

『新調理師養成教育全書必携問題集』新旧対照表 (第2版対応→第3版対応)

〈問題〉

1 食生活と健康

第2版対応				第3版対応			
ページ	番号	参照ページ	内容	ページ	番号	参照ページ	内容
6	9		全体で	6	9		多くの人々や組織が
10	2		2012年(平成24)	10	2		2015年(平成27)
11	6			11	6		〈図差しかえ〉
11	8	P.30	大腸がんや乳がんは、ビタミン類のとりすぎと関係があるといわれている。	11	8	P.29	日本では心疾患による死亡率が欧米より高く、脳血管疾患は欧米とほぼ同等である。
11	10		皮膚がんは塩分の摂取と非常に関係が深いといわれているので、塩辛いものは控えめにする。	11	10		生活習慣病の多くは、遺伝要因のみにより発症する。
11	11	P.31	生活習慣病の多くは、遺伝要因のみにより発症する。	11	11	P.32	2007年(平成19)に、がんの予防や早期発見、がん医療の充実、がん研究の推進など、国や地方自治体にがん対策の推進を義務付ける、がん対策基本法が施行された。
15	2	P.48		15	2	P.47~48	〈参照ページ変更〉
15	4	P.50		15	4	P.49~50	〈参照ページ変更〉
16	7			16	8		〈番号変更〉
16	8			16	7		〈番号変更〉
19	5		食育推進会議は内閣府に設置され、内閣総理大臣を会長とし、食育担当大臣、関係大	19	5		食育推進会議は農林水産省に設置され、農林水産大臣を会長とし、関係大臣、
19	6	P.66		19	6	P.65~66	〈参照ページ変更〉
19	7		政府が定めた	19	7		〈削除〉
19	10	P.69		19	10	P.68~69	〈参照ページ変更〉
20	11		卸売り	20	11		卸売
24	1	P.88		24	2	P.88~89	〈番号・参照ページ変更〉
24	2			24	1		〈番号変更〉

2 食品と栄養の特性

第2版対応				第3版対応			
ページ	番号	参照ページ	内容	ページ	番号	参照ページ	内容
42	15		(2) 小腸の空腸と回腸で、栄養素の (3) 大腸からは水分が	42	15		(2) 小腸の空腸と回腸で、栄養素や水分の (3) 大腸からは残りの水分が
46	12		2010	46	12		2015年版(七訂)
46	13		2010 ろう、	46	13		2015年版(七訂) ワックスエステル、
49	10		スレオニン	49	10		トレオニン
70	13	P.202		70	13	P.202~203	〈参照ページ変更〉

3 食品の安全と衛生

第2版対応				第3版対応			
ページ	番号	参照ページ	内容	ページ	番号	参照ページ	内容
77	15	P.31		77	15	P.31～32	<参照ページ変更>
77	16	P.31		77	16	P.32	<参照ページ変更>
80	3	P.50～52		80	3	P.50～51	<参照ページ変更>
80	4		魚介類による食中毒は増加傾向が見られる。	80	4		現在ではほとんど発生していない。
80	7	P.55		80	7	P.53～55	<参照ページ変更>
81	8		起きたことが明らかな場合には	81	8		起きた場合には
81	9	P.58		81	9	P.57～58	<参照ページ変更>
85	1		「殺菌する」	85	1		「やっつける」
85	5		ノロウイルスのヒトへの感染は、生の食品を介した経路に限られるので、食品を75℃で1分以上加熱することが、唯一の予防法である。	85	5		ノロウイルスの不活性化には、通常の消毒用アルコールが最も有効である。
87	19		わが国のキノコによる食中毒の大部分は、ツキヨタケ、テングタケ、ベニテングタケの3種類のキノコによる中毒が占めている。	87	19		わが国のキノコによる食中毒は、ツキヨタケ、テングタケ、ヒラタケなどによるものが多い。
89	9	P.97		89	9	P.96～97	<参照ページ変更>
89	10	P.98		89	10	P.97～98	<参照ページ変更>
91	7		食品の安全確保は	91	7		食品の安全性確保は
92	8		食品安全基本法の基本理念は、地方公共団体が食品の安全性確保に関し、その区域の自然的条件、経済的条件、社会的条件に応じた施策を策定し、実施する責務を定めている。	92	8		地方公共団体は、食品安全基本法の基本理念に従い、食品の安全性確保に関し、その区域の自然的条件、経済的条件、社会的条件に応じた施策を定めて、実施する責務がある。
92	10		厚生労働省医薬品局食品安全部	92	10		厚生労働省
92	13		健康増進法の3法が食品表示法として一元化され、	92	13		健康増進法の3法の表示に関する事項が食品表示法として一元化され、
94	7	P.143		94	7	P.142～143	<参照ページ変更>
98	10	P.159	放射線殺菌は、放射線のエネルギーが強大であるため、…わが国では使用は認められていない。	98	10	P.158～159	放射線のエネルギーは強大であるため、…わが国では、いかなる目的でも放射線の使用は認められていない。

