

# 『新調理師養成教育全書〈必修編〉』 新旧対照表 (初版第1刷→第2版第1刷)

## 第1巻 食生活と健康

初版第1刷		第2版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
口絵	厚生労働大臣が指定した	口絵	都道府県知事が指定した
口絵	厚生労働大臣の指定を受けている	口絵	都道府県知事の指定を受けている
P.5 L.14	人口動態調査によると	P.5 L.14	高齢社会白書によると
P.26 2-2	第3次予防:厚生医療など	P.26 2-2	第3次予防:更生医療など
P.26 L.6	3大生活習慣病	P.26 L.6	三大生活習慣病
P.26 2-3	高脂血症	P.26 2-3	脂質異常症
P.27 MEMO	糖尿病実態調査	P.27 MEMO	国民健康・栄養調査
P.31 L.9~10	禁煙や節酒, 定期的な健康診断とその結果に基づく健康支援活動などが重要である。	P.31 L.9~10	禁煙や節酒などによる健康増進が重要である。
P.33 Check Point	3大生活習慣病	P.33 Check Point	三大生活習慣病
P.36 L.7	脂質異常	P.36 L.7	脂質異常症
P.36 3-1	第3次予防:厚生医療など	P.36 3-1	第3次予防:更生医療など
P.37 L.20	8月2日,	P.37 L.20	8月2日に
P.40 MEMO	また, 従来の調査では～分析を行うこととなった。	P.40 MEMO	〈削除〉
P.41 L.28	特別用途食品と栄養表示基準	P.41 L.28	特別用途食品等
P.42 L.14~L.18			〈削除〉
P.42 L.19	(平成17)		〈削除〉
P.46 COLUMN	平均6時間, 毎日同じリズムで質の高い睡眠を	P.46 COLUMN	毎日同じリズムで質の高い睡眠を
P.47 L.19	1 食品表示制度	P.47 L.17	1 食品表示法による表示
P.47 L.22	食品表示は,	P.47 L.19~20	食品表示は, 従来
P.47 L.25~26	法律(3-6)によって規制されているが	P.47 L.23~24	法律によって規制されていた。しかし
P.47 L.28~29	表示内容重複部分を一元化した新たな法律「食品表示法」が2013年(平成25)年6月に公布された。	P.47 L.26~27	表示内容の重複部分を一元化した法律である「食品表示法」が2013年(平成25)6月に公布され, 2015年4月に施行された(3-6)。
		P.47 MEMO JAS法	〈新規追加〉
P.48 3-6		P.48 3-6	〈差し替え〉
P.48 L.1~4			〈削除〉
P.48 L.5~9		P.47 L.28~P.48 L.4	〈差し替え〉
P.48 L.10~13	a 栄養表示 食品単位当たりの熱量(エネルギー), たんぱく質, 脂質, 炭水化物, ナトリウムおよび表示した栄養成分の含有量を,	P.48 L.5~7	a 栄養成分表示 食品単位当たりのエネルギー, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, 食塩相当量の5項目の表示が義務付けられ,
		P.48 L.8~9	〈新規追加〉
P.48 MEMO	健康増進法においては	P.48 MEMO	法律では
P.49 L.2	熱量	P.48 L.14	エネルギー
P.49 L.5~6	栄養表示の熱量, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, ナトリウムの	P.48 L.17~18	栄養成分表示のエネルギー, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, 食塩相当量の
P.49 L.10	場合のみ表示が可能である。	P.49 L.1~3	場合に表示が可能である。また, 糖類無添加, ナトリウム塩無添加に関する強調表示についても, 一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる。
P.49 L.13	(ビタミン, ミネラル)		〈削除〉
P.49 L.14~15	ミネラル5種類, ビタミン12種類について規格基準が定められており,	P.49 L.7~8	n-3系脂肪酸, ミネラル6種類, ビタミン13種類について規格基準が定められ,
		P.49 L.10	〈新規追加〉
		P.49 L.11~17	〈新規追加〉
P.49 3-7	熱量 ナトリウム	P.49 3-7	エネルギー 食塩相当量

