

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

第1巻 食生活と健康

第2版第2刷		第3版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
口絵	「食品の自給割合」	口絵	<データ更新>
P.3 L.13	2013年(平成25)	P.3 L.13	2016年(平成28)
P.4 L.1	男性80.21歳, 女性86.61歳	P.4 L.1	男性80.98歳, 女性87.14歳
P.4 L.2~4	2013年(平成25)の女性の平均寿命は世界第1位, 男性の平均寿命は世界第4位である。	P.4 L.2~4	2016年(平成28)の平均寿命は, 男性, 女性ともに香港(男性81.32歳, 女性87.34歳)に続き世界第2位である。
P.4 L.7~8	人口1,000に対して16~25を示していたが, 2012年には9.9	P.4 L.7~8	人口1,000人に対して16~25を示していたが, 2016年には10.5
P.4 L.10	違い, 現在は	P.4 L.10	変化し, 現在では
P.4 1-1		P.4 1-1	<データ更新>
P.4 1-2		P.4 1-2	<データ更新>
P.5 L.5	2011年(平成23)には2.3	P.5 L.5	2016年(平成28)には2.0
P.5 L.8	および乳児死亡率		<削除>
P.5 L.13	栄養の過剰摂取	P.5 L.12	栄養のバランスの崩れ
P.5 L.15	40%	P.5 L.15	約40%
P.5 1-3		P.5 1-3	<データ更新>
P.6 L.3~4	2010年(平成22)のわが国の健康寿命は, 男性70.42歳, 女性73.62歳	P.6 L.3~4	2013年(平成25)のわが国の健康寿命は, 男性71.19歳, 女性74.21歳
P.6 MEMO	全体で	P.6 MEMO	多くの人々や組織が
P.6 1-4		P.6 1-4	<データ更新>
P.7 L.11	基準域	P.7 L.11	基準となる区域
P.7 COLUMN		P.7 COLUMN	<内容変更>
P.8 L.9	2016年3月までに	P.8 L.9~10	2023年度までに2008年度比で
P.8 L.23~26	2012年の国民健康・栄養調査で見ると, 肥満は男性29.1%, 女性19.4%で男性では40歳代の割合が最も高い。一方, 痩せの割合は男性4.2%, 女性11.4%となっており, 特に女性の20~30歳代でその割合が高くなっている	P.8 L.23~26	2016年の国民健康・栄養調査で見ると, 肥満は男性31.3%, 女性20.6%で男性では50歳代の割合が最も高い。一方, 痩せの割合は男性4.4%, 女性11.6%であり, この10年間でみると女性では有意に増加している
P.8 L.32	(平成12)		<削除>
P.8 MEMO		P.8 MEMO	<内容変更>
P.9 L.1	食生活指針では,	P.9 L.1~2	食生活指針は, 2016年(平成28)に一部が改正され,
P.9 1-6		P.9 1-6	<データ更新>
P.9 1-7		P.9 1-7	<データ更新>
P.9 1-8		P.9 1-8	<内容変更>
P.9 MEMO	(平成17)	P.9 MEMO	<削除>
P.10 MEMO		P.10 MEMO	<データ更新>
P.12 L.2	4月1日	P.12 L.2	3月31日
P.12 L.9	1年, 2年, 3年	P.12 L.9	1年から4年
P.12 MEMO	[調理師養成施設]	P.12 MEMO	<データ更新>
P.16 MEMO		P.16 MEMO	<データ更新>
P.17 L.6	1981年(昭和56),	P.17 L.6	1981年(昭和56)に
P.18 MEMO	[専門調理師および調理技能士]	P.18 MEMO	<データ更新>
P.19 L.26~27	食事は, 栄養のバランスが取れていて, 消化・吸収されやすいものであることは	P.19 L.26~27	食事は, 消化・吸収には差がみられるものの, 栄養のバランスが取れていることは
P.20 L.15	味のほかに	P.20 L.15	味覚のほかに
P.21 L.6	高血圧症,	P.21 L.6	高血圧,
P.22 L.23	原材料	P.22 L.23	食材
P.23 Check Point	3 食生活と健康に	P.23 Check Point	3 健康に役立つ食生活に
P.24 L.4~5	約60年後の2012年(平成24)	P.24 L.4~5	約70年後の2015年(平成27)
P.25 L.12	集団健診	P.25 L.12	集団検診
P.26 2-1		P.26 2-1	<データ更新>
P.26 2-2	更正医療	P.26 2-2	更生医療

P.27 2-4		P.27 2-4	<データ更新>
P.27 MEMO		P.27 MEMO	<内容更新>
P.28 2-5		P.28 2-5	<データ更新>
P.28 2-6		P.28 2-6	<データ更新>
P.29 L.6	脂肪(2カ所)	P.29 L.6	脂質(2カ所)
		P.29 L.8~9	<新規追加> また、住居内を暖かくしたり、温度格差を無くしたりすることによる予防も期待されている。
P.29 L.9	脂肪	P.29 L.10	脂質
P.29 2-7		P.29 2-7	<データ更新>
P.30~31 COLUMN	「がんを防ぐための12カ条」	P.30~31 COLUMN	<「がんを防ぐための新12カ条2017」に内容差しかえ>
P.36 3-1	更正医療	P.36 3-1	更生医療
		P.37 L.12~13	<新規追加> たばこ自動販売機を撤去することが好例の一つである。
P.46 COLUMN	年間3万人	P.46 COLUMN	年間2万人
P.48 L.7	相当量の5項目の表示が義務付けられ、	P.48 L.7	相当量の表示が加工食品・添加物に義務付けられ、
P.48 L.10	必ずしも	P.48 L.10	<削除>
P.49 L.10	鶏卵以外の生鮮食品も、栄養機能食品の表示対象である。	P.49 L.10	生鮮食品を含め、すべての食品が表示の対象である。
P.53 L.30~31	容器包装リサイクル法	P.53 L.30~31	資源有効利用促進法
P.53 参照	HACCP…第3巻「食品の安全と衛生」P.159参照	P.53 参照	HACCP…第3巻「食品の安全と衛生」P.161参照
P.53 参照	容器包装リサイクル法		<削除>
P.58 L.3	ストレスの原因を見直したり、	P.58 L.3	ストレス原因を明確にしたり、
P.58 L.7	心の健康の成長	P.58 L.7	心の健康や心の成長
P.61 L.11	海外への依存	P.61 L.11	海外への食料依存
P.64 L.33~P.65 L.2	内閣府に食育推進会議を設置した。これは内閣総理大臣を会長とし、食育担当大臣、関係大臣、	P.64 L.33~P.65 L.2	2005年(平成17)に内閣府に食育推進会議を設置したが、2016年に農林水産省へ移管された。この会議は農林水産大臣を会長とし、関係大臣、
P.65 4-2		P.65 4-2	<データ更新>
P.66 L.1	2006年(平成18)、	P.65 L.16	2006年に出された
P.66 L.15	指導していかなければならない	P.66 L.14	専門家として支援していく
P.66 COLUMN		P.66 COLUMN	<データ更新>
P.67 L.2	傾向にあり	P.67 L.1	傾向に対して
P.67 L.5	政府が定めた		<削除>
P.67 L.10	調理師は食育	P.67 L.9~10	調理師はさまざまなレベルにおいて食育
P.67 L.22	でき、	P.67 L.21	できる。
P.68 L.25	2013年度の食料自給率は、39%	P.68 L.24	2016年度の食料自給率は、38%
P.69 L.11	卸売り、	P.69 L.10	卸売、
P.69 4-3		P.69 4-3	<データ更新>
P.71 L.22	郷土食	P.71 L.21	郷土料理
P.76 L.16	労働基準法	P.76 L.16	<太字に変更>
P.77 CLIP		P.77 CLIP	<内容変更>
P.80 L.5	近年、重大災害の発生件数や	P.80 L.5	近年の死傷者数および
P.80 L.7~8	2013年(平成25)における、労働災害の死亡者数を業種別に見ると、総数1,030人のうち、建設業が342人(33.2%)、製造業が201人(19.5%)	P.80 L.7~8	2016年(平成28)における、労働災害の死亡者数を業種別に見ると、総数928人のうち、建設業が294人(31.7%)、製造業が177人(19.1%)
P.80 L.16	ならない。	P.80 L.16	ならないことが労働基準法によって定められている。
P.80 L.18	保障(2カ所)	P.80 L.18	補償(2カ所)
P.80 5-2		P.80 5-2	<データ更新>
P.82 5-4		P.82 5-4	<データ更新>
P.83 参照	P.10	P.83 参照	P.11
P.84 L.3~4	店舗(2カ所)	P.84 L.3~4	食堂(2カ所)
P.86 5-6		P.86 5-6	<データ更新>
P.86 5-7		P.86 5-7	<データ更新>
P.88 L.5	その廃棄物は自然に帰っていく。	P.88 L.5	その廃棄物は微生物の力を借りて自然に帰っていく。

