

『新調理師養成教育全書(必修編)』新旧対照表
(第4版→第5版)

第2巻 食品と栄養の特性

第4版			第5版		
ページ	行等	内容	ページ	行等	内容
口絵	栄養のしくみ		口絵	栄養のしくみ	〈一部変更〉
口絵	栄養素の消化・吸収		口絵	栄養素の消化・吸収	〈一部変更〉
P2	L12	三大栄養素	P2	L12	三大栄養素(多量栄養素)
P3	●1-1		P3	●1-1	〈一部変更〉
P3	MEMO[栄養素とエネルギー源]		P3	MEMO[栄養素とエネルギー元]	〈一部変更〉
P4	L6	約20種類	P4	L6	約26種類
P4	L14	約55%	P4	L14	約65%
P4	●1-3		P4	●1-3	〈一部変更〉
P5	L7	～期待が注目されている。	P5	L7	～期待が高まっている。
P8	●1-6		P8	●1-6	〈一部変更〉
P8	●1-7		P8	●1-7	〈一部変更〉
P10	●1-10		P10	●1-10	〈データ更新〉
P14	L2-3	リノール酸とα-リノレン酸を必須脂肪酸	P14	L3	リノール酸、α-リノレン酸、アラキドン酸を必須脂肪酸
P14	●1-15		P14	●1-15	〈データ更新〉
P15	L9	植物性のエルゴステロールなど	P15	L9	植物性のβ-シトステール、きのこのエルゴステロールなど
P15	⑦【乳化】		P15	⑦【乳化】	〈一部変更〉
P16	●1-17		P16	●1-17	〈一部変更〉
P17	L5	たんぱく質が熱、酸	P17	L5	熱、酸
P17	●1-18		P17	●1-18	〈データ更新〉
P18	L15-16	動物性たんぱく質は、総たんぱく質の40～45%という割合	P18	L15	動物性たんぱく質と植物性たんぱく質は、1:1の割合
P18	L21～22	タウリン(アミノ酸の一種)は、消化され、胆汁酸として	P18	L21～22	タウリン(アミノ酸の一種)の抱合を受けた胆汁酸は、
P21	L12	植物性食品に含まれる	P21	L12	きのこに含まれる
P21	●1-20		P21	●1-20	〈データ更新〉
P23	●1-22		P23	●1-22	〈データ更新〉
P24	●1-24		P24	●1-24	〈データ更新〉
P25	●1-25		P25	●1-25	〈データ更新〉
P27	●1-26		P27	●1-26	〈データ更新〉
P28	L3	約20種類	P28	L3	約26種類
P29	COLUMN 高血圧		P29	COLUMN 高血圧	〈一部変更〉
P31	●1-29		P31	●1-29	〈データ更新〉
P32	●1-31		P32	●1-31	〈データ更新〉
P33	●1-33		P33	●1-33	〈データ更新〉
P34	L2	100種類以上	P34	L2	200種類以上
P34	L11	約100mg	P34	L11	70～100mg
P34	L11	肝臓、腎臓、脳に多く	P34	L11	骨、骨格筋、肝臓、腎臓、脳に多く
P34	●1-34		P34	●1-34	〈データ更新〉
P35	●1-35		P35	●1-35	〈データ更新〉
P36	L4	胃や肝臓	P36	L4	腎臓や肝臓
P36	L6	尿や毛髪	P36	L6	リンパ節、歯、肺
P38	L7	疲労回復効果	P38	L7	脂肪燃焼効果
P38	⑨【ルチン】		P38	⑨【ルチン】	〈一部変更〉
P41	●2-1		P41	●2-1	〈一部変更〉
P42	●2-2		P42	●2-2	〈一部変更〉
P42	①【アスパルテーム】		P42	①【アスパルテーム】	〈一部変更〉
P44	●2-3		P44	●2-3	〈一部変更〉
P45	●2-4		P45	●2-4	〈一部変更〉
P46	L10	pHは6～7	P46	L10	pHは6.8～7.0
P47	●2-7		P47	●2-7	〈一部変更〉
P48	●2-9		P48	●2-9	〈一部変更〉
P49	L9	モノグリセリド、グリセロールに分解される。	P49	L9	モノグリセリドに分解される。
P50	●2-11		P50	●2-11	〈一部変更〉
P50	COLUMN 腸内細菌		P50	COLUMN 腸内細菌	〈一部変更〉
P50	⑩【大腸】		P50	⑩【大腸】	〈一部変更〉
P51	L6	無数のごく小さい指状のひだ	P51	L6	ごく小さい無数のひだ
P51	●2-12		P51	●2-12	〈一部変更〉
P53	COLUMN 尿		P53	COLUMN 尿	〈一部変更〉
P54	L11	12～24時間であり、口から入った食品は25～30時間後	P54	L11	12～20時間であり、口から入った食品は24～27時間後
P62	●3-6		P62	●3-6	〈一部変更〉
P62	MEMO[食事摂取基準]		P62	MEMO[食事摂取基準]	〈一部変更〉
P63	L9	2020年4月～されるものである。	P63	L9	2020(令和2)年4月～される。
