

『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6巻 総合調理実習

| 第4版 | | | 第5版 | | |
|-----|-------------------|--|-----|-------------------|--|
| ページ | 行等 | 内容 | ページ | 行等 | 内容 |
| 口絵 | カラーコーディネート | | 口絵 | カラーコーディネート | <一部変更> |
| 口絵 | 調理施設を守るガス安全装置 | | 口絵 | 調理施設を守るガス安全装置 | <一部変更> |
| P2 | L3 | および提供 する場所ならびに 洗浄のための | P2 | L3 | および提供し、汚れた食器や調理器具などを洗浄・保管するための |
| P2 | ●1-1 | | P2 | ●1-1 | <一部変更> |
| P3 | L7 | 特に温熱条件については、 | P3 | L8 | 特に 室内の 温熱条件については、 |
| P4 | L4~5 | 2018年(平成30)6月に一部改正、11月に公布され、 施行期日は2019年4月1日に定められた。 | P4 | L4~5 | 2018(平成30)年6月に一部改正、11月に公布され、 2021(令和3)年に施行された。 |
| P4 | L5~6 | 食品表示法の一部も改正され 公布 されている。 | P4 | L5~6 | 食品表示法の一部も改正され 施行 されている。 |
| P4 | L9 | 主に食品添加物や 営業許可 、調理施設の衛生基準、衛生指導など | P4 | L9~10 | 主に食品添加物や 営業許可/営業届 、調理施設の衛生基準、衛生指導など |
| P5 | L2 | O-157 | P5 | L2 | O157 |
| P5 | L5~6 | マニュアルに沿っている。しかし、この規制も前述の食品衛生法と同様の課題がある。 | P5 | L5~6 | マニュアルに沿っているが、店舗、施設ごとに規模や施設設備、衛生管理体制および従業員の衛生管理意識は異なる。 |
| P5 | L8~11 | 自治体別に独自の食品衛生管理制度を交付しているケースもあり、運営企業はその対応に苦慮している実態がある。今後はこうした基準が、国際標準であるHACCP(ハサップ)システムの導入制度化によって一元化し、集約されると考えられる。 | P5 | L8~11 | 従来の衛生管理指導は各自治体や指導員によって指導内容が異なる場合もあったが、HACCP(ハサップ)の導入義務化によって指導は全国一律となった。各種業界団体が実情に合わせて導入マニュアルを作成しており、厚生労働省により手引書として交付されている。 |
| P5 | L13 | 調理施設については、天井高さ、構造強度、 | P5 | L13 | 調理施設については、天井高、構造強度、 |
| P5 | L17~18 | 消火設備基準など、細部にわたり基準が | P5 | L17~18 | 消火設備基準など、細部にわたり基準が |
| P5 | L19 | (2)従来の一般衛生管理とHACCPシステムの相違点 | P5 | L19 | (2)従来の一般衛生管理とHACCP方式の相違点 |
| P5 | L20~22 | 従来型の一般衛生管理方式とHACCPシステムによる衛生管理方式の違いは、前者が事故後の再発防止に重点を置いているのに対し、後者は食品危害の予防に重点を置いているところにある(1-5)。 | P5 | L20~21 | 従来型の一般衛生管理方式とHACCP方式による衛生管理方式の違いを1-5に示した。 |
| P5 | ●1-5 | | P5 | ●1-5 | <差し替え> |
| P5 | MEMO[過去のO-157事件] | | P5 | MEMO[過去のO157事件] | <一部変更> |
| P5 | 参照ページ | ▶▶HACCP…第3巻「食品の安全と衛生」 P161参照 | P5 | 参照ページ | ▶▶HACCP…第3巻「食品の安全と衛生」 P162参照 |
| P5 | MEMO[HACCPの制度化] | | | | <削除> |
| P6 | L15 | 7原則12手順が決められおり、 | P6 | L15 | 7原則12手順が決められており、 |
| P6 | L18 | 食品衛生法は 1-7の通り 一部改正された。 | P6 | L18 | 食品衛生法が一部改正された。 |
