

『新調理師養成教育全書<必修編>』新旧対照表 (第3版→第4版)

第1巻 食生活と健康

第3版		第4版	
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	2016年(平成28)	P.3 L.13	2018年(平成30)
P.4 L.1	男性80.98歳, 女性87.14歳	P.4 L.1	男性81.25歳, 女性87.32歳
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.2~4	2018年(平成30)の平均寿命は, 男性は香港, スイスに続き世界第3位, 女性は香港に続き世界第2位である。
P.4 L.8	2016年には10.5	P.4 L.8	2017年には10.8
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	2016年(平成28)には2.0	P.5 L.5	2017年(平成29)には1.9
P.5 L.7~8	伴ってこれらの	P.5 L.7~8	伴う食の豊かさが反映して
P.5 1-3		P.5 1-3	<データ更新>
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 L.3~4	2016年(平成28)のわが国の健康寿命は, 男性72.14歳, 女性74.79歳
P.7 COLUMN	2013年(平成25年)に厚生労働省から発表された「平成22年都道府県別生命表」によると平均寿命の全国第1位は, 男女とも長野県であり,	P.7 COLUMN	2017年(平成29年)に厚生労働省から発表された「平成27年都道府県別生命表」によると, 長野県の平均寿命は, 男性が全国第2位, 女性が全国第1位となっており,
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.23~26	2017年の国民健康・栄養調査で見ると, 肥満は男性30.7%, 女性21.9%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4.0%, 女性10.3%であり, この10年間でみると有意な増減は見られない
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.10 MEMO		P.10 MEMO	<データ更新>
P.12 MEMO		P.12 MEMO[調理師養成施設]	<データ更新>
P.14 L.20, 25, 30	受けた	P.14 L.20, 25, 30	与えた
P.15 L.3, 6	受けた	P.15 L.3, 6	与えた
P.15 L.6	調理師名簿	P.15 L.6~7	調理師名簿の登録
P.15 L.16	都道府県知事から	P.15 L.16	都道府県知事の
P.15 1-11	免許を受けた都道府県知事	P.15 1-11	免許を与えた都道府県知事
P.16 MEMO		P.16 MEMO	<データ更新>
P.18 MEMO		P.18 MEMO[専門調理師および調理技能士]	<データ更新>
P.22 COLUMN	これは, 日本の食文化の特性のひとつであり, 世界ではあまり見られない習慣である。	P.22 COLUMN	食前・食後の神へのお祈りでも, 食への思いを感謝することと類似している。
P.24 L.4~5	2015年(平成27)	P.24 L.4~5	2017年(平成29)
P.26 2-1		P.26 2-1	<データ更新>
P.26 2-2		P.26 2-2	<内容変更>
P.27 2-4		P.27 2-4	<データ更新>
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 2-7		P.29 2-7	<データ更新>
P.29 MEMO	130mmHg未満(最高血圧)/85mmHg未満(最低血圧)が正常血圧の目安	P.29 MEMO	成人の基準として120mmHg未満(最高血圧)/80mmHg未満(最低血圧)が [※] , 正常血圧(診察室血圧)
P.34 L.10	取り除くことである。	P.34 L.10~11	取り除き, 疾病を予防し, 健康を維持増進させることである。
P.36 3-1		P.36 3-1	<内容追加>
P.37 L.12	撤去することが [※]	P.37 L.12~13	撤去することや住居環境を健康にすることが [※]
P.41 L.28	(第26~33条)	P.41 L.28	(第43~67条)

P.43 L.5	2010年(平成22)	P.43 L.5	2014年(平成26)
P.43 L.6~8	朝食を食べない、運動習慣がない、野菜の摂取量が少ないなど、生活習慣に問題がある者の割合が高くなる傾向がある	P.43 L.6~8	穀類の摂取量が多く、野菜類や肉類の摂取量が少ない、習慣的に喫煙している者や健診の未受診者の割合が高いなど、所得の違いにより差がみられる
P.58 L.27	でき事を成長や	P.58 L.27~28	でき事を自分の成長や
P.65 4-2	資料)内閣府:平成28年度食育白書	P.65 4-2	資料)内閣府:平成30年度食育白書
P.67 L.17, 18	飯(2カ所)	P.67 L.17, 18	米などの穀類(2カ所)
P.68 L.23~24	供給熱量で見ると、2016年度の食料自給率は、38%	P.68 L.23~24	カロリーベースで見ると、2018年度の食料自給率は、37%
P.69 4-3		P.69 4-3	<データ更新>
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.7~8	2018年(平成30)における、労働災害の死亡者数を業種別に見ると、総数909人のうち、建設業が309人(34.0%)、製造業が183人(20.1%)
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.85 L.9	4,000人を超えて	P.85 L.9~10	4,000~5,000人余りとなって
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.94 L.13~14	2013年(平成25)に290L(2L入りのペットボトル145本分)	P.94 L.13~14	2015年(平成27)に283L(2L入りのペットボトル141.5本分)
P.94 L.15~16	2016年3月現在97.9%	P.94 L.15~16	2018年3月現在98.0%
P.95 L.9	2016年3月現在77.8%	P.95 L.9	2017年3月現在78.8%
P.95 MEMO	2016年3月現在で、89.9%	P.95 MEMO	2017年3月現在で、90.9%
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939g	P.96 L.5~6	2017年度(平成29)において年間約4,289万tで、1人1日当たり920g
P.96 CLIP		P.96 CLIP	<一部変更>
P.96 COLUMN	2016年度の統計では、カロリーベースで38%	P.96 COLUMN	2018年度の統計では、カロリーベースで37%
P.98 L.10	る。	P.98 L.10	た。
P.107 6-7		P.107 6-7	<データ更新>
P.112 L.25~26	合意したが、	P.112 L.25~ P.113 L.1	合意した京都議定書が制定された。その後、京都議定書の後継として、2020年以降の地球温暖化対策の国際ルールを定めたパリ協定が2015年に締結されたが、
P.113 6-10		P.113 6-10	<データ更新>
P.114 6-11		P.114 6-11	<内容変更>
P.115 MEMO		P.115 MEMO[ペットボトルの回収]	<データ更新>
P.138 L.29~ P.139 L.1		P.138 L.29~34	<内容変更>
		P.139 L.1	<新規追加>第26~42条[略]
P.139 L.3	第26条	P.139 L.3	第43条
P.139 L.12	第26条の2~30条[略]	P.139 L.12	第44~64条[略]
P.139 L.14	第31条	P.139 L.14	第65条
P.139 L.19	2[略]		<削除>