P.49 3-8		P.49 3-8	〈一部追加〉
P.49 MEMO		P.49 MEMO	〈一部差し替え〉
P.49 参照	栄養機能食品	P.48 参照	〈移動〉
P.50 L.27	健康増進法で、	P.50 L.27	〈削除〉
P.51 L.14	オリゴ糖など、便通を適正に保つ目的の食品や、脂肪分が体に付きにくい油などである。	P.51 L.14~16	オリゴ糖などを含み、便通を適正に保ちおなかの調子を整える等の表示をした食品や、脂肪分が体に付きにくい等の表示をした食品である。
P.51 L.18~20	特定保健用食品と栄養機能食品は、健康増進法と食品衛生法に基づき、2001年(平成13)より保健機能食品として制度化され、施行されている。		〈削除〉
P.51 参照	保健機能食品		〈削除〉
P.52 L.19	2 その他の表示	P.52 L.19	3 その他の表示
P.94 CLIP	③ 銅, 鉄, フェレール	P.94 CLIP	③ 銅, 鉄, フッ素, フェノール
P.123 L.18~21	(養成施設の指定)		〈削除〉
P.123 L.23~25	第1条の3 指定を受けた調理師養成施設(以下「指定養成施設」という。)の設立者は、生徒の定員その他の厚生労働省令で定める事項を変更しようとするときは、厚生労働大臣の承認を受けなければならない。	P.123 L.19~22	第1条の2 調理師法(以下「法」という。)第3条第一号の規定による指定を受けた調理師養成施設(以下「指定養成施設」という。)の設立者は、生徒の定員その他の厚生労働省令で定める事項を変更しようとするときは、都道府県知事の承認を受けなければならない。
P.123 L.26~27	第二号		〈削除〉
P.123 L.30~P.124 L.2	第1条の4 指定養成施設の設立者は、毎年4月30日までに前年の4月1日からその年の3月31日までの入所者の数及び卒業者の数を当該指定養成施設の所在地の都道府県知事を経由して、厚生労働大臣に届け出なければならない。	P.123 L.25~27	第1条の3 指定養成施設の設立者は、毎年4月30日までに前年の4月1日からその年の3月31日までの入所者の数及び卒業者の数を都道府県知事に届け出なければならない。
P.124 L.4~8	第1条の5 指定養成施設の設立者は、その指定養成施設の名称その他の厚生労働省令で定める事項に変更があつたとき、又はその指定養成施設を廃止したときは、厚生労働省令で定めるところにより、速やかに、その旨を当該指定養成施設の所在地の都道府県知事を経由して、厚生労働大臣に届け出なければならない。	P.123 L.29~P.124 L.1	第1条の4 指定養成施設の設立者は、その指定養成施設の名称その他の厚生労働省令で定める事項に変更があつたとき、又はその指定養成施設を廃止したときは、厚生労働省令で定めるところにより、速やかに、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。
P.128 L.30~34			〈削除〉
P.129 L.2	第17条	P.128 L.24	第16条
P.129 L.5~9			〈削除〉
P.129 L.11	第19条	P.128 L.28	第17条
P.129 L.17	第20条	P.129 L.2	第18条
P.129 L.28	第1項		〈削除〉
P.130 L.13	第1項		〈削除〉
P.130 L.31	第1項		〈削除〉
P.131 L.1	厚生労働大臣	P.130 L.20	都道府県知事
P.132 L.25	3第1項	P.132 L.10	2
P.132 L.26	3第1項	P.132 L.11	2

