.8	0.8	1.0	0.9	0.8	1.0	0.9	0.8	1.1	1.0	0.9	1.0	0.9	0.8	1.2	1.0	0.9
97	84	76	103	90	81	104	92	83	112	100	89	96	86	76	117	104	94
3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2
21	18	16	22	19	17	22	19	17	23	21	19	20	18	16	24	22	20
44	38	34	46	40	36	43	38	34	47	42	37	40	36	32	49	43	39
3.1	2.7	2.4	3.2	2.9	2.6	3.0	2.7	2.4	3.0	2.7	2.4	3.0	2.7	2.4	3.2	2.8	2.5
923	800	720	973	857	766	1,000	885	793	884	792	704	1,080	964	857	976	870	784
359	311	280	405	357	319	435	385	345	372	333	296	320	286	254	317	283	255
108	93	84	119	105	94	126	112	100	135	121	107	144	129	114	151	135	122
564	489	440	541	476	426	522	462	414	465	417	370	480	429	381	439	391	353
4.4	3.8	3.4	4.6	4.0	3.6	4.3	3.8	3.4	4.0	3.5	3.1	4.0	3.6	3.2	3.4	3.0	2.7
			6.5	5.7	5.1				5.6	5.0	4.4				5.1	4.6	4.1
4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	5	4	4	4	3	3
0.3	0.3	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.3	0.3	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
1.5	1.3	1.2	1.6	1.4	1.3	1.7	1.5	1.4	1.9	1.7	1.5	1.8	1.6	1.4	1.7	1.5	1.4
56	49	44	59	52	47	61	54	48	65	58	52	56	50	44	68	61	55
13	11	10	14	12	11	13	12	10	14	13	11	14	13	11	12	11	10
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	9	8	11	10	9	11	10	9	12	10	9	12	11	10	12	11	10

年齢			18～29歳						30～49歳						
性別			男性			女性			男性			女性			
推定エネルギー必要量	身体活動レベル別	(レベル)	I (低い)	II (普通)	III (高い)										
		(kcal/日)	2,300	2,650	3,050	1,700	2,000	2,300	2,300	2,700	3,050	1,750	2,000	2,300	
	体重1kg当たり	(kcal/kg/日)	35.5	41.5	47.4	33.2	38.7	44.2	33.7	39.3	44.9	32.9	38.4	43.9	
	係数	(%1000kcal)	0.43	0.38	0.33	0.59	0.50	0.43	0.43	0.37	0.33	0.57	0.50	0.43	
エネルギー産生栄養素 (1000kcal当たり)	たんぱく質	重量	(g/日)	28	25	20	29	25	22	28	24	21	29	24	22
		体重1kg当たり重量	(g/日)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9
		エネルギー	(kcal/日)	113	98	79	118	100	87	113	96	85	114	98	87
	脂質	重量	(g/日)	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8
		エネルギー	(kcal/日)	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
	炭水化物	重量	(g/日)	159.2	163.0	167.8	158.1	162.5	165.8	159.2	163.4	166.2	158.9	163.1	165.8
		エネルギー	(kcal/日)	637	652	671	632	650	663	637	654	665	636	652	663
	脂肪酸	飽和脂肪酸	(%以下)	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
		n-6系脂肪酸	(g/日)	5	4	4	5	4	3	4	4	3	5	4	3