第2巻 食品と栄養の特性

第3版		第4版	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
P.4 1-3		P.4 1-3	〈内容更新〉
P.6 1-5	乳汁	P.6 1-5	乳
P.7 L.15	強い	P.7 L.15	〈削除〉
P.8 1-7		P.8 1-7	〈一部変更〉
P.11 L.9	酵素,	P.11 L.9	〈削除〉
P.11 1-11	ステアリン酸などに	P.11 1-11	ステアリン酸などが
P.11 側註③	エーテルが	P.11 側註③	ジエチルエーテルが
P.16 1-17	グロビン(ヘモグロビン),	P.16 1-17	〈削除〉
P.19 MEMO	名付け方 発見順にアルファベットで	P.19 MEMO	名称 アルファベットまたは化学物質名が
P.24 L.6	かなりの量	P.24 L.6	多く
P.24 COLUMN	インスタント食品などの加工食品の	P.24 COLUMN	インスタント食品や清涼飲料水などの
P.25 L.2	必要がある。	P.25 L.2	ようにするといひ。
P.26 COLUMN		P.26 COLUMN	〈内容変更〉
P.33 1-32	貯蔵鉄(ヘモシデリン)	P.33 1-32	貯蔵鉄(ヘモジデリン)
P.38 1-38	, 食酢		〈削除〉
P.50 COLUMN		P.50 COLUMN	〈イラスト等変更〉
P.51 2-12	・一部の薬物		〈削除〉
P.56 2-16		P.56 2-16	〈一部変更〉
P.60 3-3		P.60 3-3	日本人の食事摂取基準(2020年版)に内容変更
P.61 3-4		P.61 3-4	日本人の食事摂取基準(2020年版)に内容変更
P.61 3-5		P.61 3-5	日本人の食事摂取基準(2020年版)に内容変更
P.62 L.7~P.65 L.15		P.62 L.7~P.65 L.15	日本人の食事摂取基準(2020年版)に内容変更
P.64 参照	推定エネルギー必要量…P.218	P.64 参照	推定エネルギー必要量…P.217
P.66 MEMO[日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年]		P.66 MEMO[日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補]	〈内容変更〉
P.67 L.8~10	なお, 食品標準成分表の各成分値は, 全体重量から廃棄部重量を除いた値(全体重量に廃棄率を乗じた値), すなわち可食部100g当たりの数値として記載している。	P.67 L.8~10	なお, 全体重量から廃棄部重量(全体重量に廃棄率を乗じた値)を除いた値を可食部としており, 食品標準成分表の各成分値は可食部100g当たりの数値として記載している。
P.68 L.1~2	炭水化物を微量しか含まない魚介類, 肉類, 卵類のうち原材料的食品を除き「差引き法による炭水化物」の値で示されている。	P.68 L.1~3	100g から水分, たんぱく質, 脂質および灰分を差し引いた「差引き法」による値または全糖に基づく値(魚介類, 肉類及び卵類のうち原材料的食品が対象)で示されている。
P.76 4-1	玄米(左端のキャプション)		〈削除〉
P.79 L.3	小麦は, 世界で	P.79 L.3	小麦は, 食用において世界で
P.79 4-4	●4-4 世界三大穀類	P.79 4-4	●4-4 世界三大食用穀類
P.79 側註⑨	水中で小麦粉を	P.79 側註⑨	こねた小麦粉を水中で
P.82 L.16~17	ことが多いが, 高温で使用しないとだまがでやすいので注意が必要である。	P.82 L.16~17	ほか, かたくり粉と同じように衣としても使う。かたくり粉よりもサクッと仕上がる。
P.84 L.9	果皮	P.84 L.9	種皮
P.84 L.19	玄そばを	P.84 L.19	玄そばなどを
P.89 L.6	独特の粘質物のムチン⑳	P.89 L.6	粘質物の糖たんぱく質
P.89 L.14	かるかん㉑やじょうよまんじゅう	P.89 L.14	かるかん㉑やじょうよまんじゅう㉑
P.89 側註㉑	㉑【ムチン】		〈削除〉
P.89 側註㉒	㉒【かるかん】	P.89 側注㉑	㉑【かるかん】
		P.89 側注㉒	〈新規追加〉㉒【じょうよまんじゅう】
P.90 L.3, 5	化合物(2箇所)	P.90 L.3, 5	配糖体(2箇所)
P.95 L.26~27	そこに凝固剤㉓を加えた豆乳を流し込み, 压榨して	P.95 L.26~28	そこに豆乳に凝固剤㉓を加えて固めた後くずしを行ったものを入れて, 压榨して水分を除き
P.97 L.28	小豆の種類は,		〈削除〉
P.100 4-22	らっかせい	P.100 4-22	落花生
P.101 L.28, 29	らっかせい(2箇所)	P.101 L.28, 29	落花生(2箇所)

P.102 L.11	抽出	P.102 L.11	圧搾搾油
P.103 4-23		P.103 4-23	〈「ねぎ、にら、」を葉菜類に移動〉
P.104 MEMO	MEMO[工場生産される野菜]	P.105 MEMO	〈移動〉
P.105 MEMO	MEMO[コールラビ]	P.104 MEMO	〈移動〉
P.105 L.27~32	(6) パセリ	P.106 L.5~10	(8) パセリ
P.105 L.33~ P.106 L.3	(7) 三つ葉	P.106 L.11~15	(9) 三つ葉
P.106 L.4~8	(8) しそ	P.106 L.16~20	(10) しそ
P.106 L.9~11	(9) 春菊	P.106 L.21~23	(11) 春菊
P.106 L.12~15	(10) チンゲンサイ	P.106 L.24~27	(12) チンゲンサイ
P.106 L.14	茎	P.106 L.26	葉柄
P.106 L.16~19	(11) 水菜	P.106 L.28~31	(13) 水菜
P.106 L.20~22	(12) バジル	P.106 L.32~34	(14) バジル
P.106 L.27~ P.107 L.1	(1) ねぎ	P.105 L.27~34	(6) ねぎ
P.106 L.32, 33	硫化アリル(2箇所)	P.105 L.32, 33	アリシン(2箇所)
P.106 4-26	●4-26 ねぎ	P.105 4-26	〈移動〉
P.106 側註③	【硫化アリル】	P.105 側註③	〈【アリシン】に変更して移動〉
P.107 L.2	(2) 玉ねぎ	P.107 L.5	(1) 玉ねぎ
P.107 L.11~12	一部分解され、甘味に変化する。	P.107 L.14~15	刺激成分が分解・揮発するので、糖の甘味が 増強される。
P.107 L.13	(3) たけのこ	P.107 L.16	(2) たけのこ
P.107 L.19	アミノ酸のチロシン	P.107 L.22	ホモゲンチジン酸
P.107 L.21	(4) アスパラガス	P.107 L.24	(3) アスパラガス
P.107 L.26	(5) セロリ	P.107 L.29	(4) セロリ
P.107 L.30	(6) にんにく	P.108 L.1	(5) にんにく
P.108 L.1~4	(7) にら	P.106 L.1~4	〈移動〉
P.108 L.5	(8) うど	P.108 L.6	(6) うど
P.108 L.9	(9) ふき	P.108 L.10	(7) ふき
P.109 L.11~12	アスコルビナーゼ	P.109 L.11~12	アスコルビン酸オキシダーゼ
P.109 L.13	ので食材の取り合わせに注意する		〈削除〉
P.113 L.10	体内の疲労物質である		〈削除〉
P.113 MEMO[果 実の甘味と冷蔵]	冷やすことによって果糖が	P.113 MEMO[果 実の甘味と冷蔵]	果糖には α 型と β 型があり、 β 型の方が3倍 甘い。冷やすことによって β 型の果糖が
P.114 L.26	梨の主な成分は糖分で、ビタミンやミネラルは 少なく、水分が多い。	P.114 L.26	梨の水分を除く主な成分は糖分で、ビタミンや ミネラルは少ない。
P.116 L.6	主な成分は	P.116 L.6	水分を除く主な成分は
P.116 L.32	主な成分は	P.116 L.32	水分を除く主な成分は
P.117 L.2	農林水産省の分類で、	P.117 L.2	農林水産省の分類では、
P.117 L.3~4	つる状植物の果実は野菜類になる。しかし一 般的には、果実のみを食用とするものは果実 類に分類される。メロン、すいかなどがある。	P.117 L.3~4	草本植物の果実は野菜類になる。しかし一 般的な食習慣において果物と考えられているメ ロンやすいかなどは、果実類で解説する。
P.117 L.22	果実に含まれる	P.117 L.22	果実に含まれる酸と
P.123 L.31~32	養殖したものである。熊本県水前寺のものが 有名だが、生産は少なく珍味とされる。	P.123 L.31~32	養殖したもので、生産は少なく珍味とされる。 熊本県水前寺は発祥の地として有名である。
P.124 4-50	はぜ、		〈削除〉
P.132 L.10	サバ科の海水魚	P.132 L.10	サバ科サバ属の魚
P.133 L.2	すり身に加工され、	P.133 L.2	卵巣はたらこに、身はすり身に加工され
P.133 L.12~13	フグ目に属する魚の総称で、とらふぐ、真ふ ぐ、しょうさいふぐなど20種類以上ある。	P.133 L.12~13	フグ科に属する魚の総称で、とらふぐ、真ふ ぐ、しょうさいふぐなどがある。
P.134 L.28	淡水に	P.134 L.28	淡水から汽水域に
P.134 L.29	真しじみがある。	P.134 L.29	真しじみなどがある。
P.135 L.12~13	生息し、各地で養殖されている	P.135 L.12	生息する
P.138 L.17	脱水	P.138 L.17	脱塩
P.139 L.13	豚肉、鶏肉、	P.139 L.13	鶏肉、豚肉、
P.140 COLUMN	魚介類に迫り、今では動物性たんぱく質全供 給量の30%	P.140 COLUMN	魚介類を上回り、今では動物性たんぱく質全 供給量の40%
P.144 4-71	1頭から2本しか	P.144 4-71	1頭から少量しか
P.145 L.3	特定JAS法	P.145 L.3	特色JAS
P.145 CLIP[特定 JAS法による地鶏 の定義]	特定JAS法 10羽以下の飼育密度であること。	P.145 CLIP[特色 JASによる地鶏の 定義]	特色JAS 10羽以下で飼育していること。
P.146 L.2	冷凍	P.146 L.2~3	冷凍や冷蔵