## 第2巻 食品と栄養の特性

初版第1刷		第2版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.12 1-13	カブロン酸	P.12 1-13	カブロン酸(ヘキサン酸)
	カプリル酸		カプリル酸(オクタン酸)
	カプリン酸		カプリン酸(デカン酸)
	ラウリン酸:やし油, 鯨油など		ラウリン酸:やし油, バターなど
	ミリスチン酸:やし油, 落花生油など		ミリスチン酸:やし油, バターなど
	パルミチン酸:大豆油, ラードなど		パルミチン酸:ヘット, ラードなど
	ステアリン酸:大豆油, ラードなど		ステアリン酸:ヘット, ラードなど
	γ-リノレン酸:月見草油など		γ-リノレン酸:月見草油, 麻の実など
	α-リノレン酸:えごま油, しそ油, 亜麻仁油など		α-リノレン酸:えごま油, 亜麻仁油, くるみなど
P.13 1-14	図中のカルボキシ基(-COOH)に水素が一つ余分に結合している。(3カ所)	P.13 1-14	図中のカルボキシ基(-COOH)に結合している水素を一つ削除。(3カ所)
P.26 COLUMN	2000年(平成12)	P.26 COLUMN	2000年(平成12)12月
P.50 COLUMN	肉類 (2カ所)	P.50 COLUMN	食肉類 (2カ所)
P.89 L.19	膨潤(ぼうじゅん)	P.89 L.19	膨潤(ぼうじゅん)
P.123 MEMO	食用されて	P.123 MEMO	食用にされて
P.150 L.15	浸入	P.150 L.15	侵入
P.151 参照	卵黄係数…第3巻「食品の安全と衛生」P.179参照	P.151 参照	卵黄係数…第3巻「食品の安全と衛生」P.181参照
P.160 L.19	白絞(しらさめ)	P.160 L.19	白絞(しらしめ)
P.165 L.1	米麴, 醸造アルコール	P.165 L.1	米麴, 水, 醸造アルコール
P.165 L.3	精米歩合70%の	P.165 L.3	〈削除〉
P.181 4-104	〈重曹〉 NaHCO <sub>3</sub>	P.181 4-104	〈重曹〉 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>
	〈ベーキングパウダー〉 2NaHCO <sub>3</sub>		〈ベーキングパウダー〉 NaHCO <sub>3</sub>
P.183 参照	加圧加熱殺菌…第3巻「食品の安全と衛生」P.155参照	P.183 参照	加圧加熱殺菌…第3巻「食品の安全と衛生」P.157参照
P.186 L.8	2 保健機能食品(特定保健用食品, 栄養機能食品)	P.186 L.8	2 保健機能食品
P.186 L.9~10	2001年(平成13)4月に, 保健機能食品制度が施行された。保健機能食品は, 特定保健用食品と栄養機能食品に分類される(4-110)。	P.186 L.9~10	保健機能食品は, 特定保健用食品, 栄養機能食品, 機能性表示食品に分類される(4-110)。
P.186 4-110		P.186 4-110	〈差し替え〉
P.186 MEMO			〈削除〉
P.188 L.3~6	認められたミネラル5種類(亜鉛, カルシウム, 鉄, 銅, マグネシウム)とビタミン12種類(ビタミンA・D・E・B <sub>1</sub> ・B <sub>2</sub> ・B <sub>6</sub> ・B <sub>12</sub> ・C, ナイアシン, 葉酸, ビオチン, パントテン酸)	P.188 L.3~6	認められたn-3系脂肪酸, ミネラル6種類(亜鉛, カリウム, カルシウム, 鉄, 銅, マグネシウム)とビタミン13種類(ナイアシン, パントテン酸, ビオチン, ビタミンA・B <sub>1</sub> ・B <sub>2</sub> ・B <sub>6</sub> ・B <sub>12</sub> ・C・D・E・K, 葉酸)
P.188 L.9~P.189 L.2			〈削除〉
P.188 4-114		P.188 4-114	〈新項目追加, 修正〉
		P.189 L.1~6	〈新規追加〉
P.189 CheckPoint	2 魚介類の特徴, 利用方法についてまとめてみよう。また, 個々の魚介類やその加工品の特徴についてまとめてみよう。	P.189 CheckPoint	2 魚介類・食肉類・卵類・乳類の特徴, 利用方法についてまとめてみよう。また, 個々の食品やその加工品の特徴についてまとめてみよう。
	3, 4		〈削除〉
	5, 6		3, 4
P.195 L.16~17	塩漬けをしたあとに	P.195 L.16~17	塩漬けにしたあと
P.226 ナトリウム	推奨量	P.226 ナトリウム	目安量
P.226 ナトリウム	目安量	P.226 ナトリウム	目標量