4 調理理論と食文化概論

第2版対応				第3版対応			
ページ	番号	参照ページ	内容	ページ	番号	参照ページ	内容
104	3		社交の場	104	3		コミュニケーションの場
107	10	P.24		107	10	P.24～31	<参照ページ変更>
107	11		食酢	107	11		<削除>
112	5		鉄くぎを	112	5		さびた鉄くぎを
113	11	P.73		113	11	P.72	<参照ページ変更>
119	15		糸は引かず、	119	15		<削除>
120	1		130～220℃	120	1		120～200℃
128	4		ひれのない魚	128	4		ひれのない魚介類

5 調理実習(総合調理実習を含む)

第2版対応				第3版対応			
ページ	番号	参照ページ	内容	ページ	番号	参照ページ	内容
145	14		こね箸	145	14		衣箸
179	1		作業空間をいう。	179	1		洗淨のための作業空間をいう。
179	2	P.2		179	2	P.3	<参照ページ変更>
179	4	P.6		179	4	P.6~7	<番号・参照ページ変更>
179	5	P.8	「大量調理施設衛生管理マニュアル」などでは	179	5	P.9	「大量調理施設衛生管理マニュアル」では
179	6	P.10~11		179	6	P.12	<参照ページ変更>
179	7	P.14		179	7	P.15~16	<参照ページ変更>
180	8	P.15~16		180	8	P.17	<参照ページ変更>
180	9	P.20		180	9	P.22	<参照ページ変更>
180	10	P.23		180	10	P.24	<参照ページ変更>
180	11	P.27		180	11	P.28	<参照ページ変更>
181	16		1カ月間以上保存可能	181	16		1カ月間保存可能
				182	6	P.52	<新規追加> 集団調理の在庫管理における棚卸しは、最低でも月に1回は行うようにする。
182	6	P.55	集団調理における保存食は、原材料および調理済み食品(配膳後のもの)を食品ごとに50g程度採取し、清潔な容器に密封して入れ、0℃で1週間保存する。	182	7	P.55	集団調理における検食は、原材料および調理済み食品(配膳後のもの)を食品ごとに50g程度採取し、清潔な容器に密封して入れ、0℃で1週間保存する。
182	7						<削除>
190	8			190	8		<表内容変更>

<解答・解説>

教科	解説・正誤	第2版対応				第3版対応			
		ページ	単元番号	番号	内容	ページ	単元番号	番号	内容
1 食生活と健康	正誤	1	3	11	誤	1	3	11	正
	解説	1	3	8	大腸がんや乳がんは、脂肪のとりすぎと関係があるといわれている。	1	3	8	欧米では心疾患による死亡率が日本よりも高く、脳血管疾患は日本とほぼ同等である。
		1	3	10	塩分の摂取は胃がんと関係が深いといわれている。	1	3	10	遺伝要因の他、環境要因、高齢化により発症するものが多い。
		1	3	11					<削除>
		2	5	2	生産者や製造者が栄養表示をする際は、熱量以外の表示についても義務が定められている。	2	5	2	事業者が栄養成分表示をする際は、エネルギー以外の表示についても義務付けられている。
		3	8	3	環境を汚染した化学物質は、	3	8	3	環境を汚染した有毒な化合物は、
3 食品の安全と衛生	解説	8	4	4	近年、魚介類による食中毒は減少傾向が見られ、複合調理食品による食中毒は増加傾向が見られる。	8	4	4	近年、複合調理食品による食中毒が多く発生しており、患者数では最も多い原因食品となっている。
		9	5	11	重篤になると	9	5	11	神経麻痺が特徴的な症状で、重篤になると
		9	6	5	ノロウイルスは食品の中心温度85～90℃、90秒以上の加熱で感染性はなくなり、100℃で瞬時に死滅する。	9	6	5	ノロウイルスの不活性化には消毒用アルコールでは効果が薄く、塩素系の消毒薬や漂白剤が最も有効である。
		9～10	6	19	キノコ中毒の大部分を占めるのは、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジの3種類である。	9～10	6	19	ヒラタケは食用で、わが国のキノコ中毒は、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、テングタケ属などによるものが多い。
4 調理理論と食文化概論	解説	15	12	9	おいしく食べることのできる期限であり、消費者庁では、賞味期限を過ぎてすぐ廃棄するのではなく、におい等の五感を使って食べられるかどうかの判断をすることも必要だとしている。	15	12	9	おいしく食べることができ期限であり、賞味期限を過ぎてもすぐに廃棄するのではなく、食べられるかどうかを判断することも大切だとしている。
5 調理実習	正誤	20	13	6	誤	20	13	6	正
		20	13	7	正	20	13	7	誤
	解説	20	12	6	油脂分や残渣を	20	12	6	食品かすや油脂分などを
		20	12	8	事務・営業担当者など、	20	12	8	事務・営業、パート、アルバイトなど、
		20	12	13	改善することができる。	20	12	13	改善しやすくなる。
		20	12	16	5日間を限度として保存可能	20	12	16	5日間保存可能
		21	13	6	集団調理における保存食は、	21	13	7	集団調理における検食は、