P.147 L.33	現在、流通しているのは調査捕鯨により捕獲されたものである。	P.147 L.33～34	調査捕鯨により捕獲されたものが流通していたが、2019年(令和元)に商業捕鯨が再開された。
P.151 MEMO[牛乳の衛生規格]	酵素など	P.151 MEMO[牛乳の衛生規格]	<削除>
P.154 4-80	カッテージチーズ		<削除>
P.155 L.14	全脂乳	P.155 L.14	全粉乳
P.155 L.16	15%以上のもの	P.155 L.16～17	15.0%以上、乳脂肪分8.0%以上
P.157 L.14	含む。生菌乳製品乳酸菌飲料	P.157 L.14	含む生菌乳製品乳酸菌飲料
P.159 L.32	圧搾抽出	P.159 L.32	圧搾搾油
P.160 L.17	搾油	P.160 L.17	採油
P.160 L.21	あぶらなから	P.160 L.21	あぶらなの種子から
P.161 L.21	搾油	P.161 L.21	採油
P.163 4-86	バヴァロワ	P.163 4-86	ババロワ
P.164 L.23	原料米や	P.164 L.23	原料米の精米歩合や
P.165 4-89	糖質が完全にアルコール化されていない	P.165 4-89	果皮が除かれている
P.166 L.8	焼酎甲類、		<削除>
P.166 L.10	焼酎乙類とも呼ばれ、		<削除>
P.168 L.5	許されている。	P.168 L.5	許されている(5%以下)。
P.169 L.27	かたくなった新芽	P.169 L.27	かたくなった茶葉
P.169 MEMO[緑茶の浸出温度と時	玉露は60～70℃	P.169 MEMO[緑茶の浸出温度と時	玉露は50～60℃
P.170 L.11～ P.171 L.1	酵素による発酵を止めた後、菌類などにより酸化を進めた後発酵茶(黄茶、黒茶)	P.170 L.11～ P.171 L.1	微後発酵茶(黄茶)、後発酵茶(黒茶)
P.170 MEMO	やジャスミンティー		<削除>
P.171 MEMO	[凍頂烏龍]		<削除>
P.172 側註84	ココアニブともいう。		<削除>
P.173 L.11	酸味料として	P.173 L.11	酸味料には主として
P.173 L.30～31	乾燥塩、湿塩、加工塩、添加物塩などの種類	P.173 L.31～ P.174 L.1	大きく分けて海水や鉱山由来のものなど
		P.174 L.2～9	<新規追加>
P.174 4-97		P.174 4-97	<差し替え>
P.174 MEMO	玄米や米	P.174 MEMO	玄米など
P.176 MEMO	魚介類と高い濃度の食塩しょうゆ様	P.176 MEMO	魚介類に多量の食塩しょうゆ状の
P.178 86	橘皮、橙皮ともいう。		<削除>
P.179 4-103	ペリラルデヒドフェンコ	P.179 4-103	ペリラルアルデヒドフェンコン
P.181 L.18	冷凍した	P.181 L.18	流通する
P.182 L.2～3	菓子、調理食品があげられ、調理食品以外は素材をそのまま冷凍したものである。	P.182 L.2～3	菓子類、調理食品があげられる。
P.182 L.21	おり、JAS規格においても品質基準が定められて		<削除>
P.182 L.22～23	保存は、食品衛生法では-15℃以下に定められており、長期保存する場合は-18℃以下にする。	P.182 L.21～23	保存温度は、食品衛生法では-15℃以下に定められているが、長期保存する場合は一般的に-18℃以下にする。
P.182 4-105		P.182 4-105	<データ更新>
		P.182 MEMO	<新規追加>
P.183 L.18	(レトルト)		<削除>
P.184 4-106		P.184 4-106	<データ更新>
P.185 L.3～4	凍結脱水して	P.185 L.3～4	凍結脱水し乾燥させて
P.186 4-110	4-110 保健機能食品の分類(医薬部外品を含む)	P.186 4-110	4-110 保健機能食品の位置づけと分類(医薬部外品などを含む)
P.189 L.6	すべての食品が	P.189 L.6～7	すべての食品(未成年者および妊産婦・授乳婦向けを除く)が
P.192 5-2	各種酵母	P.192 5-2	酵母
P.194 側註⑨	蒸発させる	P.194 側註⑨	乾燥させる
P.195 L.28	以下の	P.195 L.28	よりも
P.196 5-4		P.196 5-4	<酸化の折れ線を修正>
P.197 L.11	1℃	P.197 L.11	2℃
P.197 L.16	多量の		<削除>
P.197 MEMO[MA包装の意味]	環境(atmosupheare)の気体	P.197 MEMO[MA包装の意味]	環境の気体(atmosupheare)
P.200 L.6	用いた殺菌	P.200 L.6	用いた除菌