P66～68			P66～68		〈日本食品標準成分表2020年版(八訂)に内容更新〉
P76	●4-2		P76	●4-2	〈データ更新〉
P77	L10～11	(アミロース17～27%) (4-3)。	P77	L14	インディカ米である(4-3)。
P79	●4-6		P79	●4-6	〈データ更新〉
P80	L20	天然酵母で作った	P80	L20	天然酵母を使用した
P80	L22	小麦粉などに水を加えてこね、	P80	L22	主に小麦粉などに水を加えて練りのぼして、
P80	L23～24	それぞれJAS規格により原料、太さの規格が定められている。	P80		〈削除〉
P81	L13	約70%	P81	L13	約65%
P85	●4-10		P85	●4-10	〈データ更新〉
P90	L2	東南アジア、	P90	L2	アフリカ、タイ、インドネシア、
P96	L1	加熱凝固させた	P96	L1	加熱し、凝固させた

P96	●4-21		P96	●4-21	<データ更新>
P100	L9	カカオはフランス語で、	P100	L9	カカオはスペイン語で、
P102	L5	黄ごま、茶ごまなど	P102	L5	金ごまなど
P102	L17	ひしの実は、未熟なものは生食し、	P102	L17	ひしの実は、新鮮なものであっても生食は避け、
P104	COLUMN	各種のスプラウト	P104	COLUMN	各種のスプラウト
P106	L6~7	ビタミンB1・B2・C、カルシウム、マグネシウム、鉄など	P106	L6~7	ビタミンE・C・K、鉄など
P108	L7~8	自生の山うどと栽培の白うどがある。	P108	L7	白うどと緑化したものがある。
P108	L21	大根は揮発性の辛味成分であるイソチオシアネートを含み、	P108	L21	大根の辛味成分はイソチオシアネートといい、この成分には
P109	L15	ごぼうは、わが国でのみ	P109	L15	ごぼうは、日本と韓国など、アジアの一部の国で
P110	MEMO[野菜の低温障害]		P110	MEMO[野菜の低温障害]8行目	<一部変更>
P111	L27	花弁などを	P111	L27	花芯、花弁などを
P111	L28	カリフラワーがある。	P111	L28	カリフラワー、アーティチョークがある。
P111	L29~30	アーティチョークや食用菊、パンジーなどのエディブルフラワーなどがある。	P111	L29~30	食用菊やパンジーなどのエディブルフラワーなどがある。
P112	L17	キンセンカ	P112	L17	キンセンカ
P114	L26	ビタミンやミネラルは	P114	L26	ビタミンやカリウム以外のミネラルは
P115	L5	次郎、西村早生など	P115	L5	次郎など
P116	●4-45		P116	●4-45	<一部変更>
P117	L20	果実飲料(ジュース)	P117	L20	果実ジュース
P118	L16	核酸系の旨味成分であるグアニル酸	P118	L16	核酸系のグアニル酸
P119	L14	シャンピニオン	P119	L14	シャンピニオン
P119	●4-48		P119	●4-48	<一部変更>
P121	L13	他に、赤色の	P121	L13	ほかに、橙色の
P122	L17	ミネラルの中でも	P122	L17	鉄釜で蒸し煮したものはミネラルの中でも
P122	L27~28	紅藻類から作られている。	P122	L28	紅藻類から作られる。
P123	L3	まくさの別名	P123	L3	まくさなどの別名
P123	L11	豊富で、主にさしみのつまとして利用される。	P123	L11	豊富である。
P124	MEMO[魚介類の種類]		P124	MEMO[魚介類の種類]	<データ更新>
P126	●4-54		P126	●4-54	<データ更新>
P128	L4	脂質の脂肪酸	P128	L4	魚類の脂質の脂肪酸
P128	④2[相乗効果]		P128	側註④2[相乗効果]	<一部変更>
P130	L13	伊豆地方特産	P130	L13	伊豆諸島特産
P131	L11~12	英語名はアンチョビーといい、	P131	L11	<削除>
P131	L22	いしがれい	P131	L22	いしがれい
P132	L15	漁獲量の多い赤身魚	P132	L15	漁獲量が近年減少している赤身魚
P132	MEMO[出世魚]		P132	MEMO[出世魚]	<一部変更>
P133	L1~2	たらの卵巣はたらこに、精巣は白子になる。すけとうだらは、卵巣はたらこに、身はすり身に	P133	L1	すけとうだらは、卵巣はたらこに、精巣は白子になる。身はすり身に
P133	●4-59		P133	●4-59	<一部変更>
P134	L5	-70℃	P134	L5	-60℃
P134	L29	真水	P134	L29	塩水
P135	L20	くるまえばは	P135	L20	くるまえばの近縁種は
P136	L27	羽毛状	P136	L27	短い剛毛
P136	L33~34		P136	L33~34	<内容変更>