P.93 L.2~3	長い年月の大気現象を気候といい、短期間の 大気現象を気象という。さらに、短時間の気象 を天候または天気という。	P.93 L.2~3	すべての大気現象を気象といい、長い年月の 気象を気候という。さらに、短期間の気象を天 候または天気という。
P.94 L.13~14	2010年(平成22)に297ℓ(2ℓ入りの大きいペット ボトル約150本分にも相当する)	P.94 L.13~14	2013年(平成25)に290ℓ(2ℓ入りのペットボトル 145本分にも相当する)
P.94 L.15~16	2012年3月現在97.7%	P.94 L.15~16	2016年3月現在97.9%
P.95 L.9	2012年3月現在76.3%	P.95 L.9	2016年3月現在77.8%
P.95 MEMO	2012年3月現在で、88.1%	P.95 MEMO	2016年3月現在で、89.9%
p.96 L.5~6	2011年度(平成23)において年間約4,539万t で、1人1日当たり約975gという	p.96 L.5~6	2015年度(平成27)において年間約4,398万t で、1人1日当たり約939gという
P.96 COLUMN		P.96 COLUMN	<データ更新>
P.98 L.7	伴って	P.98 L.7	伴って
P.107 6-7		P.107 6-7	<データ更新>
P.107 参照	P.10	P.107 参照	P.12
P.113 6-10		P.113 6-10	<データ更新>
P.115 MEMO	[ペットボトルの回収]	P.115 MEMO	<データ更新>
P.120 L.11	一に	P.120 L.11	いずれかに
P.129 L.15~17		P.129 L.13 ~20	<差し替え>
P.133 L.1	麵	P.133 L.4	麵
P.135 表	麵(2カ所)	P.135 表	麵(2カ所)
P.144 L.2	内閣総理	P.144 L.2	農林水産
P.146 L.22	内閣府	P.146 L.22	農林水産省
P.150 索引	容器包装リサイクル法…53, 115	P.150 索引	容器包装リサイクル法……115

第2巻 食品と栄養の特性

第2版第2刷		第3版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.4 L.6	約60種類の元素で構成されている。	P.4 L.6~7	現在のところ約20種類の元素で構成されてい るといわれている。
P.10 1-10		P.10 1-10	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.14 1-15		P.14 1-15	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.16 1-16	スレオニン(トレオニン)	P.16 1-16	トレオニン(スレオニン)
P.17 1-18	スレオニン(2カ所)	P.17 1-18	<データ更新>トレオニン(2カ所)
P.21 1-20		P.21 1-20	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.23 1-22		P.23 1-22	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.24 1-24		P.24 1-24	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.25 1-25		P.25 1-25	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.27 1-26		P.27 1-26	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.28 L.3	元素は約60種類	P.28 L.3	元素は、現在のところ約20種類
P.28 L.13~14	呼んでいる。	P.28 L.14	いう。
P.31 1-29		P.31 1-29	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.32 1-31		P.32 1-31	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.33 1-33		P.33 1-33	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.34 1-34		P.34 1-34	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.35 1-35		P.35 1-35	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容 変更
P.51 L.4~5	栄養素の吸収が活発に行われている。大腸か らは水分が吸収される(2-12)。	P.51 L.4~5	栄養素や水分の吸収が活発に行われている。 大腸からは残りの水分が吸収される(2-12)。
P.54 L.9	大腸において大部分の水分が	P.54 L.9	大腸において残りの水分が
P.66 L.9	2010年(平成22)に公表された日本食品標準成 分表2010	P.66 L.8~9	2015年(平成27)に公表された日本食品標準成 分表2015年版(七訂)
P.66 L.10	2010は、18食品群, 1,878食品	P.66 L.10	2015年版(七訂)には、18食品群, 2,191食品
P.66 L.19	2010	P.66 L.19	2015年版(七訂)

		P.66 MEMO	〈新規追加〉[日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年]
P.66 MEMO	[収載成分項目の配列順序]	P.66 MEMO	〈内容変更〉
P.67 L.11	エネルギーは,	P.67 L.11	食品のエネルギー値は,
P.67 L.12	各成分ごとのエネルギー換算係数を乗じた値で,	P.67 L.12~13	各成分のエネルギー換算係数を乗じて算出している。
P.67 L.17~P.68 L.34		P.67 L.17~P.68 L.34	〈日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更〉
P.71 3-16		P.71 3-16	〈内容変更〉
P.76 L.4~5	92%, 七分つき米は93	P.76 L.4~5	91%, 七分つき米は92
P.76 4-2		P.76 4-2	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.79 4-6		P.79 4-6	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.84 L.2	スレオニン	P.84 L.2	トレオニン
P.85 4-10		P.85 4-10	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.96 4-21		P.96 4-21	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.119 L.1	以上で	P.119 L.1	前後と多く
P.126 4-54		P.126 4-54	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.141 4-67		P.141 4-67	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.145 CLIP	80日	P.145 CLIP	75日
P.150 4-77		P.150 4-77	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.152 4-78		P.152 4-78	日本食品標準成分表2015年版(七訂)に内容変更
P.152 CLIP		P.152 CLIP	〈内容変更〉
P.157 L.15	以下	P.157 L.15	未満
P.168 L.12	67%未満(3分の2未満)	P.168 L.12	50%未満(100分の50未満)
P.182 4-105		P.182 4-105	〈データ更新〉
P.184 4-106		P.184 4-106	〈データ更新〉
P.197 MEMO	ルビ:モディファイ	P.197 MEMO	ルビ:モディファイド
P.202 L.8	2010に掲載されている食品は, 1,878食品	P.202 L.8	2015年版(七訂)追補2016年に掲載されている食品は, 2,222食品
P.203 L.6	平成24年度(2012)	P.203 L.7	平成27年度(2015)
P.204 6-1		P.204 6-1	〈データ更新〉

第3巻 食品の安全と衛生

第2版第2刷		第3版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.4 L.4~5	死者数は10人前後で	P.4 L.4~5	死者数は15人以下で
P.4 L.11~13	化学物質や原因が分からない不明なもの割合が減少していくのに対し, 微生物の割合は増え続けている傾向が見られる。		〈削除〉
P.4 L.19	発生している。	P.4 L.18~21	発生し, また山野草の誤認による食中毒もあつを絶たない。これらの自然毒による食中毒の発生数はそれほど多いものではないが, 死亡率が高いことが特徴である。さらに近年はアニサキスなどの寄生虫による食中毒が増加傾向にある。
P.4 L.28	患者の8割超が	P.4 L.29	患者の8割以上が
P.11 MEMO		P.11 MEMO	〈差し替え〉
P.22 3-2		P.22 3-2	〈データ更新〉
P.27 L.10	(栄養強化の場合は健康増進法により表示される)	P.27 L.10	(特別用途食品および機能性表示食品を除く)
P.30 側注③	薬品(2カ所)	P.30 側注③	農薬(2カ所)
P.32 3-13	注)L-フェニルアラニン化合物である旨	P.31 3-13	注)L-フェニルアラニン化合物を含む旨
P.32 3-14	(既存添加物: その他の色素)ウコン色素(黄),		〈削除〉
P.36 3-19		P.36 3-19	〈差し替え〉
P.38 3-20	乳児用品	P.38 3-20	乳児用食品