		n-3系脂肪酸	(g/日)	0.9	0.8	0.7	0.9	0.8	0.7	0.9	0.7	0.7	0.9	0.8	0.7
	食物繊維	総量	(g/日以上)	9	8	7	11	9	8	9	8	7	10	9	8
		水溶性	(g/日以上)	5	4	3	5	5	4	5	4	3	5	5	4
不溶性		(g/日以上)	5	4	3	5	5	4	5	4	3	5	5	4	
ビタミン(1000kcal当たり)	ビタミンA	(μgRAE/日)	370	321	279	382	325	283	391	333	295	400	350	304	
	ビタミンD	(μg/日)	3.7	3.2	2.8	5.0	4.3	3.7	3.7	3.1	2.8	4.9	4.3	3.7	
	ビタミンE	(mg/日)	2.6	2.3	2.0	2.9	2.5	2.2	2.6	2.2	2.0	3.1	2.8	2.4	
	ビタミンK	(μg/日)	65	57	49	88	75	65	65	56	49	86	75	65	
	ビタミンB <sub>1</sub>	(mg/日)	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	
	ビタミンB <sub>2</sub>	(mg/日)	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	
	ナイアシン	(mg/日)	7	6	5	6	6	5	7	6	5	7	6	5	
	ビタミンB <sub>6</sub>	(mg/日)	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	
	ビタミンB <sub>12</sub>	(μg/日)	1.0	0.9	0.8	1.4	1.2	1.0	1.0	0.9	0.8	1.4	1.2	1.0	
	葉酸	(μg/日)	104	91	79	141	120	104	104	89	79	137	120	104	
	パントテン酸	(mg/日)	2	2	2	3	3	2	2	2	2	3	3	2	
	ビオチン	(μg/日)	22	19	16	29	25	22	22	19	16	29	25	22	
	ビタミンC	(mg/日)	43	38	33	59	50	43	43	37	33	57	50	43	
ミネラル(1000kcal当たり)	ナトリウム	推定平均必要量(ナトリウム)	(mg/日)	261	226	197	353	300	261	261	222	197	343	300	261
		推定平均必要量(食塩相当量)	(g/日)	0.7	0.6	0.5	0.9	0.8	0.7	0.7	0.6	0.5	0.9	0.8	0.7
		目標量(食塩相当量)	(g未満/日)	3.3	2.8	2.5	3.8	3.3	2.8	3.3	2.8	2.5	3.7	3.3	2.8
	カリウム	(mg/日)	1,087	943	820	1,176	1,000	870	1,087	926	820	1,143	1,000	870	
	カルシウム	(mg/日)	348	302	262	382	325	283	326	278	246	371	325	283	
	マグネシウム	(mg/日)	148	128	111	159	135	117	161	137	121	166	145	126	
	リン	(mg/日)	435	377	328	471	400	348	435	370	328	457	400	348	
	鉄		(mg/日)	3.3	2.8	2.5	3.8	3.3	2.8	3.3	2.8	2.5	3.7	3.3	2.8
		《月経あり》	(mg/日)				6.2	5.3	4.6				6.0	5.3	4.6
	亜鉛	(mg/日)	5	4	4	5	4	3	5	4	4	5	4	3	
	銅	(mg/日)	0.4	0.3	0.3	0.4	0.4	0.3	0.4	0.3	0.3	0.4	0.4	0.3	
	マンガン	(mg/日)	1.7	1.5	1.3	2.1	1.8	1.5	1.7	1.5	1.3	2.0	1.8	1.5	
	ヨウ素	(μg/日)	57	49	43	76	65	57	57	48	43	74	65	57	
	セレン	(μg/日)	13	11	10	15	13	11	13	11	10	14	13	11	
クロム	(μg/日)	4	4	3	6	5	4	4	4	3	6	5	4		
モリブデン	(μg/日)	13	11	10	15	13	11	13	11	10	14	13	11		

50～64歳						65～74歳						75歳以上			
男性			女性			男性			女性			男性		女性	
I (低い)	II (普通)	III (高い)	I (低い)	II (普通)	I (低い)	II (普通)									
2,200	2,600	2,950	1,650	1,950	2,250	2,050	2,400	2,750	1,550	1,850	2,100	1,800	2,100	1,400	1,650