P137	L15	17種類ほどが知られている。	P137	L15	数種類が食用とされる。
P137	MEMO[いか・たこの表皮]		P137		<削除>
P138	L1	-70℃	P138	L1~2	-60~70℃
P138	L5	厚い輪切りにしたものを	P138	L5	厚く切った
P140	L4	大きなブロックに分割し、	P140	L3	大分割または小分割し、
P140	●4-66		P140	●4-66	<一部変更>
P141	●4-67		P141	●4-67	<データ更新>
P142	L5	約60%	P142	L4	約50%
P142	L10	約5%	P142	L9	約20%
P142	●4-69		P142	●4-69	<一部変更>
P143	L26	約90%を占める	P143	L25	90%以上を占める
P143	L31~32	チルドビーフ(-2~0℃に保持)、	P143	L28~30	<新規追加> 国内で3か月を超える期間肥育されている牛や飼育期間の内、国内で肥育されている期間が最も長い牛は、すべて国産牛である。
P143	L32	チルドビーフ(-1~1℃に保持)、	P143	L32	チルドビーフ(-1~1℃に保持)、
P146	L15	馬肉は食用には飼育されておらず、農耕馬などから転用する。	P146	L16~17	馬肉は、国内での生産は年々減少傾向にあり、近年は海外からの輸入割合が増加している。
P147	L26	約40%	P147	L28	約50%
P148	●4-74		P148	●4-74	<一部変更>
P149	L24	湯煮し、ほぐして牛脂や	P149	L14~15	湯煮し、ほぐし、またはほぐさないで牛脂や
P149	L28	うこっけい、			<削除>
P150	●4-76		P150	●4-76	<一部変更>
P150	●4-77		P150	●4-77	<データ更新>
P150	MEMO[卵黄脂質の成分組成]		P150	MEMO[卵黄脂質の成分組成]	<一部変更>
P151	L7	高さや広がり	P151	L10	高さや直径
P151	L10	とともに水分の活動が低下し、	P151	L13	とともに、低温によって
P151	MEMO[卵黄係数]		P151	MEMO[卵黄係数]	<一部変更>
P152	●4-78		P152	●4-78	<データ更新>
P152	60[キモシン]		P152	60[キモシン]	<一部変更>
P152	62[乳清たんぱく質]		P152	62[乳清]	<差し替え>
P152	62[乳清たんぱく質]		P153	MEMO[乳清たんぱく質]	<内容変更>
P153	L11~13	一般には、機械によって牛乳中の脂肪球を細かくする均質化(ホモジナイズ)という工程を施した均質牛乳(ホモ牛乳)であることが多い(4-79)。	P153	L13~14	一般に、機械によって牛乳中の脂肪球を細かくする均質化(ホモジナイズ)という工程を施した均質牛乳(ホモ牛乳)が多い(4-79)。
P153	MEMO[加工乳]		P153	MEMO[加工乳]	<新規追加>
P153	MEMO[乳飲料]		P153	MEMO[乳飲料]	<新規追加>
P154	L11~13		P154	L12~15	<内容変更>
P154	L14	1/2~1/3まで	P154	L16	1/2~1/2.5まで
P155	L3	クリームは、牛乳を	P155	L5	クリームは、生乳を
P155	L32~33	軟質チーズ(水分50%以上)、半硬質チーズ(水分40~50%)、硬質チーズ(水分25~40%)、超硬質チーズ(水分25%)	P155	L33~34	軟質チーズ(水分45~52%)、半硬質チーズ(水分40~45%)、硬質チーズ(水分35~40%)、超硬質チーズ(水分30~35%)
P156	●4-82		P156	●4-82	<一部変更>
P158	●4-84		P158	●4-84	<一部変更>
P161	L15	ホイップバター	P161	L15	ホイップドバター

P162	L23	2015年版(七訂)	P162	L23	2020年版(八訂)
P163	●4-85		P163	●4-85	<一部変更>
P163	72【源平豆】		P163	72【源平豆】	<一部変更>
P163	MEMO【チョコレート】		P163	MEMO【チョコレート】	<一部変更>
			P164	74【エステル】	<新規追加>
P165	74【精米歩合】		P165	側註75【精米歩合】3行目	<一部変更>
P166	L27	ワインを蒸留して得られたアルコール分70%前後	P166	L27	果実酒を蒸留して得られたアルコール分95%未満
P167	L20	糖分42%程度	P167	L20	糖分40~50%
P167	L21	アルコール分15%以上	P167	L21	アルコール分20%程度