| P6 | L20 | 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を選択できることとなった。 | P6 | L19~20 | 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を選択できることとなった(1-7)。 |
| P6 | L21 | 手引書は各業界などが作成している。 | P6 | L21 | 手引書は各業界や自治体、団体などが作成している。 |
| P6 | ●1-6 | | P6 | ●1-6 | <差し替え> |
| P6 | ●1-7 | | P6 | ●1-7 | <差し替え> |
| P7 | L2~3 | ソフト部分の一般衛生管理の整備が不可欠である。 | P7 | L2~3 | ソフト面の一般衛生管理の整備が不可欠である。 |
| P7 | MEMO[一般衛生管理プログラム] | | P7 | MEMO[一般衛生管理プログラム] | <一部変更> |
| P8 | L4 | 天井高さ | P8 | L4 | 天井高 |
| P8 | ●1-11 | | P8 | ●1-11 | <一部変更> |
| P9 | L7~8 | これらを改善するためには、十分な換気の必要が不可欠である。 | P9 | L7 | これらを改善するためには、 抗菌仕上げ や十分な換気が不可欠である。 |
| P9 | L21~22 | スリップによる転倒事故が 起こりやすい 。また、汚れた床は微生物も 多く 、 | P9 | L21 | スリップによる転倒事故が 懸念される 。また、汚れた床は微生物が 多く 、 |
| P9 | ●1-13 | | P9 | ●1-13 | <一部変更> |
| P12 | L13~14 | 排水側溝を通して集め、食品かすや油脂分などを分離させて除去した 後 、 | P12 | L13~15 | 排水側溝を通して 排水枡 に集め、食品かすや油脂分などを分離させて除去した あと 、 |
| P15 | L9 | 1-26の推奨値となる ことが望ましい 。 | P15 | L9 | 1-26の推奨値と することが望ましい 。 |
| P15 | ●1-25 | | P15 | ●1-25 | <内容更新> |
| P16 | L25 | サーキュレーターなどの併用も 考 である。 | P16 | L25 | サーキュレーターなどの併用も 考に値する 。 |
| P17 | L4 | 厳しさを求める時代が 顕著 となっている。 | P17 | L4 | 厳しさを求める時代となっている。 |
| P17 | L21~28 | | P17 | L21~28 | <内容変更> |
| P18 | L13 | 付加価値を 加 えることができる。 | P18 | L13 | 付加価値を 持た せることができる。 |
| P20 | L1~2 | 社員食堂や給食施設は30%程度といわれるが、きわめて曖昧であり、 | P20 | L1~2 | 社員食堂や給食施設は30%程度といわれるが、 理論的 にきわめて曖昧であり、 |
| P20 | L3 | 論理的に調理場の面積を決定する必要がある。 | P20 | L3 | 論理的に面積を決定する必要がある。 |
| P21 | L9 | 蒸気式……圧力式、無圧式、過熱式など | P21 | L9 | 蒸気式……圧力式、無圧式、過熱式、 低温蒸気式加熱 など |
| P23 | L7~8 | 機運が 加速 しており、 | P23 | L7~8 | 機運が 高ま っており、 |
| P23 | L10~12 | 高周波解凍などの 他 、近年は高湿度空気解凍(クリーン解凍)や3段階解凍システムもあり、 | P23 | L10~11 | 高周波解凍などの ほか 、近年は高湿度空気解凍(クリーン解凍)など3段階解凍システムもあり、 |
| P24 | ●1-36 | | P24 | ●1-36 | <一部変更> |
| P25 | ●1-37 | | P25 | ●1-37 | <一部変更> |
| P26 | ●1-38 | | P26 | ●1-38 | <一部変更> |
| P27 | ●1-41 | | P27 | ●1-41 | <一部変更> |
| P30 | L4~5 | 接続が ゴム管 を使用する場合、 | P30 | L4~5 | 接続 具 にゴム管を使用する場合、 |