		P.44 L.1	<新規追加>器具・容器包装については、2018年(平成30)より、使用できる物質を定めたポジティブリスト方式が採用されている。
P.49 L.31～ P.50 L.9		P.49 L.31～ P.50 L.5	<差し替え>
P.50 L.19	2009～2013年	P.50 L.16	2012～2016年
P.50 5-2		P.50 5-2	<データ更新>
P.51 L.4	2009(平成21)～2013年	P.51 L.2	2012(平成24)～2016年
		P.51 L.4～5	<新規追加>寄生虫は秋に増加傾向が見られ、
P.51 5-3		P.51 5-3	<データ更新>
P.51 5-4		P.51 5-4	<データ更新>
P.52 L.4	2004(平成16)～2013年	P.52 L.4	2007(平成19)～2016年
P.52 L.7	野菜類およびその加工品、肉類および	P.52 L.5	肉類およびその加工品、野菜類および
P.52 L.17	野菜類およびその加工品、菓子類が	P.52 L.17	野菜類およびその加工品が
P.52 5-5		P.52 5-5	<データ更新>
P.53 L.6	2004(平成16)～2013年	P.53 L.6	2007(平成19)～2016年
P.53 L.16	500人程度の	P.53 L.16	400人程度の
P.53 L.19	2004～2013年	P.53 L.19	2007～2016年
P.53 L.24	患者数ともに70%以上を	P.53 L.24	患者数ともに75%以上を
P.53 L.28	(2009～2013年)	P.53 L.28	(2012～2016年)
P.54 5-6		P.54 5-6	<データ更新>
P.55 5-7		P.55 5-7	<データ更新>
P.55 5-8		P.55 5-8	<データ更新>
P.65 L.2	2002年からの10年間で、発生件数は9件、患者数は48人	P.65 L.2	2012年(平成24)からの5年間で、発生件数は6件、患者数は275人
P.65 L.3	1件で患者数が41人であった。	P.65 L.3	1件で患者数が72人であった。
P.71 5-18		P.71 5-18	<一部変更>
P.72 L.5	第1に付けない(清潔、汚染させない)、第2に増やさない(温度管理、迅速)、第3に殺菌する(加熱、殺す)である。	P.72 L.5	第1に「付けない」(清潔、汚染させない)、第2に「増やさない」(温度管理、迅速)、第3に「やっつける」(加熱、殺菌)である。
P.72～73	殺す(3カ所)	P.72～73	やっつける(3カ所)
P.73 参照	健康保菌者の把握…P.143参照	P.73 参照	病原微生物保有者の把握…P.143参照
P.74 L.18	腸管の中でしか増えない。	P.74 L.18	腸管の中でのみ増える。
P.74 L.24	(5-20)。	P.74 L.24	(5-20・21)。
P.74 L.29	競っている形となっている。	P.74 L.29	競っている。
P.75 5-20		P.75 5-20	<データ更新>
P.75 L.15	(5-21)。	P.75 L.12	しかし、最近では初夏にかけても大規模事件が発生しているため、注意が必要である。
P.76 L.5	2012年	P.76 L.3	2012(平成24)年
		P.76 L.5	<新規追加>2013年の厚生労働省の調査によると、ノロウイルス食中毒発生要因の80%以上は、調理従事者の手などによる二次汚染であることが証明されている。
P.76 L.9～26		P.76 L.9～26	<差し替え>
P.76 MEMO	[感染経路]	P.76 MEMO	[感染経路の例]<一部追加>ノロウイルスは嘔吐物にも100万個/g以上含まれているとされ、また空気中に舞い上がったウイルスによる空気感染もあるので、嘔吐物の処理には注意が必要である。
P.80 L.29	4MUを超える	P.80 L.29	4MU(1MU:体重20gのマウスを15分で殺す毒量)を超える
P.81 L.15	1kg中0.16mgOA当量	P.81 L.15	1kg中0.16mgオカダ酸当量
		P.82 MEMO	<新規追加>[有毒植物の誤食]
P.84 L.30～32	カキシメジの3種類のキノコによるもので、わが国のキノコ中毒の大部分を占めている。いずれも中毒症状は30分～3時間後に現れ、嘔吐、腹痛、下痢などを起こす。	P.84 L.30～32	カキシメジ、テングタケ属(テングタケ、ベニテングタケ、ドクツルタケ等)などである。有毒キノコによる食中毒は、重症の場合、死に至ることもある。
P.88 L.22～23	1990年(平成2)で1,862人となっている。	P.88 L.22～23	2016年(平成28)12月31日現在で2,295人となっている。
P.89 5-29		P.89 5-29	<一部変更>
P.90 L.9	脱炭酸されて	P.90 L.9	菌の分解作用によって脱炭酸され、
P.90 L.17	菌を付けない	P.90 L.17	菌を付けない、増殖させない
P.92 L.18～19	報告されている。	P.92 L.18～20	報告されており、わが国でも最近では年間100件以上の食中毒事例がある。
P.92 L.21～22	第2中間宿主(サバ、タラ、イカなど)	P.92 L.23～24	中間宿主(オキアミ類)

P.92 L.28	第1中間宿主の	P.92 L.29	中間宿主の
P.92 L.30	第2中間宿主となる。第2中間	P.92 L.31	待機宿主となる。待機
P.92 L.32	スルメイカ	P.92 L.32	イカ
P.92 側注⑰	[第2中間宿主]…この一時的な宿主を第2中間宿主あるいは延長中間宿主、待機宿主ともいう。	P.92 側注⑰	[待機宿主]…この一時的な宿主を待機宿主あるいは延長中間宿主という。
P.93 5-32		P.93 5-32	〈内容変更〉
P.94 L.1	第2中間宿主は	P.94 L.1	待機宿主は
P.102 L.27～28	赤痢も	P.102 L.27～28	細菌性赤痢も
P.102 L.30	最近では…出ている。これも多くは	P.102 L.30	近年は…出ている。多くは
P.107 L.9～11	アレルギー表示には、…20品目が規定されている。	P.107 L.9～11	アレルギー表示は、…20品目が、食品表示法で規定されている。
P.107 5-35	桃、…やまのいも	P.107 5-35	もも、…やまいも
P.107 5-36 ①	(大豆を含む)…、調味料	P.107 5-36 ①	(大豆・卵を含む)…／調味料
P.107 5-36 ②	(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料	P.107 5-36 ②	(一部に小麦・卵・大豆・牛肉を含む)／調味料
P.109 L.21	らっかせいを	P.109 L.21	落花生を使用した製品を
P.111 L.24	農薬および動物用医薬品の残留	P.111 L.24	農薬および動物用医薬品等の残留
P.111 参照	米トレーサビリティ…P.207参照	P.111 参照	米トレーサビリティ…P.206参照
P.114 L.10～12	衛生の原則が定められ、食品営業には許可制度が設けられており、その施設の構造、設備について食品衛生上必要な項目があげられている。	P.114 L.10～12	衛生の原則、食品営業の許可制度、施設の構造、設備についての食品衛生上必要な項目等が定められている。
P.115 L.5～6	大腸菌O157	P.115 L.5～6	腸管出血性大腸菌O157
P.115 L.9	排除すること」	P.115 L.9～10	排除すること、あるいは人に健康危害を及ぼさない程度まで低減させること」
P.115 L.12	食品を取り扱うことを職業とする者	P.115 L.13	食品事業者
P.116 CLIP	(食品の定義)薬事法	P.116 CLIP	(食品の定義)医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全の確保に関する法律
P.118 L.30～31	厚生労働大臣	P.118 L.30～31	都道府県知事
P.118 L.33	厚生労働大臣の指定した	P.118 L.33	都道府県知事の登録を受けた
P.122 L.13～15		P.122 L.13～15	〈差し替え〉
P.123 6-2		P.123 6-2	〈差し替え〉
P.125 L.15	3法が、	P.125 L.14	3法の表示に関する事項が、
		P.125 MEMO	〈新規追加〉[申出]
		P.127 MEMO	〈新規追加〉[原料原産地表示制度]
P.135 L.28・29	景表法(2カ所)	P.135 L.28・29	景品表示法(2カ所)
P.136 L.17	衛生管理	P.136 L.17	構造や配置等の施設基準および施設の管理運営基準
P.137 L.11	ダクトを	P.137 L.11	オイルトラップを
P.139 L.2	コレラ菌、大腸菌O157	P.139 L.2	腸管出血性大腸菌O157
P.143 L.20	健康保菌者の把握	P.143 L.20	病原微生物保有者の把握
P.143 L.24～28		P.143 L.24～28	〈差し替え〉
P.144 L.16	菌保有者	P.144 L.16	微生物保有者
P.145 参照	弁当及びそうざいの衛生規範…P.225参照		〈削除〉
P.148 L.30	専用の調理用手袋を	P.148 L.30	使い捨ての調理用手袋を
P.149 L.10	アレルギー特定原材料	P.149 L.10	特定原材料等
P.155 L.20	過酸化水素がある。	P.155 L.20～21	過酸化水素、過酢酸製剤、次亜臭素酸水がある。
P.161 L.25～26	洗い流すことが必要である。	P.161 L.25	洗い流す。
P.162 L.26	順次義務化が進められ	P.162 L.26	順次制度化が進められ
P.162 L.28	今やHACCPは	P.162 L.27	今や東南アジア諸国も含めて、HACCPは
P.163 L.13	HACCPを義務化	P.163 L.13	HACCPを制度化
P.163 L.6～7	容器包装加圧加熱殺菌食品	P.163 L.6～7	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
		P.163 MEMO	〈新規追加〉[HACCPの制度化]
P.168 CLIP	食中毒患者を診断した医師はただちに保健所へ届け出を行わなければならない。	P.168 CLIP	食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、ただちに最寄りの保健所長へ届け出を行わなければならない。
P.171 L.1～ P.172 L.27		P.171 L.1～ P.173 L.1	〈差し替え〉
		P.175 L.7～L.19	〈新規追加〉
		P.175 MEMO	〈新規追加〉[アニサキス]
P.193 COLUMN		P.193 COLUMN	〈差し替え〉