### 第3巻 食品の安全と衛生

初版第1刷		第2版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.7 参照	食品衛生責任者…P.143参照	P.7 参照	食品衛生責任者…P.145参照
P.14 参照	低温殺菌…P.154参照	P.14 参照	低温殺菌…P.156参照
P.17 参照	牛乳の細菌数…P.191参照	P.17 参照	牛乳の細菌数…P.193参照
P.21 3-1	食パン:保存料(プロピレン酸Ca)	P.21 3-1	食パン:保存料(プロピオン酸Ca)
P.23 L.30~31	食品衛生法によって厳しく規制されている。	P.23 L.30~31	食品衛生法や食品表示法によって厳しく規制されている。
P.25 L.17	食品衛生法第19条に基づき	P.25 L.17	食品表示法第4条に基づき
P.25 L.21	1989年(平成元)に法改正され,		〈削除〉
P.27 L.14~15	食品衛生法第21条の規定により, 食品添加物に関する製造基準, 成分規格, 保存基準, 検査方法, 表示基準などが	P.27 L.14~15	食品添加物に関する製造基準, 成分規格, 保存基準, 検査方法, 表示基準などが, 食品衛生法第21条の規定により,
P.30 L.11	(3)殺菌剤	P.30 L.11	(3)殺菌料
P.31 3-10	殺菌剤	P.31 3-10	殺菌料 (2カ所)
P.36 3-19	粉末飲料水	P.36 3-19	粉末清涼飲料
P.50 L.15	普及したことも食中毒の減少につながっている	P.50 L.15	普及したことも原因のひとつである
P.54 5-6		P.54 5-6	〈差し替え〉
P.55 5-7	原因施設判明数: 死者数 39 (%) (75.0)	P.55 5-7	原因施設判明数: 死者数 50 (2カ所) (%) (96.2)
P.55 5-8	2013年9月12日: 病原性大腸菌	P.55 5-8	2013年9月12日: 腸管凝集付着性大腸菌, 腸管毒素原性大腸菌
P.57 5-9	ウエルシュ菌	P.71 5-18	〈移動〉
P.57 MEMO		P.56 MEMO	〈移動〉
P.58 側注2		P.57 側注2	〈移動〉
P.59 L.15	この菌は3%	P.59 L.12~13	この菌は海水と同じ3%
P.63 L.14~P.64 L.2	(4)ウエルシュ菌食中毒	P.70 L.11~P.71 L.1	(1)ウエルシュ菌食中毒〈解説すべて移動〉
P.63 L.20	生体内毒素型に分類されることもある。	P.70 L.17	感染型食中毒に分類されることもある。
P.63 TRY	偏性嫌気性菌, カンピロバクターのような微好気性菌に対して,	P.70 TRY	偏性嫌気性菌に対して,
P.64 L.3	(5)カンピロバクター食中毒	P.63 L.10	(4)カンピロバクター食中毒
P.65 L.10	(6)エルシニア食中毒	P.64 L.17	(5)エルシニア食中毒
P.66 L.5	(7)リステリア食中毒	P.65 L.12	(6)リステリア食中毒
P.69 L.17	100℃では5分以内に死滅する。	P.68 L.24	100℃では5分で死滅する。
P.70 L.20	100℃5分以上の加熱	P.69 L.27	100℃5分の加熱
P.71 L.3	セレウス菌と,	P.70 L.8	ウエルシュ菌, セレウス菌と,
P.71 L.6	(1)セレウス菌食中毒	P.71 L.2	(2)セレウス菌食中毒
P.71 L.16	普通24時間以内に収まる	P.71 L.12	普通24時間以内に回復する
P.71 5-18	5-18 セレウス菌食中毒の特徴	P.71 5-18	5-18 生体内毒素型食中毒の特徴
		P.71 5-18	〈新規追加〉その他 セレウス菌(嘔吐型): 56℃, 5分の加熱で分解される。 (下痢型): 耐熱性がある。
P.73 参照	手洗い…P.149参照	P.73 参照	手洗い…P.151参照
P.73 参照	殺菌と消毒…P.152参照	P.73 参照	殺菌と消毒…P.154参照
P.73 参照	健康保菌者の把握…P.141参照	P.73 参照	健康保菌者の把握…P.143参照
P.73 参照	服装のポイント…P.142参照	P.73 参照	服装のポイント…P.144参照
P.89 5-29	食品添加物などの不正な使用: オーラミンB(塩基性赤桃色素)	P.89 5-29	食品添加物などの不正な使用: ローダミンB
P.107 L.2	1999年(平成11)	P.107 L.2	1999年
P.107 L.5	2001年	P.107 L.5	2001年(平成13)
P.107 L.14~P.109 L.1		P.107 L.14~P.109 L.1	〈差し替え〉
P.107 5-36		P.107 5-36	〈差し替え〉
P.108 5-37		P.108 5-37	〈差し替え〉