| | | | | | |
|----------|-------------------|--|----------|----------------------------------|---|
| P31 | L16~17 | CO(一酸化炭素)などが発生する | P31 | L16~17 | 一酸化炭素(CO)などが発生する |
| P31 | 参照ページ | ▶▶CO…第1巻「食生活と健康」P101参照 | P31 | 参照ページ | ▶▶一酸化炭素…第1巻「食生活と健康」P101参照 |
| P32 | L5 | d 調理施設内におけるCO中毒事故防止 | P32 | L5 | d 調理施設内における一酸化炭素中毒事故防止 |
| P32 | L6~8 | 損傷するだけでなく、CO(一酸化炭素)中毒を起し重大な事故につながる。CO中毒になると、 | P32 | L6~7 | 損傷するだけでなく、一酸化炭素(CO)中毒を起し重大な事故につながる。一酸化炭素中毒になると、 |
| P33 | L16 | 温度管理が難しいなどの短所があった。 | P33 | L16 | 温度管理が難しいなどの課題があった。 |
| P33 | L22~23 | 350℃の加熱水蒸気は | P33 | L22~23 | 350℃の過熱水蒸気は |
| P39 | ●1-52 | | P39 | ●1-52 | 〈一部変更〉 |
| P41 | ●1-54 | | P41 | ●1-54 | 〈一部変更〉 |
| P46 | L15~16 | また、わずかな衛生上の不注意により、大きな事故を起こすことにつながる。 | P46 | L15~16 | また、わずかな衛生上の不注意が、大きな事故を起こすことにつながる。 |
| P46 | L19~20 | ② 体調管理に気をつけ、実習中に体調不良がないようにする。また、体調不良がある場合や家族に | P46 | L19~20 | ② 体調管理に気をつけ、実習中に体調不良などにならないようにする。また、体調不良の場合や家族に |
| P50 | ●2-4 | | P50 | ●2-4 | 〈データ更新〉 |
| P51 | ●2-5 | | P51 | ●2-5 | 〈一部変更〉 |
| P53 | ●2-7 | | P53 | ●2-7 | 〈データ更新〉 |
| P56 | ●2-9 | | P56 | ●2-9 | 〈一部変更〉 |
| P61 | L17 | ・水で解凍した場合、専用シンクで解凍し、 | P61 | L17 | ・水で解凍する場合、専用シンクで解凍し、 |
| P63 | ●2-13 | | P63~64 | ●2-13 | 〈一部変更〉 |
| P65 | L26~27 | 分量が多くなるため、放置しておく食品から出てくる水分が多くなるので、それを防ぐための工夫が必要となる。 | P65 | L26~27 | 分量が多くなることから、放置しておく食品から出てくる水分が多くなるため、味付けに注意する。 |
| P69 | ●2-16 | | P69 | ●2-16 | 〈データ更新〉 |
| P70 | L7~9 | という食事の基本を身につけるバイブルとして、望ましい食事のとり方やおよその量を分かりやすくイラスト(2-17)で示したものである。毎日の | P70 | L6~8 | という望ましい食事のとり方やおよその量が分かりやすくイラストで示されている。また、毎日の |
| P70 | L10 | 区分ごとに「つ(SV)」という単位を用いて表現している | P70 | L9~10 | 区分ごとに「つ(SV)」という単位を用いて表現している(2-17)。 |
| P70 | L15 | 日本人が日常摂取する食品についての標準的な成分値が、 | P70 | L14 | 日本人が日常的に摂取する食品の標準的な成分値が、 |
| P71 | L14~17 | 2-19に、日本人の食事摂取基準を基に、各喫食者の調査結果を考慮しながら、摂取不足や過剰摂取の可能性のある人の割合を推定し、摂取不足や過剰摂取を防ぎ、生活習慣病の1次予防のための適切なエネルギーや栄養素の摂取量について目標となる値を求める方法を示した。 | P71 | L13~17 | 日本人の食事摂取基準をもとに、摂取不足や過剰摂取を防ぎ、生活習慣病の1次予防に必要なエネルギーや栄養素の摂取量について目標となる値を求める方法を示している(2-19)。なお、この方法では、各喫食者の調査結果を考慮しながら、摂取不足や過剰摂取の可能性のある人の割合を推定している。 |