P.196 7-19	抽出駅液と試薬とを混ぜ合わせる	P.196 7-19	抽出液と試薬とを混ぜ合わせる
P.203 L.13	第4条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法	P.203 L.13～14	第4条 この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、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
P.207 L.15～16	薬事法	P.207 L.16～17	医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保に関する法律
P.207 L.25	第12～14条[略]	P.207 L.27～ P.208 L.5	〈差し替え〉
P.208 L.32	第22～26条[略]	P.209 L.12～ P.208 L.20	〈差し替え〉
P.209 L.34	三 厚生労働大臣	P.210 L.22	三 都道府県知事
P.210 L.7	厚生労働大臣	P.210 L.29	都道府県知事
P.215 L.14	第66条 第48条、第52条から第56条まで及び第63条の規定中	P.216 L.2～L.3	第66条 第48条第8項、第52条、第53条第2項、第54条、第55条第1項、第56条及び第63条の規定中
P.215 L.28	(都道府県を除く。)	P.216 L.17～18	(都道府県を除く。次項において同じ。)
P.215 L.29～30	(次条において	P.216 L.19	(次項及び次条において
P.215 L.33	内閣総理大臣)	P.216 L.22～23	内閣総理大臣。次項において同じ。)
		P.216 L.24～L.30	〈新規追加〉第68条第2項
		P.226 L.10～L.15	〈新規追加〉第5章第13条
P.220 L.27	平成26年6月13日法律第69号	P.221 L.26	平成29年6月23日法律第70号
P.225 L.14	平成26年10月14日付け食安発10第1号	P.226 L.20	平成28年10月6日付け食安発1066第1号
P.225 L.16	平成25年10月22日付け食安発1022第10号	P.226 L.22	平成29年6月16日付け生食発0616第1号
		P.226 L.23～L.30	〈新規追加〉漬物の衛生規範、洋菓子の衛生規範、生めん類の衛生規範

第4巻 調理理論と食文化概論

第2版第2刷		第3版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.3 MEMO		P.3 MEMO	〈内容変更〉
P.4 L.14～15	嗜好性(2カ所)	P.4 L.14～15	嗜好(2カ所)
P.4 側註①	膨らみ, 粘りが	P.4 側註①	膨らみ, 水和して粘りが
P.5 L.5～6	あるいは仕事の関係者などの	P.5 L.5～6	仕事の関係者など
P.5 L.7	社交	P.5 L.7	コミュニケーション
P.6 1-2	含まれる食品	P.6 1-2	含まれる主な食品
P.7 L.14	強く感じる。	P.7 L.14	うま味を強く感じる。
P.7 1-3		P.7 1-3	〈内容変更〉
P.7 MEMO	ナトリウム(3カ所)		〈削除〉
P.7 COLUMN	機能	P.7 COLUMN	構造
P.8 1-4	含まれる食品	P.8 1-4	含まれる主な食品
P.9 1-6	含まれる食品 、飯の焦げ	P.9 1-6	含まれる主な食品 (削除)
P.13 側註⑬	互いに	P.13 側註⑬	水と油のように、互いに
P.13 COLUMN	油の粒が	P.13 COLUMN	油滴が
P.17 L.12	水温が高すぎると十分に中まで吸水しないため、ぬるま湯に20～30分	P.17 L.12～13	うま味成分の生成・分解が酵素に関係するので、25℃で2～3時間、できれば5℃(冷蔵庫)で5～10時
P.17 2-3	加熱中の糊化促進のため吸水細胞膜がはりのある状態になる	P.17 2-3	均一に加熱するため吸水組織がはりのある状態になる
P.19 L.17	脂質やたんぱく質の存在が泡立つ原因となる。	P.19 L.17～18	たんぱく質が泡立つ原因となり、脂質は気泡膜を強化する。
P.20 2-5	個体	P.20 2-5	固体
P.24 L.14	食酢、	P.24 L.14	〈削除〉
P.25 2-9		P.25 2-9	〈内容変更〉
P.26 MEMO	[煮物と調味料] 後から加えるとされている。	P.26 MEMO	後から加えるとよいとされている。
		P.27 MEMO	〈新規追加〉[青煮]
P.27 参照	スチームコンベクションオープン…P.146、第6巻「総合調理実習」P.20	P.27 参照	スチームコンベクションオープン…P.146、第6巻「総合調理実習」P.22
P.28 L.8	15～16%	P.28 L.8	15%
P.28 L.29	焼くことによって	P.28 L.29	たんぱく質性食品では焼くことによって
P.29 L.1	味	P.29 L.2	呈味成分