32.7	38.2	43.6	31.1	36.2	41.4	31.3	36.9	42.1	30.0	35.2	40.4	30.1	35.5	29.0	34.2
0.45	0.38	0.34	0.61	0.51	0.44	0.49	0.42	0.36	0.65	0.54	0.48	0.56	0.48	0.71	0.61
30	25	22	30	26	22	29	25	22	32	27	24	33	29	36	30
1.0	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
<b>118</b>	<b>100</b>	<b>88</b>	<b>121</b>	<b>103</b>	<b>89</b>	<b>117</b>	<b>100</b>	<b>87</b>	<b>129</b>	<b>108</b>	<b>95</b>	<b>133</b>	<b>114</b>	<b>143</b>	<b>121</b>
27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8	27.8
<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>250</b>									
158.0	162.5	165.5	157.2	161.9	165.3	158.2	162.5	165.7	155.2	160.5	163.7	154.2	158.9	151.8	157.2
<b>632</b>	<b>650</b>	<b>662</b>	<b>629</b>	<b>647</b>	<b>661</b>	<b>633</b>	<b>650</b>	<b>663</b>	<b>621</b>	<b>642</b>	<b>655</b>	<b>617</b>	<b>636</b>	<b>607</b>	<b>629</b>
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
5	4	3	5	4	4	4	4	3	5	4	4	4	4	5	4
1.0	0.8	0.7	1.2	1.0	0.8	1.1	0.9	0.8	1.3	1.1	1.0	1.2	1.0	1.3	1.1
10	8	7	11	9	8	10	8	7	11	9	8	11	10	12	10
5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	6	5	6	5
5	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	6	5	6	5
409	346	305	424	359	311	415	354	309	452	378	333	444	381	464	394
3.9	3.3	2.9	5.2	4.4	3.8	4.1	3.5	3.1	5.5	4.6	4.0	4.7	4.0	6.1	5.2
3.2	2.7	2.4	3.6	3.1	2.7	3.4	2.9	2.5	4.2	3.5	3.1	3.6	3.1	4.6	3.9
68	58	51	91	77	67	73	63	55	97	81	71	83	71	107	91
0.6	0.5	0.4	0.7	0.6	0.5	0.6	0.5	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.6	0.5
0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.8	0.6	0.6	0.7	0.6	0.7	0.6
6	5	5	7	6	5	7	6	5	7	6	5	7	6	7	6
0.6	0.5	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.5	0.8	0.7	0.8	0.7
1.1	0.9	0.8	1.5	1.2	1.1	1.2	1.0	0.9	1.5	1.3	1.1	1.3	1.1	1.7	1.5
109	92	81	145	123	107	117	100	87	155	130	114	133	114	171	145
3	2	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	4	3
23	19	17	30	26	22	24	21	18	32	27	24	28	24	36	30
45	38	34	61	51	44	49	42	36	65	54	48	56	48	71	61
273	231	203	364	308	267	293	250	218	387	324	286	333	286	429	364
0.7	0.6	0.5	0.9	0.8	0.7	0.7	0.6	0.5	1.0	0.8	0.7	0.8	0.7	1.1	0.9
3.4	2.9	2.5	3.9	3.3	2.9	3.7	3.1	2.7	4.2	3.5	3.1	4.2	3.6	4.6	3.9