P.200 L.14	(γ 線)	P.200 L.14	(γ 線や電子線)
P.202 L.8	2016年に掲載されている食品は, 2,222食品	P.202 L.8	2018年に掲載されている食品は, 2,294食品
P.203 L.6	平成27年度(2015)	P.203 L.7	平成29年度(2017)
P.204 6-1		P.204 6-1	<データ更新>
付録 P.212~230	日本人の食事摂取基準(2015年版)の概要	付録 P.212~230	<日本人の食事摂取基準(2020年版)に内容変更>
口絵	真だこ 5月~9月	口絵	真だこ 4月~8月

第3巻 食品の安全と衛生

第3版		第4版	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
目次	第6章 第8節 自主衛生管理HACCP	目次	第6章 第8節 自主衛生管理HACCP(ハサップ)
目次	第6章 第8節 ㉒わが国でのHACCPに対する取り組み…162	目次	第6章 第8節 ㉒わが国でのHACCPに対する取り組み…163
目次	第6章 第8節 ㉓HACCPシステムの7原則と12手順	目次	第6章 第8節 ㉓HACCPシステムに沿った衛生管理
目次	第6章 第8節 ㉔HACCPを支える一般的衛生管理プログラム	目次	第6章 第8節 ㉔HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
P.4 L.4	2万から3万	P.4 L.4	15,000～25,000
P.22 3-2		P.22 3-2	<データ更新>
P.25 3-3	硝酸ナトリウム:(チーズに使用した場合)	P.25 3-3	硝酸ナトリウム:(清酒に使用した場合)
P.30 L.8～9	使用されるポストハーベストであるが, わが国ではポストハーベストが認められていない	P.30 L.8～9	ポストハーベスト農薬が使用されるが, わが国では収穫後に農薬を使うことが禁止されている
P.30～P.32	図表タイトル: 使用食品例	P.30～P.32	図表タイトル: 対象食品例
P.30 3-8	ヒノキチオール	P.30 3-8	ツヤプリシン(ヒノキチオール)
P.31 3-13	ステビアエキス	P.31 3-13	ステビア抽出物
P.31 3-13	甘草	P.31 3-13	カンゾウ抽出物
P.38 3-20	整合性	P.38 3-20	整合
P.42 L.17～ P.43 L.3		P.42 L.17～ P.43 L.3	<差し替え>
P.48 L.6	ヒトに発症する	P.48 L.6	病因物質を摂取した際にヒトに発症する
P.49 L.23	調査を行い	P.49 L.23～24	調査, 被害拡大・再発防止対策等
P.50 L.1	2,000件	P.50 L.1	1,500件
P.50 L.5	20,000～30,000	P.50 L.5	15,000～25,000
P.50 L.16～18	わが国で発生する食中毒のうち, 2012～2016年の病因物質の判明した事件数の約40～60%, および患者数の約20～50%は細菌性によるものである。		<削除>
P.50 5-2		P.50 5-2	<データ更新>
P.51 5-3		P.50 5-3	<データ更新>
P.51 L.2～3	2012(平成24)～2016年の月別発生状況を見ると12～1月は細菌性食中毒の3倍近く	P.51 L.11～12	2014(平成26)～2018年の月別発生状況を見ると1月は細菌性食中毒の6倍近く
P.51 L.4～5	寄生虫は秋に増加傾向がみられ, 自然毒食中毒は…関係が深い。	P.51 L.13～15	自然毒食中毒は…関係が深い。また, 寄生虫は1月にはやや少ないものの, それ以外は年間を通して発生している。
P.51 5-4		P.51 5-4	<データ更新>
P.52 L.4	2007(平成19)～2016年	P.52 L.4	2009(平成21)～2018年
P.52 L.6～7	次いで複合調理食品, 肉類及びその加工品, 野菜類およびその加工品	P.52 L.6～7	次いで肉類およびその加工品, 複合調理食品
P.52 L.15	トップの座を独占していた	P.52 L.14	トップであった
P.52 5-5		P.52 5-5	<データ更新>
P.53 L.3	最近ではウイルス性食中毒による患者数が増えている。	P.53 L.1	近年, 事件数では寄生虫性食中毒が, 患者数ではウイルス性食中毒が増加している。
P.53 L.6	2007(平成19)～2016年	P.53 L.5	2009(平成21)～2018年
P.53 L.13	その発生のほとんどが	P.53 L.12	ほとんどが
		P.53 L.14～15	<新規追加>さらに, 2018年には, 寄生虫による食中毒の事件数が487件となり, 全体で最も多い病因物質となった。
P.53 L.15～16	毎年50～150件発生し, 200～400人	P.53 L.15～16	毎年50～100件ほど発生し, 150～300人
P.53 L.19	2007～2016年	P.53 L.19	2009～2018年
P.53 L.28	(2012～2016年)	P.53 L.28	(2014～2018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.55 L.5～6		P.55 L.5～9	<内容変更>
P.58 L.2	こともあり, 例年1～2名の死亡者がでている。	P.58 L.2	こともある。
P.72 5-19	低温保蔵	P.72 5-19	低温保存
P.75 5-20		P.75 5-20	<データ更新>
P.78 5-22		P.78 5-22	<一部変更>