P.30 2-15	材料の3~7%	P.30 2-15	材料の3~10%
P.31 L.11	交換	P.31 L.11	交替
P.33 L.2	このような	P.33 L.2	このように劣化した
P.36 L.11	水分を吸収	P.36 L.11	水分を中心部まで吸収
P.37 L.26~27	蒸らし後はすぐに全体をよく混ぜて均一にする。	P.37 L.26~27	蒸らし後は飯粒がつぶれないようにすぐに全体をほぐすように混ぜて均一にする。
P.44 L.21	材料が作用	P.44 L.21~22	材料が水として作用
P.47 L.10	バターなどの油脂	P.47 L.10	バターなどの固体脂
P.47 L.29	蒸気になるときの	P.47 L.29~30	蒸気になるとき、生地がやわらかいので
P.48 L.27	炒めたことによる	P.48 L.27	炒めたことによる
P.49 L.2	吸着	P.49 L.2	吸収
P.50 L.16	熱いうちに作る。	P.50 L.16	熱いうちに行う。
		P.50 MEMO	〈新規追加〉[でん粉の糊化]
P.51 L.2	でんぷんも	P.51 L.2	でんぷん粒も
P.54 3-15	さつまもでんぷん	P.54 3-15	さつまいもでんぷん
P.55 L.8	放置	P.55 L.8	冷蔵庫のような低温で放置
P.57 L.14~15	結合する際に、水分子が一つとれた形になっているので、砂糖が加熱調理の過程で分解するときには	P.57 L.14~15	結合する際には、水分子が一つとれた形になっている。砂糖を酸性条件で加熱すると、部分的に
P.58 L.1~2	溶けるようになり、100℃では水の約5倍もの砂糖を溶かすことができる	P.58 L.1	溶けるようになる
P.58 L.2	溶ける	P.58 L.2	溶ける最大の
P.58 L.6	上記の溶解度は	P.58 L.5	3-18の右列の溶解度は、
P.58 L.7	83%の	P.58 L.6	83%の中央列の
P.59 L.21	すだち	P.59 L.21	卵の過熱によるすだち
P.60 L.19	溶解度	P.60 L.19	砂糖濃度
P.62 MEMO	[砂糖を入れる順番]		〈削除〉
P.65 L.18	鉄くぎを	P.65 L.18	さびた鉄くぎを
P.69 MEMO	細胞内は0.85%に	P.69 MEMO	細胞内は、0.85%食塩水に
P.71 3-27	なすはアルカリで緑色に	P.71 3-27	なすはアルカリで青色または青緑色に 〈図を削除〉
P.74 L.29	ビタミンB ₁ の	P.74 L.29	ビタミンB ₁ やビタミンB ₂ の
P.79 L.21	干しいたけをめるま湯で	P.79 L.21	〈削除〉
P.79 L.24	長時間もどすのは望ましくない。	P.79 L.23~24	、25℃で2~3時間、できれば5℃(冷蔵庫)で5~10時間もどすのがよいとされる。
P.82 3-38	めるま湯でもどす。または、冷蔵庫で5~8時間かけてもどす。	P.82 3-38	25℃で2~3時間、できれば5℃(冷蔵庫)で5~10時間もどす。
P.83 L.8	日本食品標準成分表2010	P.83 L.8	日本食品標準成分表2015年版(七訂)
P.84 3-40		P.84 3-40	〈追加〉X軸はかたさ、Y軸は全コラーゲン含量を示す。
P.84 3-40	mg/protein	P.84 3-40	mg/g protein
P.88 3-44	ふっこ 305	P.88 3-44	ふっこ 30.5
P.89 L.2	うま味が	P.89 L.2	うま味成分が
P.90 L.6	濃度	P.90 L.6	温度
P.96 L.19~20	やややわらかくなる効果は	P.96 L.19~20	やわらかくなる効果はやや
P.109 L.14~15	泡立たない	P.109 L.14~15	泡立ちにくい
P.116 L.14	固定化し、	P.116 L.14~15	空気を抱きこんだクリームは、
P.118 L.8	含有する水分の量によって	P.118 L.8	〈削除〉
P.118 L.22	糸は引かず、	P.118 L.22	〈削除〉
P.120 L.5	130~220℃	P.120 L.5	120~200℃
P.121 COLUMN	油脂を加熱すると、200℃	P.121 COLUMN	油脂を加熱すると、油が分解して200℃
P.122 MEMO	通さない	P.122 MEMO	通しにくい
P.123 L.7	調理の	P.123 L.7	食品の
P.124 L.5	ショートニングなどを	P.124 L.5	ショートニングなどの固体脂を
P.127 L.8	みその	P.127 L.8	汁中のみその
P.130 L.18	泡雪かんのような	P.130 L.18	泡雪かんのように
P.130 L.19	下層がまだ熱いうちに固まりかけた程度の	P.130 L.19	下層が固まりかけた程度のときに
P.135 参照	P.10	P.135 参照	P.12
P.136 参照	P.19	P.136 参照	P.20
P.146 参照	スチームコンベクションオープン…P.27, 第6巻「総合調理実習」P.20	P.146 参照	スチームコンベクションオープン…P.27, 第6巻「総合調理実習」P.22
P.146 参照	クックチル…第6巻「総合調理実習」P.40	P.146 参照	クックチル…第6巻「総合調理実習」P.38

P.147 L.15	熱	P.147 L.15	マイクロ波
P.148 4-15	加熱コイル	P.148 4-15	コイル
P.153 4-19		P.153 4-19	〈唐津を正しい位置に変更〉
P.162 参照	P.31~32	P.162 参照	P.32
P.177 5-8		P.177 5-8	〈データ更新〉
P.178 MEMO		P.178 MEMO	〈データ更新〉
P.182 L.8~9	とうがし唐菓子(6-2)と呼ばれる揚げ菓子なども伝わり、	P.182 L.8~10	とうがしからくだもの唐菓子や唐菓子とも呼ばれる揚げ菓子なども伝わり(6-2)。
P.200 6-17	越前雑煮	P.200 6-17	越後雑煮
P.209 6-21		P.209 6-21	〈データ更新〉
P.213 L.1~6		P.213 L.1~6	〈内容更新〉
P.213 L.10	1日の合計食品ロスが41.0gで、		〈削除〉
P.213 6-24		P.213 6-24	〈データ更新〉
P.213 6-25		P.213 6-25	〈データ更新〉
P.214 L.4~6	おいしく食べることのできる期限であり、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。	P.214 L.4~6	おいしく食べることのできる期限であり、賞味期限を過ぎて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。
P.235 7-17	ホストは入り口に近い下座に、ホステスは上座に座る。		〈削除〉

第5巻 調理実習

第2版第2刷		第3版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.5 参照	ドライ厨房…第6巻「総合調理実習」P.14参照	P.5 参照	ドライ厨房…第6巻「総合調理実習」P.16参照
P.6 参照	非汚染作業区域…第6巻「総合調理実習」P.4参照	P.6 参照	非汚染作業区域…第6巻「総合調理実習」P.3参照
P.24 L.29	こね箸	P.24 L.29~30	衣箸(こね箸ともいう)
P.25 2-20	こね箸	P.25 2-20	衣箸
		P.30 MEMO	〈新規追加〉[たけのこの下処理]
P.32 MEMO	[節おろし]五枚おろしと	P.32 MEMO	[節おろし]五枚おろし(P.23参照)と
P.54 L.22	串に刺さった	P.54 L.22	田楽串(竹製が一般的)に刺さった
P.54 MEMO	串に刺さった	P.54 MEMO	田楽串に刺さった
P.56 参照	串の打ち方…「レシピ集」…参照	P.55 参照	〈場所移動〉
		P.56 MEMO	〈新規追加〉[串の打ち方]
		P.56 MEMO	〈新規追加〉[煮魚の注意点]
P.57 L.17	筑前煮	P.57 L.17	筑前煮(いり鶏、がめ煮と呼ぶ地方もある)
P.60 参照	スチームコンベクションオープン…第6巻「総合調理実習」P.20参照	P.60 参照	スチームコンベクションオープン…第6巻「総合調理実習」P.22参照
		P.63 参照	〈新規追加〉なます…「レシピ集」P.14参照
		P.66 MEMO	〈新規追加〉[煮ごり]
P.66 L.24	本葛を使用する。	P.66 L.24	葛粉を使用する。
P.67 L.29	かすみ蒸しなどがある。	P.67 L.29	かすみ蒸しなどがある(2-51)。
P.67 参照	卵焼き鍋…P.24参照	P.67 参照	卵焼き鍋…P.25参照
		P.69 MEMO	〈一部追加〉[ぬか漬の注意点]⑤野菜の水分が出るので、こまめにスポンジなどで吸い取る。
P.73 L.14	a 外出先で…もの	P.73 L.14	a 持ち出し弁当(外出先で…もの)
P.73 L.14	b 室内で簡略的な…もの	P.73 L.14	b 室内弁当(室内で簡略的な…もの)
P.74 L.15	・さしみなどの	P.74 L.15	・持ち出し弁当には、さしみなどの
P.79 L.20	選ぶことも多い。	P.79 L.20	選ぶことが多い。
		P.83 L.10	〈新規追加〉アニサキスの寄生のおそれがあるので注意する。
P.85 L.9	煮物として食べられていたが、	P.85 L.9	煮物としていたが、
P.85 L.10	生ですし種にする場合は、	P.85 L.10	生で用いる場合は、
P.85 L.12	すし種とする。	P.85 L.11~12	すし種とするが、アニサキスには注意する。
P.85 MEMO	[アニサキス]いかには、	P.83 MEMO	〈場所移動〉[アニサキス]さば、さんま、いかなどには、
P.93 L.13	石臼製粉は、	P.93 L.13	製粉は、
P.94 L.28~29	グルテンが…異なり、	P.94 L.28~30	〈場所移動〉