P.109 L.2～22		P.109 L.2～22	〈項目番号変更〉
P.112 L.7～8	一律基準値を超えて農薬が残留する食品の販売を禁止するいわゆる農薬の	P.112 L.7～8	一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売を禁止するいわゆる残留農薬等の
P.112 L.11	薬事法	P.112 L.11	医薬品医療機器等法
P.112 L.20, P.113 L.6～7	現在のポジティブリスト制では、		〈削除〉
P.112 CLIP	【薬事法】薬事法は、医薬品、医薬部外品、化粧品、医療器具、動物用医薬品などの製造・輸入販売の許可や薬局開設および販売業の許可などの承認・許可制度を通じて、製品の有効性・安全性を確保している。また、誇大広告の禁止、監督庁による立ち入り検査、副作用等の報告義務などが定められている。	P.112 CLIP	【医薬品医療機器等法】正式名称は「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」。医薬品、医療機器等の安全かつ迅速な提供の確保を図るため、添付文書の届出義務の創設、医療機器の登録認証機関による認証範囲の拡大、再生医療等製品の条件および期限付き承認制度の創設などを目的とし、それまでの薬事法を改正して2014年(平成26)に施行された。
P.114 L.11～12	設備については製造・製品規格基準が、また	P.114 L.11～13	設備について食品衛生上必要な項目があげられている。また、事故を発生させやすい食品については製造・製品規格基準が定められ、
P.123 参照	食品表示法…P.126参照	P.123 参照	食品表示法…P.125参照
P.124 L.7	HACCPの検査	P.124 L.7	HACCPの審査
P.124 L.13～14	営業施設の基準および許可に関する細則をその地方の実情に合わせて定め、	P.124 L.13～14	営業施設および衛生管理に関する基準をその地方の実情に合わせて条例で定め、
P.125～227		P.125～229	〈ページ変更〉
P.125 L.5～P.130 L.6		P.125 L.5～P.134 L.9	〈差し替え〉
P.130 L.7	JAS法による表示	P.134 L.10	その他の法律による表示
		P.134 L.11	〈新規追加〉(1)JAS法
P.130 L.8	「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」	P.134 L.12	「農林物資の規格化等に関する法律」
P.130 L.10～P.131 L.30			〈削除〉
P.131～P.167		P.134～P.169	〈図表番号変更〉
P.132 L.4～5	2013年(平成25)3月現在、JAS規格のある食品は40品目、168規格になっている。	P.134 L.21～22	2015年(平成27)6月現在、JAS規格のある食品は62品目、201規格になっている。
P.132～P.165		P.135～P.167	〈側注番号変更〉
P.133 L.10～25			〈削除〉
P.133 参照			〈削除〉
P.133 L.26	(1)景表法	P.135 L.28	(2)景表法
P.134 L.2	(2)計量法	P.136 L.2	(3)計量法
P.134 L.11	食品調理施設・設備の安全対策	P.136 L.11	食品営業施設・設備の安全対策
P.134 L.14	飲食店、仕出屋、	P.136 L.14	飲食店(レストラン、仕出屋、旅館、すし屋等)、
P.134 L.17	条例を業種ごとに定めなければならないが、	P.136 L.17	条例を定めなければならないが、
P.135 L.6～7	非汚染区域(清潔区域、準清潔区域)と汚染区域	P.137 L.6～7	非汚染作業区域(清潔作業区域、準清潔作業区域)と汚染作業区域
P.135 参照	非汚染区域と汚染区域…口絵参照	P.137 参照	非汚染作業区域と汚染作業区域…口絵参照
P.135 参照	そ族・衛生害虫…P.138参照	P.137 参照	そ族・衛生害虫…P.140参照
P.142 参照	手洗い…P.149参照	P.144 参照	手洗い…P.151参照
P.143 参照	弁当及びそうざいの衛生規範…P.223参照	P.145 参照	弁当及びそうざいの衛生規範…P.225参照
P.145 COLUMN	低温帯でとぎれずに運ぶ	P.147 COLUMN	低温帯を保持しながら運ぶ
P.145 L.25	(JAS規格では	P.147 L.25	(コーデックス規格では
P.169 参照	ウエルシュ菌…P.63参照	P.171 参照	ウエルシュ菌…P.70参照
P.169 参照	カンピロバクター…P.64参照	P.171 参照	カンピロバクター…P.63参照
P.178 7-5	透光検査による卵の判定	P.180 7-5	外観検査および透光検査による卵の判定
		P.187 判定	〈新規追加〉製造から時間が経過した試料では、このとおりにならない場合がある。
P.200	●食品衛生法	P.202	●食品衛生法 〈新規追加〉制定:昭和22年12月24日法律第233号 最終改正:平成26年6月13日法律第69号
P.206 L.15, L.20	食品、添加物、		〈削除〉
P.206 L.17	販売の用に供する食品若しくは添加物又は		〈削除〉
P.206 L.18	器具若しくは容器包装	P.208 L.16	器具又は容器包装

