

2019年版 調理師教本・補遺版（修正&追加情報）v2

〔2021年（令和3年）3月31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.16 20行目	追加： 「都道府県、政令市、中核市・・・」に「指定都市」を追加	→都道府県、指定都市、政令市、中核市
	p.20 下から10行目 (高齢化率の項)	修正： 「超高齢化社会」から、「化」を削除	→超高齢社会：（老年人口の割合が21%以上）
	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。2020年の国勢調査データが2021年に発表される予定なのでそれを待ちたい。 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）

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.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、・・・
	p.77 下から3行目 (食育推進会議の項)	修正: 「内閣府」を「農林水産省」に修正	→食育推進会議は「農林水産省」に置く。
	p.77 下から1行目 (食育推進会議の項)	修正: 「内閣総理大臣」を「農林水産大臣」に修正	→会長は「農林水産大臣」が充てられる。
栄養学	p.81 栄養素とその役割図	修正: 「たんぱく質」には、「体機能を順調に維持・調整」役割もある。	→「たんぱく質」と「体機能を順調に維持・調整」を、“線”で結ぶ。
	p.82 上から9行目	修正: 「大脳の視床下部」の「大脳」を「間脳」に修正。	→間脳の視床下部
	p.107 25行目 2) 妊婦栄養の12行目	修正: 脂質エネルギー比率も非妊娠時と変動なく、 15~29歳では20以上30%未満 30~49歳では20以上25%未満。	→資質エネルギー比率も非妊娠時と変動なく、15~49歳では、いずれも20以上30%未満である。
	p.108 1行目	修正: 「エネルギー付加量の制限を行う」を修正する。	→症状に応じた適正なエネルギー量にする。
	p.110 下から4行目	修正: 食塩の量。男子及び女子の食塩摂取量の修正 (男子9g→8g、女子7.5g→7g) (更に修正) ↓	→男子及び女子の食塩摂取量。男子8g未満、女子7g未満にする (更に修正) ↓

		<p>↓ 更に修正。 男子 9g 未満、女子 7.5g 未満を、「男子 7.5g 未満、女子 6.5g 未満」に修正。 * 2020 年 4 月に食事摂取基準が 5 年ぶりに改訂。その改訂で修正されたもの。生活習慣病予防のため、食塩の目標値が更に引き下げられた。</p>	<p>↓ 更に修正。 →男子 7.5g 未満、女子 6.5g 未満</p>
	p.117 14 行目	<p>修正： 「HDL コレストロール」を修正。</p>	→HDL コレストロール
	p.119 下から 3 行目	<p>修正： 「発症の多いのは乳児のアトピー性皮膚炎である」を削除する。 【理由】 アレルギー体質がアトピー性皮膚炎を発症させることはあるが、必ずしもそうとは限らず、食物アレルギー以外の原因も多いため。</p>	→「発症の多いのは乳児のアトピー性皮膚炎である」削除
	p.119 下から 2 行目	<p>修正： 「原因食品を摂取」に「接触」を追加する。 【理由】 皮膚からの侵入による発症は重症度が高く、調理師では、手指の傷からアレルゲンが入り、発症することも多い。</p>	→原因食品の摂取や接触してから
食品学	p.151 12 行目	<p>修正： 「栄養価」を「栄養成分値」に修正する。</p>	→栄養成分値
	p.154 下から 8 行目	<p>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。</p>	→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。

調理理論	p.219 乾物のもどし倍率 表1行目	修正: 「ひじき」のもどし倍率 「4」から「8~10」に修正する。	→ <u>ひじきの戻し倍率は、「8~10」に修正</u>
	p.244 下から1行目	修正: 有害物質名は、「サポニン」ではなく「トリプシンインヒビター、レクチン」である。 サポニンは、植物の根、葉、茎に含まれ、特にマメ科の植物に多い活性物で抗酸化作用、免疫力向上、肥満防止の効果があるとされる。有害物質ではない。	→ <u>トリプシンインヒビター、レクチン</u>
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。	→ <u>負荷</u>
	p.295 16行目	修正: 「ウズベキスタンのプロク」を「ウズベキスタンのプロフ」に修正。	→ウズベキスタンのプロフ
巻末資料	p.302	修正・追加: <u>日本人の食事摂取基準の数値。数値は、5年ごとに見直されている。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。</u> <u>調理師試験は直近のデータを基にしたものは出題されないが、2020年版(2019年12月発表)もつかんでおきたい情報である。2020年食事摂取基準を精査し、参考情報として別紙作成した。</u>	→ <u>別紙参照。</u>