P.96 L.6	粉にしっかりと圧力をかけて	P.96 L.6	粉を手のひらで強く前に押し出していき、
P.98 L.31	畳んだ生地が	P.98 L.31	4-4の①のように、畳んだ生地が
P.99 L.6～13		P.99 L.6～14	〈差し替え〉
P.99 4-4		P.99 4-4	〈差し替え〉
		P.103 L.18	〈新規追加〉かけ汁にもり汁を少々加え、冷たくして提供したものを冷やがけと呼ぶ。
P.103 L.22～23	代表的なものを次に示した。		〈削除〉
		P.108 参照	〈新規追加〉うどんの打ち方…「レシピ集」P.70参照
P.111 L.20	2%強程度	P.111 L.20	1.0～1.5%強程度
P.111 L.23	4%強程度	P.111 L.23	3.0～4.0%強程度
P.115 5-1		P.115 5-1	〈一部位置入れ替え〉
P.148 L.18	子牛は	P.148 L.18	子牛(仏 veau de lait)は
P.148 L.24	かたくてすじが多いランプ肉	P.148 L.24	すじが多い肩ロース肉
		P.185 参照	〈新規追加〉干货のもどし方…「レシピ集」P.185参照
P.212 L.10～12		P.212 L.10～12	〈差し替え〉
		P.213 MEMO	〈一部追加〉キムチで始まりキムチで終わると言われるほど、韓国の人たちの食生活には欠かせないものである。
		P.215 側注⑥	〈一部追加〉えびの塩辛や中国料理の蝦醬で代用できる。
P.215 側注⑩	黒砂糖、香辛料を加えた	P.215 側注⑩	パームシュガー(やし砂糖)、香辛料、小麦を加えた
P.219 L.17～20	使用人として働いていた人たちが、…いわれる。	P.219 L.17～20	使用人たちが、…いわれるが、手間がかかるので、今ではごちそうとされる。
P.219 COLUMN		P.219 COLUMN	〈差し替え〉
P.223 付録	えび(←) フランス語:—	p.223 付録	えび(shrimp/prawn) フランス語: crevette クルヴェット
P.230 付録	羊:ヤン	P.230 付録	山羊肉:シャンヤンロウ

第6巻 総合調理実習

第2版第2刷		第3版第1刷	
P.2 導入文	あらゆる調理施設では、機能性や性能、	P.2 導入文	あらゆる調理施設では、機能性や
P.2～32 MEMO、CLIP、 参照、COLUMN			〈場所移動〉
P.2 L.2～P.3 L.10		P.2 L.2～P.3 L.14	〈内容変更〉
		P.2 1-1	〈新規追加〉以降図表番号変更
		P.4 L.2～P.5 L.21	〈新規追加〉
P.3 L.12	(1)HACCP導入の考え方—		〈削除〉
P.3 L.13～P.4 L.3		P.6 L.5～9	〈内容変更〉
P.5 L.1～14		P.5 L.22～P.6 L.4	〈内容変更〉
P.4 1-1		P.4 1-2	〈レイアウト図削除〉
		P.5 1-5	〈新規追加〉
		P.5 MEMO	〈新規追加〉[HACCPの制度化]
P.5 L.18～20	インフラをはじめとする一般衛生管理の整備(ソフト)が不可欠である(1-6)。これらを未整備のままシステムを導入しても、…そのために、	P.6 L.19～20	インフラ整備をはじめとするソフト部分の一般衛生管理の整備が不可欠である(1-9)。これらを未整備のまま導入しても、…そのためには、
		P.6 1-7	〈新規追加〉
P.6 L.5～6	調理施設内の天井、壁、床の建築仕様は、作業環境、衛生ならびにそこで作業する調理従事者の	P.7 L.3～4	調理施設内の仕上げとは、天井、壁、床の建築仕様を意味し、作業環境、衛生ならびに調理従事者の
P.6 L.12	輻射熱など	P.8 L.1	輻射熱および料理からの輻射熱など
P.6 L.15	部屋の大小に	P.8 L.4	部屋の面積に
P.6 L.17～19	各種衛生規範の…湿度の多い環境下では微生物による食品汚染の危険性があるので、この高さでは不十分である。前述のような	P.9 L.1～3	各種衛生規範における…高温多湿の環境下では微生物による食品汚染の危険性があり、不十分である。調理施設の
P.8 L.7～9	調理施設の破損や設備の…避難路を確保し、調理従事者の安全を守るためには、	P.9 L.15～17	調理機器の破損や…避難路の確保と調理従事者の安全性を考慮し、
P.8 L.18	電気設備、換気空調設備、	P.10 L.2	電気設備、ガス設備、換気空調設備、

P.9 L.4～5	防水仕様のアース付きを配備する。なお、コンセントプラグが壁から突出	P.10 L.10～12	防水仕様でアース付きを推奨する。なお、コンセントプラグが壁から突出しカートなどの接触によって破損
P.9 L.12～5	非常用電源供給対策を	P.10 L.18	非常用電源供給対策としてエンジン付き発電機の設置などを
		P.10 参照	〈新規追加〉ガス設備…P.29参照
		P.11 L.3～5	〈追加〉消防法では排気フード内の照明器具は防爆型とすることを義務付けている。これらは器具表面が高熱になっても爆発しない仕様となっている。
P.10 L.3～12		P.11 L.8～20	〈内容変更〉
P.10 L.17	ないため、この換気量算出方法は当てはまらない。また、	P.12 L.3	ず、この換気量算出方法は
P.10 L.19～21	この点においては…その主旨が	P.12 L.5～6	この点においては…その目的が
P.10 L.26～ P.11 L.2	食品のかすなどを含む大量の排水を集め、油脂分や残渣を分離させて除去した後、下水に流す機能を持った	P.12 L.11～13	大量の排水を、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、下水に流す水質浄化機能を持った
P.11 L.2～3	高いうえ、栄養分も多く含まれており、微生物の増殖条件が	P.12 L.14～15	高く、栄養素も多く含まれており、グリストラップ内は微生物の増殖好条件が
P.11 L.11	確保することも重要である。	P.12 L.23～24	確保し、こまめに掃除できるようにすることが重要である。
P.11 L.13	調理施設からの	P.13 L.2	調理機器・設備からの
P.11 L.17	ドライ厨房化を	P.13 L.6	調理施設のドライ化を
P.11 L.18～ P.12 L.3		P.13 L.7～10	〈内容変更〉
P.11 参照	ドライ厨房…P.14参照		〈削除〉
P.12 L.8～9	詰まりにくいものを選ぶ。特に球根皮むき機の排水口径は直径100mmで	P.13 L.15～17	詰まりにくいようにしておく必要がある。特に、球根皮むき機の排水口径は直径100mmであるが、
P.12 L.13	(1)食品への影響	P.13 L.21	(1)食品の劣化懸念
P.12 L.18	調理施設内の温熱環境は1-20の4条件が重要である。一般には	P.14 L.3～4	調理施設内の快適な温熱環境は1-23のとおりである。温度や湿度は食品衛生法で具体的に基準が決められているが、一般に
P.13 L.2～8		P.14 L.9～14	〈内容変更〉
P.13 L.11～13	設定されているものが多い。異物混入事故を未然に防止するためにも、料理の仕上がり具合をチェックするためにも、	P.14 L.17～ P.15 L.1	設定されている。異物混入事故を未然に防止し、料理の仕上がり具合をチェックするためにも、
P.13 1-21	調理施設内の温熱環境指針	P.14 1-24	調理施設内の温熱環境指針(設定値ではなく、実際の数値)
P.14 L.5	(2)騒音を小さくする対策	P.15 L.10	(2)騒音抑制対策
P.14 L.7～8	外装断熱材入り二重構造の省エネルギー機種などの導入を推奨する。	P.15 L.12～13	断熱材入り二重構造の省エネルギー機種の導入が効果的である。
P.14 L.18	徹底でき、	P.16 L.4	容易となり、
P.14 側注⑨	外装断熱材入り二重構造(2カ所)	P.15 側注⑨	断熱材入り二重構造(2カ所)
		P.16 1-27	〈新規追加〉
P.15 L.5	解放したまま終了して乾燥させるなどがあり	P.16 L.21	作業終了後解放したまま機内を乾燥させるなど
P.15 L.11～12	到来しており、食品安全は食品自体の安全性とともに食品関連企業の信頼が重要である。	P.17 L.4～6	到来している。食品安全で重要なポイントは、食品とともに食品関連企業の信頼確保が不可欠である。
P.15 L.18～ P.16 L.20		P.17 L.11～30	〈内容変更〉
		P.17 L.31～ P.18 L.1	〈新規追加〉
		P.17 MEMO	〈新規追加〉[涼厨 [®] 機器]
P.16 MEMO			〈削除〉
P.17 L.13	調理施設の設計手順	P.18 L.19	調理施設の計画手順
P.17 L.16	構築を希望するのか	P.18 L.22	を目指すのか
P.17 L.18	計画概要書	P.18 L.23～24	与条件確認や計画概要書
P.18 L.7	考慮しなければならず、	P.19 L.5	考慮する。調理場の
P.18 L.10～11	1-26の要素によって		〈削除〉
P.19 L.7	クックチルやクックフリーズを	P.20 L.13～14	従来の調理方式に加えて、クックチルやクックフリーズシステムを
P.19 L.17～18		P.20 L.23～26	〈内容変更〉
P.19 L.24	解説する。	P.21 L.1～2	解説するが、他にパントリー機器、ドリンク機器、バンケット機器、ベーカリー機器などがある。

