

# 『新調理師養成教育全書必携問題集』新旧対照表 (第3版対応→第4版対応)

## 〈問題〉

### 1 食生活と健康

第3版対応				第4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
8	12		他の都道府県知事から	8	12		ほかの都道府県知事の
10	2			10	2		〈表データ更新〉
11	6			11	6		〈図データ更新〉
31	8			31	8		〈図一部変更〉

### 2 食品と栄養の特性

第3版対応				第4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
34	6			34	6		〈図一部変更〉
				44	4	P.61	〈新規追加〉 基礎代謝量に、身体活動(生活活動と運動)によるエネルギーを加えたものがトータルのエネルギー消費量となる。
44	4			44	5		〈番号変更〉
44	5						〈削除〉
44	7		(2015年版)	44	7		(2020年版)
45	8		エネルギーの摂取量および消費量のバランスの維持を示す指標として、体格(BMI: body mass index)が採用されており、BMIは体重	45	8		BMIは、体重
45	9		(2015年版)	45	9		(2020年版)
45	10		(2015年版) 生活習慣病の予防 〈種類〉	45	10		(2020年版) 生活習慣病の発症予防 〈指標〉
48	3		玄米	48	3		〈削除〉
53	14		抽出	53	14		压榨搾油
54	1			54	1		〈「ねぎ、にら」を(A)に移動〉
69	8		多量の	69	8		〈削除〉

### 3 食品の安全と衛生

第3版対応				第4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
78	2		陶磁器の中でも高品質で生産量も多く、	78	14		〈削除〉
80	1		添加物、異物混入食品の摂取などを原因としてヒトに発症する	80	1		添加物、器具等を介して病因物質を摂取した際にヒトに発症する、
				93	16	P.131	〈新規追加〉 機能性表示食品は、必要な事項を、販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出る必要がある。
93	16~18			93	17~19		〈番号変更〉
93	19			93	20		〈番号変更〉、〈(3)マーク変更〉
93	20						〈削除〉
99	17						〈削除〉
99	18			99	17		〈番号変更〉
				99	18	P.164	〈新規追加〉 HACCPに沿った衛生管理のための実施に当たっては、事業規模にかかわらず、画一的な衛生管理を行うことになっている。
100	4		(図)(水1ℓに対して食塩60g)	100	4		(図)(水940mℓに対して食塩60g)

#### 4 調理理論と食文化概論

第3版対応				第4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
110	12		粘質粉質	110	12		粘質性粉質性
116	13		凝固させて、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。	116	13		凝固させから、火力を詳説しながら内部の温度を上昇させる。
124	10		振動させて	124	10		振動させることで

#### 5 調理実習(総合調理実習を含む)

第3版対応				第4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
179	4		調理施設における附帯設備には倉庫やこみ保管室等の設備を含むが、事務室や更衣室、トイレは含まれない。	179	4		作業環境や衛生管理基準については、HACCPが導入されていれば、日常的な一般衛生管理は関係ない。
180	13	P.33		180	13	P.32～33	<参照ページ変更>
180	14	P.33～34		180	14	P.33	<参照ページ変更>
181	17	P.42		181	17	P.40～41	<参照ページ変更>
186	6		(2)謙譲語ーへりくだることで	186	6		(2)謙譲語ー自分がへりくだることで

<解答・解説>

教科	解説・正誤	第3版対応				第4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
2 食品と栄養の特性	解説	4	2	6	必要がある。	4	2	6	ようにするといい。
		6	8	11	豚肉、鶏肉、	6	8	11	鶏肉、豚肉、
3 食品の安全と衛生	正誤	10	8	17	誤	10	8	17	正
		10	8	20	正	10	8	20	誤
	解説	10	8	17~19		10	8	18~20	<番号変更>
		11	10	17					<削除>
		11	10	18		11	10	17	<番号変更>
					11	10	18	<新規追加> 事業規模を考慮し、二つの衛生管理に分けて考えることになっている。	
4 調理理論と食文化概論	解説	13	3	12	粉質 粘質	13	3	12	粉質性 粘質性
		14	7	8	揮発するので、	14	7	8	揮発しやすいので、
5 調理実習	解説	20	12	4	事務室や更衣室、トイレも附帯設備である。	20	12	4	日常的な一般衛生管理を基礎として、HACCPを導入する。