P.84 L.2~3	なお、食用モロヘイヤ、モロヘイヤを用いた健康食品、熟していないモロヘイヤ、完熟種子のついていた葉からは検出されなかった。	P.84 L.2~4	なお、食品安全委員会によると、食用モロヘイヤ、モロヘイヤを用いた健康食品、完熟種子のついていた葉や茎、根、つぼみからは検出されなかったとしている。
P.84 L.5	茎の中	P.84 L.6	成熟過程の種子
P.86 L.4	例年死者を出すほどの	P.86 L.4	死者を出すほどの
		P.92 MEMO	〈新規追加〉[食中毒統計]
P.93 L.17	60℃では1分間	P.93 L.17	70℃以上、または60℃では1分間
P.94 L.34	90℃で5分間	P.94 L.34	中心温度75℃で5分以上
P.95 L.31~32	70℃では5分間	P.95 L.31~32	中心温度75℃5分以上
P.99 L.20	熱には弱く70℃では数秒で死滅する	P.99 L.20	熱には弱い
P.107 L.10	20品目	P.107 L.10	21品目
P.107 5-35		P.107 5-35	〈一部変更〉
P.108 L.20	事故事例等があることから	P.108 L.20~ P.109 L.1	事故事例があること、卵不使用のマヨネーズも普及してきた等の理由から
P.116 L.10~12	改正されており、2003年(平成15)には食品安全基本法の制定を受けて、その目的に「食品の安全性の確保」ということばが加わるとともに、関係者の責務なども定められた。	P.116 L.10	改正されている。
		P.116 MEMO	〈新規追加〉[食品衛生法の改正]
P.117 L.10	3 清潔衛生の原則と食品の販売禁止(第5~9条)	P.117 L.8	3 清潔衛生の原則と届け出、食品の販売禁止(第5~10条)
P.117 L.29~30	中国製の健康食品によって死者が出たのを受け、2003年(平成15)に一部改正された。以下のように三つの類型があるが、いずれも、		〈削除〉
		P.118 L.4~9	〈新規追加〉
P.118 L.8	(4)特定の食品、添加物の販売禁止(第8条)	P.118 L.10	(5)特定の食品、添加物の販売禁止(第9条)
P.118 L.14~15	中国産の冷凍ほうれん草から違法農薬がたびたび検出されたため、この法律によって輸入自粛措置がとられたことがある。		〈削除〉
P.118 L.16	(5)病肉等の販売禁止(第9条)	P.118 L.17	(6)病肉等の販売禁止(第10条)
P.118 L.17~18	食鳥処理法(食鳥処理の…に関する法律)	P.118 L.18	食鳥処理の…に関する法律
P.119 L.2~11		P.119 L.2~16	〈差し替え〉
P.119 CLIP	営業許可業種		〈削除〉
P.120 L.17	一連の供給行程	P.120 L.22	一連の国の内外における食品供給行程
P.120 CLIP	すべての飲食物(薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品を除く)	P.120 CLIP	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。)
P.121 L.7	行うと宣言した	P.121 L.12	行うことが明確化された
P.121 L.14	食品の原材料に	P.121 L.19	食品の調理を適切に行うほか、原材料に
P.121 L.28~29	政令指定都市	P.122 L.4~5	保健所設置市
P.121 L.29	監視指導業務と	P.122 L.6	食品の規格基準の策定、監視指導業務と
P.123 6-2			〈削除〉以降図表番号変更
		P.130 側注	〈新規追加〉①【アレルギー】
P.130 L.11	2015年(平成27)	P.130 L.11	2019年(令和元年)
P.130 L.12	20品目の	P.130 L.12	21品目の
		P.131 MEMO	〈新規追加〉[ゲノム編集食品]
P.131 L.34	2014年(平成26)	P.131 L.34	2019年(令和元)
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.134 L.17	〈削除〉
P.135 L.9, MEMO	有機食品①, ①【有機食品】	P.135 L.9, MEMO	有機食品②, ②【有機食品】
P.135 L.11	c 特定JASマーク	P.135 L.11	c 特色JASマーク
P.135 L.12~27		P.135 L.12~19	〈差し替え〉
P.135 側注	②【熟成ハム類】		〈削除〉
P.135 6-10~12			〈削除〉
		P.135 6-9	〈新規追加〉特色JASマーク
P.155 L.27~28	5分間以上、煮沸消毒は…5分間以上加熱する。	P.155 L.27~28	5分間以上(調理器具等)、煮沸消毒は…5分間以上(ふきん等)加熱する。
P.156 L.18~22	煮沸状態での…形になってしまう。この殺菌法は…可能となる。	P.156 L.18~22	この殺菌法は…可能となるが、煮沸状態での…形になってしまう。
P.161 L.26	第8節 自主衛生管理 HACCP	P.161 L.26	第8節 自主衛生管理HACCP(ハサップ)
P.161 L.28~ P.167 L.31		P.161 L.28~ P.167 L.31	〈差し替え〉

P.180 7-6	(水1ℓに対して食塩60g)	P.180 7-6	(水940mℓに対して食塩60g)
		P.201 付録扉	〈新規追加〉各種衛生管理記載例 一般飲食店における衛生管理計画 一般衛生管理の実施記録 重要管理点の実施記録
		P.202～P203	〈新規追加〉各種衛生管理記載例
		P.203 L.2～3	〈新規追加〉[公布日から1年以内に政令で定める日施行又は公布日から2年以内に政令で定める日施行]
P.202 L.3	第1章 総則	P.203 L.4	第1章 総則(第1条-第4条)
P.204 L.3	第2章 食品及び添加物	P.205 L.26	第2章 食品及び添加物(第5条-第14条)
		P.207 L.3～19	〈新規追加〉第8条 以降14条まで条番号変更
		P.209 L.1～11	〈新規追加〉第11条
P.207 L.28～ P.208 L.5			〈削除〉
P.208 L.6	第3章 器具及び容器包装	P.210 L.11	第3章 器具及び容器包装(第15条-18条)
		P.210 L.31～ P.211 L.8	〈新規追加〉第18条の3
P.208 L.26	第4章 表示及び広告	P.211 L.9	第4章 表示及び広告(第19条・第20条)
P.209 L.6	第5章 食品添加物公定書	P.211 L.23	第5章 食品添加物公定書(第21条)
P.209 L.20	第25条第2項～第26条[略]	P.212 L.3	第25条第2項～第25条[略]
		P.212 L.4～11	〈新規追加〉第26条
P.209 L.26	第9章 営業	P.212 L.17	第9章 営業(第48条-第56条)
P.211 L.13～16			〈削除〉
P.211 L.17	3	P.214 L.4	2
P.211 L.18	前2項の基準が	P.214 L.5	前項の規定により基準が
		P.214 L.7～ P.215 L.19	〈新規追加〉第50条の2～4
P.211 L.22	(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第五号に規定する食鳥処理の	P.215 L.22	(食鳥処理の
P.212 L.17～19	第9条, 第10条, 第11条…第2項の規定に違反した場合又は第8条	P.216 L.16～18	第10条から第12条まで, 第13条…第2項若しくは第3項の規定に違反した場合又は第9条
P.212 L.29	第9条, 第10条, 第11条	P.216 L.29～30	第8条第1項, 第10条から第12条まで, 第13条
P.212 L.30	第18条第2項	P.216 L.30～31	第18条第2項若しくは第3項
P.212 L.31	若しくは第50条第3項	P.216 L.32～33	第50条第2項, 第50条の2第2項, 第50条の3第2項若しくは第50条の4第1項
P.213 L.3	若しくは	P.217 L.4	又は
P.213 L.4～5	第9条第2項, 第10条, 第11条	P.217 L.5～6	第8条第1項, 第10条第2項, 第11条, 第12条, 第13条
P.213 L.5～6	第18条第2項, 第26条第4項若しくは第50条第3項	P.217 L.6～8	第18条第2項若しくは第3項, 第26条第4項, 第50条第2項, 第50条の2第2項, 第50条の3第2項, 若しくは第50条の4第1項
P.213 L.15	第10章 雑則	P.217 L.17	第10章 雑則(第57条-第70条)
P.213 L.18～19	食品, 添加物, 器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者(以下「食中毒患者」という。)を診断し	P.217 L.20	食中毒患者を診断し
		P.218 L.6～10	〈新規追加〉第60条の2
		P.218 L.32～33	〈新規追加〉第8条の第1項の規定により指定成分等を指定しようとするとき,
		P.219 L.6～7	〈新規追加〉第18条第3項ただし書に規定する人の健康を損なうれのない量を定めようとするとき,
P.215 L.2～3	第50条第1項に規定する基準を定めようとするときは	P.219 L.8～10	第50条の2第1項若しくは第50条の3第1項の厚生労働省令を制定し, 若しくは改廃しようとするときは
		P.220 L.8～24	〈新規追加〉第65条の4～5
P.221 L.25～ P.227 L.16	食品表示法		〈削除〉
P.226 L.20	平成28年10月6日付け食安発1066第1号	P.226 L.17	平成26年10月14日付け食安発1014第1号