1,136	962	847	1,212	1,026	889	1,220	1,042	909	1,290	1,081	952	1,389	1,190	1,429	1,212
341	288	254	394	333	289	366	313	273	419	351	310	389	333	429	364
168	142	125	176	149	129	171	146	127	181	151	133	178	152	186	158
455	385	339	485	410	356	488	417	364	516	432	381	556	476	571	485
3.4	2.9	2.5	3.9	3.3	2.9	3.7	3.1	2.7	3.9	3.2	2.9	3.9	3.3	4.3	3.6
			6.7	5.6	4.9										
5	4	4	5	4	4	5	5	4	5	4	4	6	5	6	5
0.4	0.3	0.3	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.3	0.5	0.4	0.3	0.4	0.4	0.5	0.4
1.8	1.5	1.4	2.1	1.8	1.6	2.0	1.7	1.5	2.3	1.9	1.7	2.2	1.9	2.5	2.1
59	50	44	79	67	58	63	54	47	84	70	62	72	62	93	79
14	12	10	15	13	11	15	13	11	16	14	12	17	14	18	15
5	4	3	6	5	4	5	4	4	6	5	5	6	5	7	6
11	10	8	15	13	11	12	10	9	16	14	12	14	12	18	15

食事摂取基準に基づく100kcal当たりの栄養成分値\*

タイプ	バッグタイプ 1.0kcal/mL	物性調整タイプ 1.0kcal/g	物性調整タイプ 0.8kcal/g	1.0kcal/mL			
区分	半消化態流動食 (総合栄養食品)	半消化態流動食 (総合栄養食品)	半消化態流動食 (総合栄養食品)	半消化態流動食 (総合栄養食品)			
製品名	ハインバッグ QLタイプ 300kcal/400kcal	ハインゼリー	ハインゼリー アクア	CZ-Hi			
製造会社	大塚製薬工場	大塚製薬工場	大塚製薬工場	森永乳業			
販売会社	大塚製薬工場	大塚製薬工場	大塚製薬工場	クリニコ			
発売年	2007	2007	2009	2001 (2011年リニューアル)			
主原料	マルトデキストリン、植物油、グァーガム分解物、ラクトスクロースシロップ、中鎖脂肪酸トリグリセリド、食塩、酵母、コンブエキス、カゼイン(乳由来)、乳化剤、塩化 Mg、リン酸 Ca(大豆由来)、水酸化 K、V.C、水酸化 Na、クエン酸、結晶セルロース、リン酸 K、紅藻抽出物、V.E、ナイアシン、ピロリン酸鉄、パントテン酸 Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.K2、V.D、V.B12	マルトデキストリン、グラニュー糖、豚コラーゲンペプチド(ゼラチン)、植物油、グァーガム分解物、ラクトスクロースシロップ、中鎖脂肪酸トリグリセリド、食塩、酵母、コンブエキス、カゼイン(乳由来)、クエン酸 Na、乳化剤、塩化 Mg、グル化剤(寒天)、水酸化 K、リン酸 Ca(大豆由来)、V.C、カサメル色素、香料、V.E、ナイアシン、パントテン酸 Ca、ピロリン酸鉄、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.K2、V.D、V.B12	マルトデキストリン、グラニュー糖、植物油、豚コラーゲンペプチド(ゼラチン)、グァーガム分解物、ラクトスクロースシロップ、中鎖脂肪酸トリグリセリド、食塩、酵母、コンブエキス、カゼイン(乳由来)、グル化剤(寒天)、クエン酸 Na、乳化剤、塩化 Mg、水酸化 K、リン酸 Ca(大豆由来)、V.C、香料、V.E、ナイアシン、パントテン酸 Ca、リン酸鉄、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.K2、V.D、V.B12	豆乳、デキストリン、乳たんぱく質、難消化性デキストリン、植物油、精製魚油、ラクトロース(ミルクオリゴ糖)、乾燥酵母、食塩、カゼインナトリウム、pH調整剤、セルロース、塩化カリウム、炭酸マグネシウム、乳化剤、香料、ビタミン C、塩化カルシウム、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミン E、ニコチン酸アミド、パントテン酸カルシウム、β-カロテン、ビタミン B6、ビタミン D、ビタミン B2、ビタミン B1、ビタミン A、葉酸、ビタミン B12			
アレルギー表示特定原材料	乳成分/大豆	乳/ゼラチン/大豆	乳/ゼラチン/大豆	乳成分/大豆			
容量 (mL)	300・400	300g	250g	200・1000			
熱量比	たんぱく質 (%・kcal) 脂質 (%・kcal) 炭水化物(糖質+食物繊維) (%・kcal)	20 20 60	20 20 60	20 20 60			