| P71 | ●2-18 | | P71 | ●2-18 | 〈一部変更〉 |
| P72 | ●2-19 | | P72 | ●2-19 | 〈一部変更〉 |
| P74 | ●2-21 | | P74 | ●2-21 | 〈一部変更〉 |
| P76 | ●2-22 | | P76 | ●2-22 | 〈データ更新〉 |
| P78 | CLIP 学校給食実施基準 | | P78 | CLIP 学校給食実施基準 | 〈内容更新〉 |
| P81 | CLIP 児童福祉法第11条 | | P81 | CLIP 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準 第一章(食事) | 〈一部変更〉 |
| P82 | L21~22 | 献立に組み込まれる傾向が多い。 | P82 | L23~24 | 献立に組み込まれることが多い。 |
| P82 | L24~25 | そこで、アレルギー対応食としての除去食や代替食を意識し、原因食品の使用頻度を考慮して除去食のある日数を減らす工夫をし、 | P82 | L26~27 | そこで、アレルギー対応食としての除去食や代替食を意識するとともに、原因食品の使用頻度を考慮して除去食対応が必要となる日数を減らす工夫をし、 |
| P84 | L2 | 2020年の東京オリンピック・パラリンピックの決定、 | P84 | L2 | 2021(令和3)年の東京2020オリンピック・パラリンピックの開催、 |
| P84 | L4 | また、その2020年オリンピック・パラリンピックを | P84 | L4~5 | また、その東京2020オリンピック・パラリンピックを |
| P84 | L14 | 内容が異なるが、 | P84 | L14 | 方法は異なるが、 |
| P88 | ●3-1 | | P88 | ●3-1 | 〈一部変更〉 |
| P91 | L20~21 | お客様に満足してもらえることになる。 | P91 | L20~21 | お客様に満足してもらうことができる。 |
| P91 | L29 | サービスを含めた全般に | P91 | L29 | サービスを含めた店舗運営全般に |
| P91 | MEMO[私語の禁止] | | P91 | MEMO[私語の禁止] | 〈一部変更〉 |
| P92 | L18 | 備品を調えたとしても、来店して代金を払ってもらえないかぎり、 | P92 | L18~19 | 備品を調えたとしても、お客様が来店して代金を払ってもらえない限りは、 |
| | | | P92 | MEMO[サービス業におけるお客様の存在] | 〈新規追加〉 |
| P93 | L18~19 | 入店から退店するまでの仕事に対する対価である。お客様から代金を受け取るかぎり、 | P93 | L18~19 | 入店から退店するまでの私たちの仕事に対する対価である。お客様から代金を受け取る限り、 |
| P94 | L19~20 | したがって、お客様が食べるものは衛生的で安全でなくてはならない。つまり自分はお客様の | P94 | L19~21 | 従って、お客様が食べるものや環境は衛生的で安全でなくてはならない。つまり自分の仕事はお客様の |
| P96 | ●3-3 | | P96 | ●3-3 | 〈一部変更〉 |
| P96 | ●3-4 | | P96 | ●3-4 | 〈一部変更〉 |
| P104 | L2~3 | その日は満席となっております | P104 | L2~3 | その日は満席でございます |
| P104 | L7 | 「××様のお名前、○月×日に△名様、 | P104 | L7~8 | 「××様のお名前、○月×日◎時に△名様、 |
| P113 | L2~3 | それぞれ場面によって使い分ける。この呼び方は流派によりさまざまである(3-17)。 | P113 | L2~3 | それぞれ場面によって使い分ける(3-17)。この呼び方は流派によりさまざまである。 |
| P113~114 | ●3-18 | | P113~114 | ●3-18 | 〈一部変更〉 |
| P116 | MEMO[ホスト・ホステス] | | P116 | MEMO[ホスト・ホステス] | 〈一部変更〉 |
| P117 | MEMO[たばこの煙] | | P117 | MEMO[たばこの煙] | 〈差し替え〉 |
