

2019年版 調理師教本・補遺版（修正&追加情報 2020年10月）

〔2020年（令和2年）10月6日発行〕

科目	ページ・行数	現行 (+修正説明)	修正又は追加
公衆衛生学	p.21 下から6行目表、他	追加： 健康寿命と平均寿命。 調理師教本では平成22年の「健康寿命」と「平均寿命」、及び平成28年、平成29年の数値を掲載している。 直近4年間【平成28年（2016年）～平成31年（2019年）】の公表されているデータ（厚労省発表）も資料として付け加える。健康寿命と平均寿命を一覧表として整理すると見やすいので、検討項目とする。 健康寿命は3年に1度都道府県毎に出されているが、全国データはまだ発表されていないので、平成28年（2016年）データが最新である。 ポイントと思われるのは、健康寿命と平均寿命の年数には、10年程度の差が発生しており、社会保障費の増大の一因とされる。健康寿命の延伸が目標とされていることを認識したい。	→ 平成31年（2019年）： 健康寿命・発表なし（最新データは、平成28年） 平均寿命・87.45歳（女性）、81.41歳（男性） 平成30年（2018年）： 健康寿命・発表なし。 平均寿命・87.32歳（女性）、81.25歳（男性） 平成29年（2017年）： 健康寿命・発表なし。 平均寿命・87.26歳（女性）、81.09歳（男性） 平成28年(2016年)： 健康寿命・74.79歳（女性）、72.14歳（男性） 平均寿命・87.14歳（女性）、80.98歳（男性）
	p.47p 10行目	修正： 「9月以降」を「9年以降」に修正	→9年以降増加していたが、・・・
食品学	p.154 下から8行目	修正： 牛乳の脂質量は、夏季が多く、冬季が少ないと記載されているが、逆である。 乳牛は、夏場は餌もあまり食べず、水分の摂取が増える。そのため脂肪分は少ない。逆に冬場は、餌をたくさん食べ脂肪分があがる。	→牛乳の脂質量は季節により変動があり、夏季に少なく、冬季は多い。
食文化概論	p.272 下から10行目	修正： 「付加」は誤植。「負荷」に修正。	→負荷
巻末資料	p.302	追加（予定）： 日本人の食事摂取基準の数値。 この数値は、5年ごとに検討、見直されている。2019年版調理師教本には、日本人の食事摂取基準2015年版が掲載されている。 調理師試験は直近のデータを基にしたものは出されませんが、2020年版（2019年12月発表）情報もつかんでおきたいデータである。2020年食事摂取基準の数値を精査し、編集後参考情報として2021年4月以降追加予定である。	→2021年4月以降、補遺版で追加予定。