一般成分	容量 (mL)	100mL 当り	300mL 当り	100g 当り	250g 当り	100mL 当り	200mL 当り
	熱量 (kcal)	100	300	100	300	100	200
たんぱく質 (g)	5.0	15	5.0	15	5.0	10	5.0
脂質 (g)	2.3	6.8	2.3	6.8	2.3	4.5	2.2
炭水化物(糖質+食物繊維) (g)	15.7	47.1	15.7	47.1	15.7	31.4	17.1
水分 (g)	84.6	254	76	228	101	202	84
灰分 (g)	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
ビタミン類 (100kcal当り)	A (μgRAE)	82	82	82	82	75	
	D (μg)	2.0	2.0	2.0	2.0	0.5	
	E (mg α-TE)	3.5mg	3.5mg	3.5mg	3.5mg	1.2	
	K (μg)	9.5	9.5	9.5	9.5	8	
	B <sub>1</sub> (mg)	0.32	0.32	0.32	0.32	0.16	
	B <sub>2</sub> (mg)	0.35	0.35	0.35	0.35	0.18	
	ナイアシン (mgNE)	3.5	3.5	3.5	3.5	3.2	
	B <sub>6</sub> (mg)	0.45	0.45	0.45	0.45	0.30	
	B <sub>12</sub> (μg)	0.45	0.45	0.45	0.45	0.30	
	葉酸 (μg)	45	45	45	45	30	
	パントテン酸 (mg)	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	
	ビオチン (μg)	6.0	6.0	6.0	6.0	5	
	ミネラル類 (100kcal当り)	C (mg)	80	80	80	80	10
Na (食塩相当量) (mg)		177	177	177	177	90	
Cl (mg)		220	199	199	199	130	
K (mg)		156	156	156	156	150	
Ca (mg)		94	94	94	94	75	
Mg (mg)		39	39	39	39	38	
P (mg)		94	75	75	75	75	
Fe (mg)		0.81	0.81	0.81	0.81	1.1	
Zn (mg)		1.8	1.8	1.8	1.8	1.1	
Cu (mg)		0.12	0.12	0.12	0.12	0.10	
Mn (mg)		0.50	0.5	0.5	0.5	0.18	
I (μg)		19	19	19	19	15	
Se (μg)		5.0	5.0	5.0	5.0	4	
Cr (μg)	4.0	4.0	4.0	4.0	4		
Mo (μg)	3.2	3.2	3.2	3.2	*12		
浸透圧 (mOsm/L)	約370	-	-	-	300		
粘度 (mPa・s)	約17	約6000	約6000	約6000	17		
(測定条件)	25℃/12rpm	20℃、12rpm	20℃、12rpm	20℃			
容器	ジッパー付きバッグ	口栓付きアルミパウチ	口栓付きアルミパウチ	紙バッグ			
味・フレーバー		黒糖風味	ミルク風味	あずき風味			
たんぱく質関連 (100kcal当り)	NPC/N比	110	100	100	100		
	グルタミン酸 (mg)	113	930	950	*960		
	アルギニン (mg)	16	230	210	*210		
	BCAA (mg)	104	800	840	*1030		
	AAA (mg)	55	350	400	*460		
脂質関連 (100kcal当り)	フィッシャー比	2.9	3.1	2.9	3.1		
	P/S比	0.7	0.7	0.7	1.30		
	飽和脂肪酸 (g)	0.91	0.89	0.89	*0.53		
	一価不飽和脂肪酸 (g)	0.64	0.63	0.63	*0.75		
	多価不飽和脂肪酸 (g)	0.64	0.63	0.63	*0.69		
	S:M:P比	3:2:2	3:2:2	3:2:2	1:1.4:1.3		
	n-6系脂肪酸 (g)	0.45	0.48	0.48	*0.53		
脂溶性ビタミン類 (100kcal当り)	n-3系脂肪酸 (g)	0.15	0.16	0.16	*0.16		
	n-6/n-3比	3	3	3	3.3		
	コレステロール (g)	◎	◎	◎	◎		
	食物繊維 (g)	1.2	1.2	1.2	2.4		
水溶性ビタミン類 (100kcal当り)	水溶性食物繊維 (g)	*1.1	*1.2	*1.2	◎		
	不溶性食物繊維 (g)	*0.1	*0.0	*0.0	◎		
	備考	総合栄養食品	総合栄養食品 コラーゲンペプチド配合	総合栄養食品 コラーゲンペプチド配合	総合栄養食品、EPA 10mg/100kcal、DHA 40mg/100kcal、オリゴ糖 0.2g/100kcal		
							

