

## 『新調理師養成教育全書<必修編>』新旧対照表 (第3版第1刷→第3版第2刷)

### 第1巻 食生活と健康

第3版第1刷		第3版第2刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.5 L.13	人口動態統計	P.5 L.13	高齢社会白書
P.5 1-3	肺炎 9.9%	P.5 1-3	肺炎 9.1%
P.15 L.19	17条	P.15 L.19	16条
P.31 L.9~10	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	P.31 L.9	などによる健康増進
P.49 3-8		P.49 3-8	<追加> 図に「えん下困難者用食品」, 「とろみ調整用食品」を追加

### 第2巻 食品と栄養の特性

第3版第1刷		第3版第2刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.66 MEMO	(以下「追補2016年」)		<削除>
P.68 L.14	, さらに	P.68 L.14	及び
P.68 L.24	追補2016では	P.68 L.23	日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016から
P.68 L.33	アルコール,		<削除>
P.124 4-50	しじみ類	P.124 4-50	しじみ
P.124 MEMO	日本食品標準成分表2010の食品群の中で種類が最も多く, 加工品も含め388種類が掲載されている。	P.124 MEMO	日本食品標準成分表2015年版(七訂)の食品群の中で種類が最も多く, 加工品も含め419食品が掲載されている。
P.151 L.7	平板状	P.151 L.7	平らな板の上
P.162 L.22~.24	日本食品標準成分表では, 水分20%以上のものを「和菓子・半生菓子」として取り扱っている。	P.162 L.22~.24	日本食品標準成分表2015年版(七訂)では, 水分含量が20%以上のものを「和生菓子・和半生菓子類」としている。
P.186 4-108		P.186 4-108	<追加> 図に「えん下困難者用食品」, 「とろみ調整用食品」を追加
P.202 L.3	寒帯	P.202 L.3	亜寒帯

### 第3巻 食品の安全と衛生

第3版第1刷		第3版第2刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.159 L.31~ P.160 L.9		P.159 L.31~ P.160 L.11	<差し替え>
P.180 7-5	事項: 外観検査および透光検査した場合	P.180 7-5	事項: 外観検査した場合

### 第4巻 調理理論と食文化概論

第3版第1刷		第3版第2刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.83 L.8	魚類	P.83 L.8	魚介類
P.96 L.26	少し		<削除>
P.126 L.28	食酢を加えると	P.126 L.28~29	食酢を加えて等電点にpHを近づけると

『新調理師養成教育全書必携問題集』新旧対照表  
(第3版第1刷→第3版第2刷)

第3巻 食品の安全と衛生

第3版第1刷		第3版第2刷	
ページ, 番号	内容	ページ, 番号	内容
P.98 13	次亜塩素酸水を	P.98 13	次亜塩素酸ナトリウムを