		P.208 L.21～22	〈新規追加〉3 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法(平成25年法律第70号)で定めるところによる。
P.206 L.29	第19条	P.208 L.29～30	食品表示法第4条
P.213 L.4～6	第11条第1項(第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。)又は第18条第1項(第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。)	P.215 L.4～6	第18条第1項(第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。)又は第62条第1項若しくは第2項において準用する第11条第1項
P.214	●食品安全基本法	P.216	●食品安全基本法 〈新規追加〉制定:平成15年5月23日法律第48号 最終改正:平成27年9月18日法律第70号
P.214 L.11～12	すべての飲食物(薬事法(昭和35年法律第145号)に規定する医薬品及び医薬部外品を除く。)をいう。	P.216 L.11～13	全ての飲食物(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く。)をいう。
P.218	●食品表示法	P.220	●食品表示法 〈新規追加〉制定:平成25年6月28日法律第70号 最終改正:平成26年6月13日法律第69号
P.223 L.14	平成26年5月12日付け食安発0512第6号	P.225 L.14	平成26年10月14日付け食安発10第1号
口絵 食品調理施設の構造例	解説文:非汚染区域(清潔区域・準清潔区域), 汚染区域 図右下:清潔区域 準清潔区域 汚染区域	口絵 食品調理施設の構造例	解説文:非汚染作業区域(清潔作業区域・準清潔作業区域), 汚染作業区域 図右下:清潔作業区域 準清潔作業区域 汚染作業区域

## 第4巻 調理理論と食文化概論

初版第1刷		第2版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.15 2-1	振り洗い: 果菜類	P.15 2-1	振り洗い: 花菜類
P.41 3-5	1回目150ml 2回目100ml	P.41 3-5	<削除>
P.41 MEMO	振り水は, もち米を蒸しておよそ20分後に,	P.41 MEMO	振り水は, もち米100gを蒸す場合, およそ20分後に
P.51 L.1	粘質性	P.51 L.1	粘質
P.55 3-16 凡例	還元末端	P.55 3-16 凡例	還元末端
	水を加えて加熱 常温に配置		<削除>
P.57 L.19	100g	P.57 L.19	100℃
P.60 L.25	飽和溶液	P.60 L.25	過飽和溶液
P.66 L.15	除去する	P.66 L.15	取り除く
P.73 L.10~12	酸性側では無色(白色)なので, フラボノイドを含むれんこんやごぼうを食酢の入った湯でゆでると白く仕上げる事ができる。また, アルカリ性では黄色く変化する。	P.73 L.10~13	例えば, フラボノイドを含むカリフラワーを食酢の入った湯でゆでると白く仕上げる事ができる。また, アルカリ性では黄色くなる。フラボノイドは多くの食品に含まれ, 小麦粉をアルカリ性のかん水でこねると中華麺のような黄色となる。
P.77 MEMO	したり, 消化を助けたり	P.77 MEMO	<削除>
P.97 3-51 資料	調理化学	P.97 3-51 資料	調理科学
P.112 L.13~14	α-ラクトグロブリン	P.112 L.13~14	α-ラクトアルブミン
P.114 L.23~25	また, 寒天やゼラチンのゲルでは, 牛乳の添加割合が多いほど牛乳中の脂肪球などの影響でゲル強度が弱まる。(例:カスタードプディング, ムースなど)	P.114 L.23~25	(例:カスタードプディングなど)。また, 寒天のゲルでは, 牛乳の添加割合が多いほど牛乳中の脂肪球やたんぱく質などの影響でゲル強度が弱まる。
P.118 L.21~22	2種類以上のナチュラルチーズを調合し, 脂肪が分離しないように食塩を加えて	P.118 L.21~22	1種類または数種類のナチュラルチーズを, 脂肪が分離しないように
P.121 3-67	4 クリーミング性: クリーム	P.121 3-67	4 クリーミング性: クッキー
P.128 3-72	動物の皮・骨・腱	P.128 3-72	動物の骨・皮・腱等
P.129 3-73	動物の骨, 皮, 腱等	P.129 3-73	動物の骨・皮・腱等
P.135 L.12	三相300V	P.135 L.12	三相200V
P.137 4-1	(ブロイラ)	P.137 4-1	<削除>
P.154 L.11~12	さびないので	P.154 L.11~12	さびにくいので
P.173 5-6	, 東南アジア	P.173 5-6	<削除>
P.182 L.26	常食された	P.182 L.26	食べられていた
P.185 L.11~12	すぐには本格化しなかったが, インスタントコーヒーの製法やグルタミン酸ナトリウムの抽出など,	P.185 L.11~12	こんぶからグルタミン酸ナトリウムが抽出されるなど,
P.191 L.1 6-7	(二汁五菜)	P.191 L.1 6-7	(二汁五菜の例)
P.192 L.8 6-8	献立構成	P.192 L.8 6-8	献立構成(例)
P.193 L.4 6-10	献立構成	P.193 L.4 6-10	献立構成(例)
P.194 ㊸	尽つくす	P.194 ㊸	尽(つ)くす
P.206 6-20 広島県	里芋	P.206 6-20 広島県	さといも
P.207 6-20 佐賀県	むつごろうの蒲焼き	P.207 6-20 佐賀県	むつごろうのかば焼き
P.210 6-22	デリカ	P.210 6-22	デリカテッセン
P.213 6-24	35カ国	P.213 6-24	3カ国
P.215 MEMO	計画。2011年3月に第2次食育推進基本計画が策定された。	P.215 MEMO	計画である。5年ごとに見直されて修正されることになっている。
P.226 L.6 7-2	献立構成	P.226 L.6 7-2	献立構成(例)
P.226 L.15~16 P.227 7-3	献立構成	P.226 L.15~16 P.227 7-3	献立構成(例)
P.227 L.21 P.228 7-5	献立構成	P.227 L.21 P.228 7-5	献立構成(例)
口絵 年表	鎌倉時代(1192~)	口絵 年表	鎌倉時代(1185~)
	2003 食品安全委員会発足		2003 「食品安全基本法」施行
	2005 『五訂増補日本食品標準成分表』発表		<削除>
	2010『日本食品標準成分表2010』発表		<削除>
			2015 「食品表示法」施行