第4巻 調理理論と食文化概論

第3版		第4版	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
口絵 全国の郷土料理	太巻き飾りずし	口絵 全国の郷土料理	太巻きずし
目次	第2節 おいしさの構成	目次	第2節 おいしさの要因
P.5 L.11	第2節 おいしさの構成	P.5 L.11	第2節 おいしさの要因
P.5・7・9・11の柱	第2節 おいしさの構成	P.5・7・9・11の柱	第2節 おいしさの要因
P.13 COLUMN	水である	P.13 COLUMN	水に相当する
P.18 L.16	放置すると褐変するが	P.18 L.16~17	放置すると空気中の酸素により褐変するが
P.18 L.17	空気との接触がなく	P.18 L.18	酸素との接触が少なく
P.20 2-5	ハンバーグの生地,		〈削除〉
P.21 L.14~15	煮たあとで	P.21 L.14~15	煮てつぶしたものをざるでこして皮を除き, それを
P.22 L.8~9	調理操作	P.22 L.8	操作
P.22 L.26	30分以内に	P.22 L.26	30分以内で
P.22 2-7	食品凝固 生野菜, ゆで野菜の	P.22 2-7	凝固 生野菜の
P.23 L.12	調理操作	P.23 L.12	操作
P.23 L.16	時間がかかる	P.23 L.16	時間が長い
P.25 2-9	「湯に加えるもの」の列		〈削除〉
P.30 L.3	大きさ	P.30 L.3	形や大きさ
P.32 2-19	時間(分):3	P.32 2-19	時間(分):3~4
P.33 L.1	煙	P.33 L.1	油脂が分解して煙
P.36 MEMO	湯取り法で炊く	P.36 MEMO	湯炊きする
P.40 L.2	熱いと	P.40 L.2	熱いほうが
P.43 3-9	デュラム粉	P.43 3-9	セモリナ粉
P.45 COLUMN	デュラム粉	P.45 COLUMN	セモリナ粉
P.50 L.13	粉質	P.50 L.13	粉質性
P.51 L.1	粘質	P.51 L.1	粘質性
P.51 L.7	ポリフェノールオキシターゼ	P.51 L.7	ポリフェノールオキシターゼ
P.53 L.8	糖たんぱく質	P.53 L.8	糖たんぱく質 ^⑭
P.53 L.21	粘性質	P.53 L.21	粘質性
P.53 L.22	のムチン ^⑭		〈削除〉
P.53 ^⑭	【ムチン】	P.53 ^⑭	〈【糖たんぱく質】に差しかえ〉
P.66 L.14	成分が	P.66 L.14~15	成分が多く
P.67 L.16	しょうが, セロリ, 玉ねぎ, にんにくなどの	P.67 L.16	しょうが, にんにく, セロリ, 玉ねぎ, にんじんなどの
P.67 3-24	しょうが, セロリ, 玉ねぎ, にら, にんにく, にんじん, ねぎ	P.67 3-24	しょうが, にんにく, セロリ, 玉ねぎ, にんじん, にら, ねぎ
P.68 L.13~14	米ぬかを加えてゆでると米ぬかの	P.68 L.13~14	米ぬかや米のとぎ汁を加えてゆでると米ぬかななどの
P.68 3-25		P.68 3-25	〈内容変更〉
P.71 3-27	リコペン シアニジン: 赤かぶ	P.71 3-27	リコペン(リコペン) 〈削除〉
P.74 L.22	ビタミンC	P.74 L.22	ビタミンC(アスコルビン酸)
P.74 L.26	アノイリナーゼ	P.74 L.26	チアミナーゼ
P.74 L.31	酸化	P.74 L.31	分解
P.75 L.8~9	アスコルピナーゼ	P.75 L.8~9	アスコルビン酸オキシターゼ
P.75 L.11~12	そのため, あらかじめ食酢などの調味料で調味し	P.75 L.11~12	あらかじめ食酢や酸などで
P.77 MEMO	したり, デザートとしてこれらの果実を食べたり		〈削除〉
P.78 3-35		P.78 3-35	〈内容変更〉
P.80 L.17~18	アルギン酸の遊離型や	P.80 L.17~18	アルギン酸や
P.81 L.13	分解して	P.81 L.13	分解し加熱とともに
P.82 L.2	塩化カリウム, 塩化ナトリウム	P.82 L.2	塩化ナトリウム, 塩化カリウム
P.91 L.2	コロイド状で存在するたんぱく質(カゼイン)が	P.91 L.2~3	コロイド粒子として存在するたんぱく質(カゼイン)や脂肪球が
P.91 L.22	て大きくなり		〈削除〉
P.92 L.11	とともに,	P.92 L.11	とともに食べやすくなり,
P.94 L.9~10	添加すると, 味が付くだけでなく,	P.94 L.9	添加してこねると,

P.94 L.10~11	溶け出して構造がゆるみ、保水性を高める効果があるので、加熱しても	P.94 L.10~12	溶け、さらにミオシンとアクチンが結合したアクトミオシンと複合体を作って、加熱したときに網目構造の状態で水を抱えたまま凝固するので
P.96 MEMO	pH5~6	P.96 MEMO	pH5
P.98 L.4	pH5.5	P.98 L.4	pH5
P.98 COLUMN	4~5付近 集まらないが、	P.98 COLUMN	5付近 集まりにくい
P.99 L.9~10	させて、内部のうま味成分を含んだ汁をなるべく出さないようにするのがこつである。	P.99 L.9~10	させてから、火力を調節しながら内部の温度を上昇させる。
P.108 L.19	飽和食塩水に	P.108 L.19~20	飽和食塩水(約26%食塩水)に
P.123 L.22	レシチン	P.123 L.22~ P.124 L.1	低密度リポたんぱく質(LDL)
P.126 L.24	トリメチルアミン	P.126 L.24	主にトリメチルアミン
P.126 L.28	pH4.5付近にあり、食酢を加えて	P.126 L.28	pH5付近にあり、食酢を少し加えて
		P.126 MEMO	〈新規追加〉 【たんぱく質の保水性】
P.127 L.10	揮発するので	P.127 L.10	揮発しやすいので
P.127 L.17, 18	麦(2箇所)	P.127 L.17, 18	小麦(2箇所)
P.129 側註52		P.129 側註52	〈内容変更〉
P.130 側註53	ゼリーなど	P.130 側註53	寒天など
P.146 側註⑩	50~60Hz	P.146 側註⑩	東日本は50Hz, 西日本は60Hz
P.147 L.1	振動させて	P.147 L.1	振動させることで
P.150 L.9	ピッチング(黒斑点)	P.150 L.9	ピッティング(黒い斑点のくぼみ)
P.151 L.22	霜がついたりする	P.151 L.22	霜がついたり、また氷同士がくっついたりする
P.152 L.6	(土器・陶器・磁器)		〈削除〉
P.152 L.7	木製器に	P.152 L.7	木製器などに
P.152 L.10	陶磁器は、土器・陶器・磁器に分類される	P.152 L.9	陶磁器には、土器・陶器・磁器などがある
P.152 L.17~18	常滑焼(愛知)、益子焼(栃木)、信楽焼(滋賀)など、	P.152 L.16~17	益子焼(栃木)、萩焼(山口)、唐津焼(佐賀・長崎)などがあり、
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.179 L.1	2014年(平成26)現在約72億人	P.179 L.1	2018年(平成30)現在約76億人
P.179 L.2	9億人	P.179 L.2	8億人
P.185 側註⑰	グルタミン生産菌による発酵法で作られている。	P.185 側註⑰	グルタミン酸生産菌による発酵法でグルタミン酸が作られ、さらに水酸化ナトリウムによってグルタミン酸ナトリウムになる。
P.200 6-16	小肌栗漬け	P.200 6-16	こはだ栗漬け
P.205 6-20	太巻き飾りずし	P.205 6-20	太巻きずし
P.209 L.7	高齢化率が38%	P.209 L.7	高齢化率が37%
P.209 6-21		P.209 6-21	〈データ更新〉
P.213 L.1~11		P.213 L.1~12	〈内容更新〉
P.213 6-24		P.213 6-24	〈データ更新〉
P.214 L.1	消費者庁では、		〈削除〉
P.214 L.4	を提案している。	P.214 L.3	が大事である。
P.214 L.6	大切だとしている。	P.214 L.6	大切である。
口絵 食文化年表		口絵 食文化年表	〈新規追加〉 二〇一九「食品ロス削減推進法」施行