P168	L4~5	麦芽以外に米, その他の穀類, でんぷんを加えることが許されている(5%以下)。	P168	L4~6	原料の麦芽比率が50%以上であり, 副原料として麦芽以外に米, その他穀類, でんぷん, 果実, 香料を加えることが許されている(5%以下)。
P168	L13	発泡酒はビールと同様の香味を持ち,	P168	L13	発泡酒はビールと類似した香味, 色沢, 苦味を持ち,
P168	L16~17	価格は発泡酒よりもさらに安い。	P168		<削除>
P169	MEMO【緑茶の浸出温度と時間】		P169	MEMO【緑茶の浸出温度と時間】	<一部変更>
P170	L11	(白茶, 半発酵茶(青茶)・・・, 微後発酵茶(黄茶)	P170	L11	(白茶, 微後発酵茶(黄茶), 半発酵茶(青茶)
P171	●4-94		P171	●4-94	<一部変更>
P172	L17~18		P172	L16~17	<数値変更>
P175	L4	みそ麴	P175	L3	麴
P176	L6	これに食塩や水を加え発酵させて製造する	P176	L5~6	これに種麴を加え麴をつくり, 食塩や水を加え発酵させて製造する
P176	L11	生じょうゆ	P176	L11	<削除>
P176	L17~18	たまりしょうゆは, でんぷん原料をほとんど使わずに大豆のみを原料とし, 特有の香りを持った	P176	L16~17	たまりしょうゆは, 原料の大半は大豆で小麦はわずしか使用せず, 特有の香りを持った
P177	L16~17	グルタミン酸が多いので, 調味料として適している。	P177	L15~16	グルタミン酸が多く, 飲料, 調味料, 料理素材など, 利用法もさまざまである。
P178	L22, L24	調合香辛料	P178	L22, L24	混合香辛料
P178	L24~L1	ブレンドスパイス	P178	L24	ミックススパイス
P179	●4-103		P179	●4-103	<一部変更>
P180	L1	その他(膨張剤)	P180	L1	膨張剤
P182	L13~14	家庭においても, 飲食店や給食施設などの業務用においても	P182	L12~13	家庭でも, 飲食店や給食施設などの業務用でも
P182	●4-105		P182	●4-105	<データ更新>
P183	88【レトルトパウチ】		P183	88【レトルトパウチ】	<一部変更>
P184	●4-106		P184	●4-106	<データ更新>
P184	●4-107		P184	●4-107	<一部変更>
P185	L4	80℃以上	P185	L4	90℃以上
P185	L6	30~35℃なので,	P185	L6	30~40℃以下なので,
P185	L27	などに適するという特別の用途について表示をするもの	P185	L27	など, 特別の用途に適すると表示された食品
P186	L1	乳児用調製粉乳	P186	L1	乳児用調製乳
P186	●4-108		P186	●4-108	<一部変更>
P186	MEMO【えん下困難者】		P186	MEMO【えん下困難者】	<一部変更>
P187	●4-112		P187	●4-112	<一部変更>
P192	●5-2		P192	●5-2	<一部変更>
P192	④【ケフィア】		P192	④【ケフィア】	<一部変更>
P194	L13~14	風味, 色調, ビタミン, たんぱく質などによる変化が少なく,	P194	L13~14	元の色や味, 香りの変化が少ない, 栄養価の損失が少ないなどの特徴があり,
P197	L10~11	-5~-2℃以下になると凍結	P197	L10~11	-5℃~-1℃の間に凍結
P197	L22~23	呼吸に必要な酸素を低下させることによって, 二酸化炭素の発生を増加させるもので,	P197	L22~23	部屋の空気中の酸素を減らして二酸化炭素を増やし, かつ温度を低くする貯蔵法で,
P199	●5-6		P199	●5-6	<一部変更>
P200	●5-8		P200	●5-8	<一部変更>
P202	L8	2015年版(七訂) 追補2018年	P202	L8	2020年版(八訂)
P202	L8	2,294	P202	L8	2,478
P203	L7	平成29年度(2017)	P203	L7	令和3(2021)年度
P203	L8	野菜で約1,200万 t	P203	L8	野菜で約1,100万 t
P203	L8~9	米で約900万 t	P203	L9	米で約820万 t
P203	L9	1人当たり年間約100kg	P203	L9	1人当たり年間約87.5kg
P204	●6-1		P204	●6-1	<データ更新>
P204	L12	約50%である。	P204	L12	約50%(とうもろこし・大麦を除くと約60%)である。
P205	L2	国内生産食料の熱量	P205	L3	1人1日当たり国産供給熱量(kcal)
P205	L3	国内生産食料の熱量+輸入食料の熱量	P205	L4	1人1日当たり供給熱量(kcal)
P206	MEMO【BSE】		P206	MEMO【BSE】	<一部変更>