| P118 | ●3-27 | | P118 | ●3-27 | 〈一部変更〉 |
| P119 | MEMO[中国料理は「火」の料理] | | P118 | MEMO[中国料理は「火」の料理] | 〈移動〉 |
| P120 | L11~12 | 色の個性や組み合わせの効果などを利用したカラーコーディネートを利用するとよい。 | P120 | L11~12 | 色の個性や組み合わせの効果などを考えてカラーコーディネートを行うとよい。 |
| P124 | L1~2 | 主に三つあり、まず一つは店内の場所によって | P124 | L1~2 | 主に三つあり、一つ目は店内の場所によって |

| | | | | | |
|------|----------------------|---|------|----------------------|--|
| P127 | L4 | 食卓上を演出するために、 食卓花 、キャンドル、 | P127 | L4 | 食卓上を演出するために、 卓上花 、キャンドル、 |
| P127 | ●3-31 | | P127 | ●3-31 | 〈一部変更〉 |
| P128 | MEMO[クリームにならない不平、不満] | | P128 | MEMO[クリームにならない不平、不満] | 〈一部変更〉 |
| P132 | L30 | 謝罪、代替の商品、値引き、 引き取り など、 | P132 | L30 | 謝罪、代替の商品、値引き、 キャンセル など、 |
| | | | P132 | MEMO[カスハラ] | 〈新規追加〉 |
| P139 | L3~4 | 必ず「食」を提供することを職業とする | P139 | L3~4 | 必ず「食」の提供を職業とする |
| P139 | L13~15 | 2018年(平成30)の推計で見ると、外食産業全体の市場規模(売上高)は、 25兆7,692億円 であった。これは、2018年のGDP(国内総生産、実質)536兆円の約5%を占めていることになる。 | P139 | L13~15 | 2020(令和2)年の推計で見ると、外食産業全体の市場規模(売上高)は、 18兆2,005億円 であった。これは、2020年のGDP(国内総生産、実質)526兆円の約3%を占めていることになる。 |
| P140 | L2~5 | 年率8.4%の飛躍的な成長 を遂げ、その後も1990年(平成2)には25.7兆円と、バブル経済による需要拡大により 年率5.9%の成長 を続けた。しかし、その後は国内経済の低迷から外食産業需要にもかげりが見え はじめ 、2011年には22.8兆円にまで落ち込んだ。 | P140 | L2~5 | 飛躍的な成長を遂げ、その後も1990(平成2)年には25.7兆円と、バブル経済による需要拡大により 確実に 成長を続けた。しかし、その後は国内経済の低迷から外食産業需要にもかげりが見え 始め 、2011年には22.8兆円にまで落ち込んだ。 |
| P140 | ●4-1 | | P140 | ●4-1 | 〈データ更新〉 |
| P140 | ●4-2 | | P140 | ●4-2 | 〈データ更新〉 |
| P141 | L4~7 | 景気低迷などで外食産業市場の規模が縮小している一方で、中食業界(料理品小売業)は 持ち帰って食べられる という利便性を武器に大幅な伸びを示し、 2018年(平成30)現在で約7.8兆円を超えており 、外食企業や食品メーカーが相次いで参入している。 | P141 | L4~8 | 景気低迷などで外食産業市場の規模が縮小している一方、中食業界(料理品小売業)は テイクアウト可 という利便性を武器に大幅に 成長し 、外食企業や食品メーカーが相次いで参入している。 その市場規模推計値は、2020(令和2)年はコロナ禍の影響で前年より減少したものの、7.5兆円を超えている。 |
| P141 | L9 | 2018年の外食産業の市場規模推計値は、 | P141 | L10 | 2020年の外食産業の市場規模推計値は、 |
| P141 | L11~12 | 全体の約 25.8兆円 のうち、給食主体部門が約 20.8兆円(約80%) 、料飲主体部門が約 5.0兆円(約20%) となっている。 | P141 | L12~13 | 全体の約 18.2兆円 のうち、給食主体部門が約 15.5兆円(約85%) 、料飲主体部門が約 2.6兆円(約15%) となっている。 |