第5巻 調理実習

第3版		第4版	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
		P.4 MEMO	〈新規追加〉[手洗い]
P.6 COLUMN	材料は大切に	P.6 COLUMN	食品ロスをなくそう
		P.6 COLUMN	〈追加〉また、近年、恵方巻きの大量廃棄の様子がニュースで流れるなど、食品ロスが問題となっている。これから食の世界に進むのであれば、より真剣に考えなくてはならないことである。
		P.26 MEMO	〈新規追加〉[抜き板]
		P.26 MEMO	〈新規追加〉[クッキングペーパー]
		P.28 MEMO	〈新規追加〉[うど]
		P.33 MEMO	〈新規追加〉[たら]
		P.34 MEMO	〈新規追加〉[えびをゆでる]
		P.40 MEMO	〈新規追加〉[みりん]
		P.41 MEMO	〈新規追加〉[割れざんしょう]
P.45 L.6~7	味わいのだしができる	P.45 L.6~7	味をベースとした料理が発展した
		P.45 MEMO	〈新規追加〉[合わせだし]
P.45 MEMO	[精進料理に最も多く使われるだし]…入れたりして使う。	P.46 MEMO	[精進料理に最も多く使われるだし]…入れたりする。
		P.46 MEMO	〈新規追加〉[椀物]
		P.48 L.7	〈追加〉この仕立て方の椀は、かす汁と呼ばれる。
		P.49 MEMO	〈新規追加〉[アニサキス]
		P.65 MEMO	〈新規追加〉[隠語が付いた鍋料理]
		P.69 L.13	〈追加〉芋がゆなど、野菜や肉などを入れることもある。
		P.69 MEMO	〈新規追加〉[おじや]
		P.71 MEMO	〈新規追加〉[水物]
		P.74 L.7	〈追加〉除菌スプレーを使うとよいだろう。
		P.75 TRY	〈新規追加〉
P.156 COLUMN	トゥール・ジャルダン	P.156 COLUMN	トゥール・ダルジャン
P.173 L.3~4	中国料理業界で習得する技術の段階を6-2に示した。年数表記は大まかな目安であり、店舗の規模により違いがある。	P.173 L.2~4	6-2は、見習い期間の後に、中国料理業界で習得する技術の段階を示したものである。
P.173 6-2		P.173 6-2	〈内容変更〉
P.212 L.6~13		P.212 L.6~13	〈差しかえ〉
P.213 L.12	4~5°Cの環境で	P.213 L.12	低温の環境で
		P.214 L.6	〈追加〉納豆チゲも日常食である。
P.216 L.18~19	(豆のカレー)など、多くの種類の	P.216 L.18~19	(豆のカレー)や、卵、野菜の
P.217 L.3	入れたお茶	P.217 L.3	入れ、煮立てたお茶
P.218 L.8~9	とうがらし等の	P.218 L.8~9	とうがらしやシナモン等の
		P.218 MEMO	〈新規追加〉[トルティージャ]
P.219 L.20	今ではごちそうとされる。	P.219 L.20	今では週末に食べるごちそうとされる。
P.230 付録	らっかせい	P.230 付録	落花生

第6巻 総合調理実習

第3版		第4版	
P.2 L.5	目標ともいる。	P.2 L.5～6	構築が重要である。
P.2 L.7	サービスも	P.2 L.7	サービスが
P.3 L.3～14		P.3 L.4～13	〈内容変更〉
P.3 MEMO	作業動線とは、…回数などを示す線のこと。	P.3 MEMO	作業動線は、…回数などを示す。
P.4 L.3～P.5 L.3		P.4 L.3～17	〈内容変更〉
P.4 1-2,1-3			〈削除〉
P.4 1-4		P.4 1-2	〈番号変更〉
		P.4 1-3,P.4 1-4	〈新規追加〉
P.4 MEMO	[一般衛生管理]		〈削除〉
P.5 L.5	食品危害抑制を	P.5 L.2	食品危害の抑制を
P.5 L.23	従来型の衛生管理方式と	P.5 L.20	従来型の一般衛生管理方式と
		P.5 MEMO	〈新規追加〉[過去のO-157事件]
P.5 MEMO	[HACCPの制度化]	P.5 MEMO	〈差し替え〉
P.5 1-5		P.5 1-5	〈内容変更〉
		P.6 L.3	〈追加〉つまり、食品危害の「見える化」である。
P.6 L.7～15		P.6 L.11～22	〈内容変更〉
P.6 L.17	7原則12手順を義務	P.6 L.24	7原則12手順を制度
P.6 L.24～P.7 L.1			〈削除〉
P.6 MEMO	[附帯設備]		〈削除〉
P.7 MEMO	[害虫]		〈削除〉
		P.7 MEMO	〈新規追加〉[一般衛生管理プログラム]
		P.7 1-8	〈新規追加〉(以下番号変更)
P.9 L.7～8		P.9 L.7～8	〈追加〉不可欠で
P.9 1-13		P.9 1-13	〈削除〉食器洗浄機器の転倒
		P.10 L.8	〈追加〉この方式は欧米で一般的に導入されており、衛生管理が容易である。
P.10 L.15	特に入院施設がある病院のように	P.10 L.15	特に病院のように
P.10 L.17	一時的な停電に備えて、	P.10 L.17	一時的な停電も含めて、
P.10 1-15		P.10 1-14, 1-15	〈図表分割〉
P.11 L.2	防止する事業所も増加している	P.11 L.2	防止することができる
P.11 L.4～5	これらは器具表面が高熱になっても爆発しない仕様と	P.11 L.4～5	これらは器具に防爆カバーを取り付け、表面が高熱になっても爆発破損しない仕様と
P.11 L.9	「暑い」であり、次に「狭い」	P.11 L.9	「暑い」、「狭い」
P.11 1-16	機器別の非常用電源供給対策	P.11 1-16	機器別の非常用電源供給対策例
P.12 L.4	ほとんど考慮されていない	P.12 L.3～4	考慮されていない
		P.12 L.7～9	〈追加〉例えばドイツでは、調理施設内の換気目的は、汚染空気を収集し、廃棄にするために使用される。また、調理従事者の肉体的負担を軽減するために重要であると明確に示されている。
P.13 L.23	作業環境の	P.13 L.24	温熱作業環境の
P.14 L.14	明記	P.14 L.14	整備
P.15 L.6	騒音は	P.15 L.6	騒音値は
P.15 L.11	食器洗浄場内	P.15 L.11	食器洗浄場エリア
P.16 L.9～13		P.16 L.9～15	〈差し替え〉
P.16 L.20	水蒸気が出る	P.16 L.22	水蒸気が発生する
P.17 L.4	時代が到来している。	P.17 L.4	時代が顕著となっている。
P.17 L.8	HACCPの導入や	P.17 L.8	HACCPの制度化に伴い、
P.17 L.25	(エネルギーの使用の合理化等に関する法律)		〈削除〉
		P.17 L.29～30	〈新規追加〉また、調理の自動化、人工知能を活用した調理機器の促進による省エネが進むと推測される。
P.18 L.16	提供できるのである。	P.18 L.16～17	提供でき、付加価値を高めると考えられる。
P.18 L.21	特に、		〈削除〉
P.19 L.7～P.20 L.3		P.19 L.7～P.20 L.3	〈内容変更〉
P.20 L.14	ケースも多い。	P.20 L.14～15	ケースも多く、再加熱システムとの組み合わせにより適切な温度で提供できる。