P.19 L.26~30		P.21 L.4~14	<内容変更>
P.21 L.11	温度むらがいかに少ないか	P.21 L.25	温度維持性能
P.21 L.13	庫内湿度を高めた	P.21 L.27	庫内湿度を維持する
P.22 L.6~14		P.23 L.2~8	<内容変更>
P.22 L.17	この方法の特徴は	P.23 L.11~12	高湿度空気解凍の特徴は、
P.22 L.21~23		P.24 L.1~2	<内容変更>
P.22 L.25	製氷機は氷を作る機器である。		<削除>
P.22 L.33	機器の	P.24 L.12	冷凍庫・冷蔵庫の
		P.25 L.1~2	<追加>なお、冷蔵庫内はかびやほこりが付着しやすいため、こまめに清掃することが重要である。
		P.25 L.6~7	<追加>機器選択のポイントは、清掃性がよいことが重要である。食品に接する部分のパーツは、分解・洗浄が可能な機種を導入するとよい。
P.24 L.6~P.25 L.2		P.25 L.10~17	<内容変更>
P.25 L.5~P.26 L.8		P.26 L.3~P.27 L.9	<内容変更>
		P.26 1-39	<新規追加>
P.27 L.3	換気量が低下して電力量が増えるため、換気フィルターは	P.28 L.3~4	換気能力が低下して電力量が増えるため、フィルターは
P.27 L.6	この考え方を	P.28 L.6~7	置換換気方式は、この空気の性質を
P.27 L.14~21			<削除>
		P.28 側注⑬	<新規追加>[置換換気方式]
P.28 L.9~10	しかし、EUや…導入されているが、国内ではまだ少ないと思われる。	P.29 L.2~3	EU加盟国や…導入されており、国内でも普及しつつある。
P.28 L.18~25		P.29 L.11~15	<内容変更>
P.28 COLUMN			<削除>
P.29 L.4~P.31 L.3		P.30 L.4~P.31 L.8	<内容変更>
P.30 1-40			<削除>
		P.30 1-46	<新規追加>
		P.31 L.9~11	<追加>なお、業務用ガス機器の安全性については、第三者認証機関として「一般財団法人日本ガス機器検査協会」が機器、警報器機器等の使用基準を明記している。
P.31 L.4	b 燃焼における	P.31 L.12	c 燃焼における
P.32 L.10	c 調理施設内における	P.32 L.19	d 調理施設内における
P.32 L.16~17			<削除>
P.32 L.21	早めに買い換える。	P.33 L.2	早めに交換する。
P.33 L.5~8	電磁誘導加熱によるIH機器が普及している。IH調理機器の…改善することができる。	P.33 L.11~13	電磁誘導加熱法によるIHレンジが普及している。こうした機器の…改善しやすくなる。
P.33 COLUMN			<削除>
P.34 L.11~15		P.34 L.10~16	<内容変更>
P.35 L.2~3	比較検討する場合は、その仕様(スペック)が同等であることが前提でなければならず、	P.35 L.2~3	比較検討する場合、その仕様同等であることが前提となり、
P.35 L.20	前述したように、オープンキッチンの場合	P.35 L.20	オープンキッチンのように喫食者から調理場が見える場合
P.37 L.11~12	全員に実際に…行う必要がある。	P.37 L.13	実際に…行う。
P.38 L.6~9		P.38 L.6~9	<内容変更>
P.39 1-46	シェルフライフ…クックチル:0~3℃以下で最長約5日、クックフリーズ:約1カ月	P.39 1-52	シェルフライフ…クックチル:0~3℃で5日間、クックフリーズ:約1カ月間
P.40 L.5	5日間を限度として保存可能である。	P.40 L.5	5日間保存可能である。
		P.40 L.5~7	<追加>なお、保存期間が長くなるにつれて、食品の色が変化し品質が低下する。従って、料理はできる限り早めに提供することがポイントである。
P.40 L.8	約1カ月間以上保存可能である。	P.40 L.10	約1カ月間保存可能である。
P.40 MEMO			<削除>
P.41 1-48	低温保存:チルド0~3℃、最長5時間/冷凍-18℃以下、最長1カ月間 加熱(芯温75℃、1分)(2カ所)	P.41 1-53	低温保存:チルド0~3℃、5日間/冷凍-18℃以下、約1カ月間 加熱(芯温75℃、1分以上)(2カ所)
P.43 Check Point	2, 5		<削除>
P.44 L.5~9		P.44 L.5~9	<内容変更>
P.45 L.1	物的なサービス	P.45 L.1	物理的なサービス
P.46 L.4	当日の作業	P.46 L.4	当日の作業(食品発注は事前に行う)