| P141 | L18 | 約 60年 が経過したアメリカでは、 | P141 | L19 | 約 65年 が経過したアメリカでは、 |
| P141 | L24~25 | 1965年にアメリカで誕生したサンドイッチショップ「サブウェイ」(創業当時の店名は「 ピーツ・スーパー・サブマリズ 」)は、 | P141 | L25 | 1965年にアメリカで誕生したサンドイッチショップ「サブウェイ」は、 |
| P141 | L27~28 | これが現代人を受けており、 2017年1月現在、世界で最も店舗数が多い ファストフードチェーンとなっている。 | P141 | L27~28 | これが現代人を受けており、 世界でも有数の店舗数をほこる ファストフードチェーンとなっている。 |
| P143 | L25~27 | さらに、 2020年の東京オリンピック開催が決定したことにより、多くの外国人観光客の来日が予測される。 食は、観光には欠かせないものであるため、 | P143 | L25~26 | 国内でもアフターコロナを見据え、いずれは外国人観光客数の回復が期待される。 食は、観光に欠かせないものであるため、 |
| P143 | COLUMN 外国人観光客 | | P143 | COLUMN 外国人観光客 | 〈一部変更〉 |
| P145 | L4~L14 | | P145 | L4~L14 | 〈内容変更〉 |
| P145 | L29~30 | 現在、日本に住む在留外国人は 230万人を超えている 。また、2018年に 日本を訪れた外国人観光客は3,100万人を超えた 。 | P145 | L29~30 | 2021年末現在 、日本に住む在留外国人は約 280万人 となっている。また、 コロナ禍以前の2018年の訪日外国人 数は3,100万人を超えた。 |
| P145 | L32 | 人々がいる。 観光大国をみざす 日本は、 | P145 | L32 | 人々がいる。日本は、 |
| P145 | L34 | 現在 、東南アジアからの 観光客 が増大しているが、 | P145 | L34 | 近年 、東南アジアからの 訪日外国人 が増大しているが、 |
| P145 | MEMO[禁煙タイムの導入] | | | | 〈削除〉 |
| | | | P145 | MEMO[屋内禁煙の例外] | 〈新規追加〉 |
| P158 | MEMO[ロイヤリティー] | | P158 | MEMO[ロイヤリティー] | 〈一部変更〉 |
| P159 | ●4-8 | | P159 | ●4-8 | 〈内容更新〉 |
| P161 | MEMO[信用保証協会] | | P161 | MEMO[信用保証協会] | 〈一部変更〉 |
| P164 | L26~27 | (公衆衛生学1時間、衛生法規2時間、食品衛生学3時間) | P164 | L26~27 | (公衆衛生学、衛生法規、食品衛生学の計6時間) |
| P166 | COLUMN モラル | | P166 | COLUMN モラル | 〈一部変更〉 |
| P168 | L24~25 | 持参して保健所に行き、申請手続きをする。 | P168 | L24~26 | 持参して保健所に行くか、 オンライン上(厚生労働省「食品衛生システム」) で申請手続きをする。 |
| P169 | L4~6 | その他、深夜12時を過ぎて酒類を提供する店は、「 深夜における酒類提供飲食店営業開始の届出 」を警察署に、 収容人員30人を超える店舗 の場合は「 防火管理者選任届 」を消防署に、従業員を雇う場合には | P169 | L4~6 | その他、 収容人員30人を超える店舗 の場合は「 防火管理者選任届 」を消防署に、 深夜12時を過ぎて酒類を提供する店 は、「 深夜における酒類提供飲食店営業開始届出書 」を警察署に、従業員を雇う場合には |
| P169 | ●4-14 | | P169 | ●4-14 | 〈差し替え〉 |
| P179 | L7 | 中華料理 をメインとした食堂をやっている実家に | P179 | L7 | 中国料理 をメインとした食堂をやっている実家に |
| P179 | L12 | 大衆 中華料理 のメニュー構成にした。 | P179 | L12 | 大衆 中国料理 のメニュー構成にした。 |
| 口絵 | 立食パーティーNG集 | | 口絵 | 立食パーティーNG集 | 〈一部変更〉 |