P.23 L.10～11	加熱解凍…なども行われている。	P.23 L.10～12	高周波解凍…(クリーン解凍)や3段階解凍システムもあり、解凍時間の短縮と食品の鮮度向上が可能となっている。
P.24 L.8	フレークアイス、半球形状の氷	P.24 L.9	チップアイス、異形アイス
P.24 L.15	冷却する機器	P.24 L.16	冷却を目的とした機器
P.26 L.6	「見える化」	P.26 L.6	「エネルギーの見える化」
P.28 L.8	方式である。	P.28 L.8～9	方式であり、欧米では広く使用されている。
P.28 L.13	調理施設に合った	P.28 L.14	調理施設や調理機器に合った
P.28 L.21	機種が台頭して	P.28 L.22	機種の利用が促進されて
P.28 L.26	高断熱の機種を…実現できる。	P.28 L.28～29	本体外周の二重構造による高断熱機種を…実現されている。
P.29 L.1	できる。	P.29 L.2	可能となっている。
P.30 1-45			〈削除〉(以下番号変更)
		P.30 L.4～6	〈追加〉接続がゴム管を使用する場合、「一般財団法人日本ガス機器検査協会」の認定製品を使わなければならない。
		P.32 L.22～24	〈新規追加〉また、ヒーター等むき出しの機器では、ヒーター表面の汚れや焦げ付きを取り除き、きれいに手入れすることで、熱効率や性能を維持することができる。
P.33 L.22	水1㎤を	P.33 L.11	水の分子が
P.33 L.33	必要となる。	P.33 L.22～23	必要となるが、350℃の過熱水蒸気は100℃の水と比べて6.64倍の熱量がある。
P.33 1-49	心臓ペースメーカー使用者立ち入り禁止ラベル	P.33 1-48	心臓ペースメーカー使用者への警告シール(ドイツ例)
P.34 L.15	市場に流通している。	P.34 L.12	市場で流通している(1-50)。
		P.34 1-50	〈新規追加〉
P.37 L.6～13		P.37 L.6～13	〈内容変更〉
P.40 L.4	盛り付ける方式	P.40 L.4	盛り付け、提供する方式
P.40 L.26～28	徹底しやすいが、真空包装するため、大きなサイズの食品には対応できない。	P.40 L.26～27	徹底しやすい。
P.65 COLUMN	85～90℃で90秒以上)	P.65 COLUMN	85～90℃で90秒間以上)
P.68 2-15		P.68 2-15	〈内容変更〉
P.69 2-16		P.69 2-16	〈内容変更〉
P.72 2-19		P.72 2-19	〈内容変更〉
P.81 L.9	「日本人の食事摂取基準(2015年版)」	P.81 L.9	「日本人の食事摂取基準」
P.81 L.11～ P.82 L.1	2011年(平成23)の児童福祉施設…7割近くを	P.81 L.11～ P.82 L.1	児童福祉施設…7割以上を
P.84 L.2～4	東京オリンピックの決定、…オリンピックを	P.82 L.2～4	東京オリンピック・パラリンピックの決定、2025年の大阪万博、…オリンピック・パラリンピックを
P.84 L.9～10	調理師は、…成り立つ職業である。	P.84 L.10～11	調理従事者の仕事は、成り立つ。
P.87 L.9	注意する。	P.87 L.9～10	注意する必要がある。
P.87 L.18～19	サービス経験の	P.87 L.19	経験の
P.92 L.2	大変重要な	P.92 L.2	とても有意義な
P.97 L.5～6	軽く会釈する。	P.97 L.5～6	立ち止まって軽く会釈する。
P.101 L.12	へりくだることで	P.101 L.12	自分がへりくだることで
P.109 3-14	最終チェック:スタンバイ	P.108 3-14	最終チェック:開店準備
P.113 L.1	正座でのおじぎのしかたには、	P.113 L.1	座礼のしかたには、
P.120 COLUMN	②黒い葉と蛇のように曲がりくねった外観	P.120 COLUMN	②黒い(烏)葉が蛇(龍)のように曲がりくねった外観であること
P.128 L.19	現在はインターネットが普及して	P.128 L.19	現在はSNSや口コミサイトが普及して
P.139 L.13～15		P.139 L.13～15	〈内容変更〉
P.140 4-1, 4-2		P.140 4-1, 4-2	〈内容変更〉
P.141 L.6～13		P.141 L.6～13	〈内容変更〉
P.145 L.13～14	2年程度の移行猶予期間は設定されているが、早急な対策が求められる。	P.145 L.13～14	今後ますます分煙化が進むことになるであろう。
P.145 L.29～30	2016年に…2,400万人を超えた。	P.145 L.29～30	2018年に…3,100万人を超えた。

別冊 レシピ集

第3版		第4版	
ページ, 行等	内容	ページ, 行等	内容
		P.10 Point	〈新規追加〉衛生面, アニサキスに特に気をつける
P.188 イラストA,B			〈削除〉
		P.188 MEMO	〈新規追加〉
P.189 ③	えび同様に	P.189 ③	②同様に
P.189 ⑤	裏返し, 両面を焼く。	P.189 ⑤	裏返し, へらで上から押しつけ, 平たくなるようにして両面を焼く。
P.189 ⑥	にら同様に	P.189 ⑥	⑤同様に
		P.190 MEMO	〈追加〉また, ナム・プリック・パオという調味料と, えび, いか, コリアンダーなどで手軽にトムヤムクンを作ることできる。
P.193 MEMO	配合するとよい。	P.193 MEMO	配合するとばらりとする。
P.194 MEMO	サラダ油…少量		〈削除〉