P.47 2-2		P.47 2-2	<内容変更>
P.49 MEMO		P.49 MEMO	<一部削除>
P.50 2-4		P.50 2-4	<内容変更>
P.53 2-7		P.53 2-7	<内容変更>
P.54 L.9~10	また、実習中のチェック箇所の確認、微生物検査の方法などを学習する。また、事前に健康診断や検便を実施する。		<削除>
P.54 L.14	調理作業に関するもの等	P.54 L.13~14	調理作業に関するもの、廃棄物に関するもの等
		P.54 参照	<新規追加>衛生管理チェック表…P.172参照
P.54 MEMO	温度を回復	P.54 MEMO	適正な温度に回復
P.55 L.21~22	調理実習者に対する…また、保存食を	P.55 L.21~22	調理従事者に対する…また、検食を
P.55 MEMO	[保存食][検食]	P.55 MEMO	[検食]<合体し、一部内容変更>
P.56 L.8	のチェック表	P.56 L.8	実習後に評価するため、チェック表
P.56~57 2-9		P.56~57 2-9	<内容変更>
P.58 L.11~13	疾患の児童、生徒が…マニュアルに従い、	P.58 L.11~13	疾患が…特定給食施設においても、マニュアルに従い、
P.58 MEMO	[アレルギー対応食の保存食と検食]特定給食では保存食と…保存食と検食を	P.58 MEMO	[アレルギー対応食の検食]特定給食施設では冷凍保存用の…検食を
P.59 2-10タイトル	食物アレルギー対応の	P.59 2-10タイトル	学校給食における食物アレルギー対応の
P.61 L.15~17	冷水(2カ所)	P.61 L.15~17	水(2カ所)
P.62 L.3	切碎機を使用する場合は、基本的に汚染度の高い食品から処理する。	P.62 L.3	まな板は、野菜用、肉・魚介用などで使い分けるとよい。
P.62 MEMO, P.63	調味%(5カ所)	P.62 MEMO, P.63	調味パーセント(%) (5カ所)
P.63~64 2-13		P.63~64 2-13	<内容変更>
P.65 L.25	調理を作ることが	P.65 L.25	料理を作ることが
P.71 L.19	荷重平均所要量	P.71 L.19	荷重平均栄養所要量
P.72 2-19	①喫食者について知る:身体活動レベルⅡ	P.72 2-19	①喫食者について知る:身体活動レベルふつう
P.74~75 2-21		P.74~75 2-21	<内容変更>
P.76 2-22		P.76 2-22	<内容変更>
P.77 L.3	種類別に、	P.77 L.3	種類別給食、ならびに食物アレルギー食について、
P.77 L.10~11	学校給食の形態には、大きく単独校調理方式と給食センター方式がある。	P.77 L.10~11	学校給食の形態は、単独校調理方式と給食センター方式に大別される。
P.79 L.19	治療食とは、	P.79 L.19	特別食とは、
P.80 L.3	特別治療食の	P.80 L.3	特別食の
P.81 2-25タイトル	えん下力低下者の	P.81 2-25タイトル	えん下力の低下が見られる喫食者の
P.82 L.17	食物アレルギー対応の	P.82 L.17	各特定給食施設で食物アレルギー対応の
P.82 L.26	学校給食実施基準に	P.82 L.26	学校給食では、学校給食実施基準に
P.83 L.8~9	また、献立が…対象児童が	P.83 L.8~9	また、学校給食では、献立が…対象児童・生徒が
P.83 Check Point	特定給食では	P.83 Check Point	特定給食施設では
P.84 L.13	ある程度フォーマルな	P.84 L.13	フォーマルな
P.91 L.8	レストランは店長、マネージャーを	P.91 L.8	一般的に、レストランはマネージャーなどを
P.91 L.17	調理者、店長と料理長、店長と副店長、	P.91 L.17	調理従事者、マネージャーと料理長、マネージャーと接客者、
P.91 L.22~ P.92 L.11	調理師(5カ所)	P.91 L.22~ P.92 L.11	調理従事者(5カ所)
P.91 L.30	シェフ	P.91 L.30	調理従事者
P.91 MEMO	[マネージャー]	P.91 MEMO	<内容変更>
P.92 L.9	調理者	P.92 L.9	調理従事者
P.92 L.25	点検	P.92 L.25	利用
P.98 L.5	名刺を交換	P.98 L.5	名刺は両手で受け取る。同時に交換
P.98 L.7	名刺の	P.98 L.7	胸の高さで受け取り、名刺の
P.98 L.8	大切に扱う。	P.98 L.8	机ごしには受け取らないようにする。
P.103 L.15	日にちはお決まりですか	P.103 L.15	お日にちとお時間はお決まりですか
P.108~109 3-14		P.108~109 3-14	<内容変更>
P.112 L.3~4	ここでは正座での	P.112 L.3~4	ここでは座礼(正座)での
P.113 側注③	現在はコンクリートで仕上げている。		<削除>
P.115 MEMO			<削除>
P.116 3-24	ホストは入り口に近い下座に、ホステスは上座に座る。		<削除>
P.116 MEMO	[ホスト・ホステス]客を招く	P.116 MEMO	[ホスト・ホステス]お客様を招く

P.119 MEMO	[カスターセット]マスタード	P.119 MEMO	[カスターセット]からし
P.129～130	店長(4カ所)	P.129～130	マネージャー(4カ所)
P.135 L.12	店長や支配人の立場となれば,	P.135 L.12	マネージャーの立場としては,
P.139 L.13～15		P.139 L.13～15	<データ更新>
P.140 4-1, 4-2		P.140 4-1, 4-2	<データ更新>
P.140 L.6～12		P.140 L.6～12	<データ更新>
P.141 側注②			<削除>(以下番号変更)
P.141 L.18～ P.142 L.11		P.141 L.18～ P.142 L.11	<差し替え>
P.142 L.18～19	低カロリー, アレルギー原因物質不使用, 健康, 安全性, 安心性	P.142 L.18～19	低カロリー, 健康, 安全, 安心, アレルギー原因物質不使用等
P.144 L.15	生き残るのが	P.144 L.15	アピールポイントがなければ生き残るのが
P.145 L.10～14		P.145 L.10～14	<差し替え>
P.145 L.29～30	200万人を超えている。また, 2013年に日本を訪れた外国人観光客は1,000万人	P.145 L.29～30	230万人を超えている。また, 2016年に日本を訪れた外国人観光客は2,400万人
P.153 4-5		P.153 4-5	<内容変更>
P.172 付録	調理作業:検食, 保存食の採取は	P.172 付録	調理作業:検食の採取は
P.177 L.14	おがくずの中でびちびちと動いている車えびを	P.177 L.14	車えびを
P.177 L.19	P氏は本当に生きのよい車えびは, おがくずの中ではあまり動かないものであることを知らなかった。	P.177 L.18	P氏は自己流のまちがった選び方で車えびを選んでいた。

別冊 レシピ集

第2版第2刷		第3版第1刷	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.19 Point	フライパンでの焼き物の手法	P.19 Point	フライパンでの間接焼きの手法
P.20 ③	鍋に①を重ねないように並べ, ごぼう, しいたけ, 薄切りのしょうが	P.20 ③	鍋に①を左頭で重ねないように並べ, ごぼう, しいたけ, 薄切りしょうが
P.20 イラストC,D		P.20 イラストC,D	変更
P.23 ②	とうがんを入れて	P.23 ②	とうがんを皮目を下にして入れて,
P.26 ⑦	巻きすに	P.26 ⑦	巻きすの裏側に
P.36 ②	小あじのえらのところをつまみ, かまと内臓を腹側へ向かってむしり取るように取り除き, きれいに水洗いして水気を拭き取っておく。	P.36 ②	小あじのえらをつまみ, かまと内臓を腹側へ向かってむしり取るように取り除き, 水洗いして水気を拭き取る。小さいあじをよく揚げるので, ぜいごは取らない。
P.40 ③	えびとおくらをそれぞれ塩ゆでして,	P.40 ③	えび, おくらを塩ゆでして冷水で冷やした後,
P.49 料理名	松花堂弁当	P.49 料理名	松花堂弁当(室内弁当)
P.54 ①	(吸水後ざるにあげてしっかり水気を切ってから炊くこともある), 20分ほど蒸らす。	P.54 ①	, 20分ほど蒸らす。新米の場合は, 水につけておくことと酢合わせで粘りが強くなるため, 洗った後はざるにあげておくことよい。
P.66 ⑩	ゆで(約5分)	P.66 ⑩	ゆで・洗い(約5分)
P.66 MEMO	[返し]さらに68℃程度まで弱火で加熱を続け, 表面全体に細かい泡が立ったら	P.66 MEMO	[返し]さらに中火で加熱を続ける。表面全体に細かい泡が立つと液温が68℃程度になるので,
P.68 ③	斜めに包丁を入れる。	P.68 ③	斜めに飾り包丁を入れる。
P.68 ④	ひたひたのもりつゆ	P.68 ④	ひたひたのかけつゆ
P.190	あさつき(3カ所)		<削除>
P.192 MEMO	炒めてヌクマムと砂糖で軽く煮て	P.192 MEMO	ヌクマムと砂糖で軽く炒めて
P.193 MEMO	人口約2億5千万人, …飯は3分つき米を用いるとよい。	P.193 MEMO	人口約2億6千万人, …飯は精白米にタイ米または麦を1割程度配合するとよい。
P.194 MEMO	[インドのカレー]小麦粉でとろみを付けることが多い。	P.194 MEMO	[インドのカレー]小麦粉でとろみを付ける欧風カレーである。
P.195 MEMO	ひき肉は	P.195 MEMO	インドでは豚肉を食べないため, ひき肉は
P.196 MEMO	<ターメリック>着色料としての効果もある。	P.196 MEMO	<ターメリック>わが国ではたくあん漬けの着色などにも用いられる。
P.198 MEMO	季節により	P.198 MEMO	季節により粉類の水分含量が異なり,