## 第5巻 調理実習

初版第1刷		第2版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.3 1-1	調理服, 靴での外出は禁止	P.3 1-1	白衣, 調理靴での外出は禁止
P.4 参照	手洗い…第3巻「食品の安全と衛生」P.149参照	P.4 参照	手洗い…第3巻「食品の安全と衛生」P.151参照
P.24 側注6	木の柄が付いた金属製の箸で,	P.24 側注6	柄が付いた金属製の箸で,
P.47 L.24	薄くず仕立てともいう。～水溶きくず粉で	P.47 L.24	薄葛仕立てともいう。～水溶き葛粉で
P.75 L.1～2	料理は冷めると塩気を感じやすくなるため, 普通に作るより少し甘めにしておくとうい。	P.75 L.1～2	料理は冷めると塩気を感じやすくなり, 甘味やうま味を感じにくくなるため, 普通に作るより塩気を控える, 少し甘めにする, かつお節でうま味を補うなどするとよい。
P.79 参照	すし飯炊き…「レシピ集」P.54参照		〈削除〉
		P.81 MEMO	〈新規追加〉[しゃり切り]専門用語では, すし飯を作る(酢合わせをする)ことを, しゃり切りともいう。
		P.81 参照	〈新規追加〉すし飯を作る(酢合わせ, しゃり切り)…「レシピ集」P.54参照
P.82 L.17	塩焼き, 煮魚, 揚げ物には向かず, 酢で	P.82 L.17	すし種にする際には, 酢で小骨をやわらかくし,
P.85 MEMO	すしの開き方	P.85 MEMO	えびの開き方
P.90 L.21～23	花の形を作り, 味だけでなく目で見ても楽しめる(3-10)。	P.90 L.21～22	花の形を作る(3-10)。
		P.90 L.25～26	〈新規追加〉これらのすしは味だけでなく目で見ても楽しめ, 季節や行事を演出することもできる。
P.91 MEMO	あっさりめ・甘め, 米酢(ml), 1升 1, 250	P.91 MEMO	あっさりめ・甘め, 米酢(ml), 1升 250
P.207 L.9	調理人の作るデザートと考えてもよい。	P.207 L.9	調理人の作る甘味と考えてもよい。



## 第6巻 総合調理実習

初版第1刷		第2版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
口絵	[色相の分類]中間色 (3カ所)	口絵	[色相の分類]中性色 (3カ所)
P.3 参照	HACCP…第3巻「食品の安全と衛生」P.159参照	P.3 参照	HACCP…第3巻「食品の安全と衛生」P.161参照
P.7 1-8	③ 床・壁接合部仕上げ 半径5cm以下	P.7 1-8	③ 床・壁接合部仕上げ 半径5cm以上のアール
P.12 1-20	調理機器 料理, 照明	P.12 1-20	調理機器, 料理, 照明等を考慮
P.50 2-4	使用量	P.50 2-4	発注量 (2カ所)
P.53 2-7	[3]にんじん もやし [9]かぶ(葉なし) かぼちゃ [10]大根(葉なし) さくらんぼ [15]ピーマン ブラックタイガー [20]温室みかん [40] [50]スイートコーン メロン	P.53 2-7	[3]緑豆もやし [9]さやえんどう [10]にんじん(皮むき) さくらんぼ(国産) [15]ピーマン(緑)ブラックタイガー(無頭) [20]温室みかん(皮むき) [40]すいか [50]温室メロン
P.55 参照	水道水の水質検査…第3巻「食品の安全と衛生」 P.140参照	P.55 参照	水道水の水質検査…第3巻「食品の安全と衛生」 P.142参照
P.55 参照	ATP拭き取り検査法…第3巻「食品の安全と衛生」 P.194参照	P.55 参照	ATP拭き取り検査法…第3巻「食品の安全と衛生」 P.196参照
P.56 参照	手洗い…第3巻「食品の安全と衛生」P.149参照	P.56 参照	手洗い…第3巻「食品の安全と衛生」P.151参照
P.75 2-21④	カレーライス:米 …100.00 168.00 2.50 0.30 37.10 0.30 0.00 3.00 0.10 0.00	P.75 2-21④	カレーライス:米 …100.00 356.00 6.10 0.90 77.10 0.50 0.00 5.00 0.80 0.00
P.95 参照	黄色ブドウ球菌…第3巻「食品の安全と衛生」P.67 参照	P.95 参照	黄色ブドウ球菌…第3巻「食品の安全と衛生」P.66 参照
P.150 MEMO	[ニーズ, シーズ]シーズは企業が所有している技術 や材料のことなどをいう。	P.98 L.5	〈新規追加〉名刺を交換するときは,
		P.150 MEMO	[ニーズ, シーズ]シーズは企業が所有している技術 やノウハウ, 材料のことなどをいう。
		P.157 MEMO	〈新規追加〉[満席率]売上高を見込む際に, 満席率 を考慮する計算式(×満席率)もある。満席率とは, 店舗内の席数に対して, 実際にどのくらいの席数 を使用しているかという割合のことである。例えば, 2名用のテーブル席に1名しか座っていない場合は, 満席率は50%となる。客席稼働率とも呼ばれる。
P.157 L.25	変動比率	P.157 L.25	変動費比率
P.158 L.2	変動費率	P.158 L.2	変動費比率
P.158 L.5	(1-0.4)	P.158 L.5	1-0.4
P.168 参照	食品衛生責任者…第3巻「食品の安全と衛生」 P.143参照	P.168 参照	食品衛生責任者…第3巻「食品の安全と衛生」 P.145参照

## 別冊 レシピ集

初版第1刷		第2版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.54 タイトル	すし飯炊き(しゃり切り)	P.54 タイトル	すし飯を作る(酢合わせ, しゃり切り)
P.54 MEMO	[すし飯]3分前後で手早く行う。	P.54 MEMO	[酢合わせ]炊いた量により約2~3分で酢合わせをする。
		P.54 MEMO	〈新規追加〉[さき切りの方法]折り目を手前にして横向きで切る。 ※イラストの向き変更
		P.58 MEMO	〈新規追加〉[かんぴょうの煮物]だし…大さじ2
P.61 タイトル	変わりずし	P.61 タイトル	飾りずし
P.62 材料・分量	すし飯…100g	P.62 材料・分量	すし飯…100g(20g×5)