

# 2023年版 調理師教本・正誤表（修正&追加情報）

（2023年（令和5年）11月30日発行）

| 科目       | ページ・行数                                     | 原文<br>(+修正説明)   | 訂正文又は追加  |
|----------|--|---|--|
| I.公衆衛生学  |  |   |  |
| II.栄養学   |  |   |  |
| III.食品学  | p.60<br>上から2行目<br>(水分の項)                   | ・食品の水分には、たんぱく質・炭水化物等と化学的に結合して存在する <u>結合</u> と、組織中に  | →・食品の水分には、たんぱく質・炭水化物等と化学的に結合して存在する <u>結合水</u> と、組織中に   |
| IV.食品衛生学 | p.149<br>下から4行目<br>(発酵の項)                  | ・ <u>発行細菌</u> が生成する乳酸のような有機酸によって  | →・ <u>発酵細菌</u> が生成する乳酸のような有機酸によって  |
|          | p.161<br>上から16行目<br>(2. アレルギー物質を含む食品の表示の項) | ・アレルギー物質を含む「特定原材料名の表示」の義務のある食品（ <b>7品目</b> ）。<br>①乳 ②小麦 ③そば ④卵 ⑤落花生 ⑥えび ⑦かに<br>・微量であっても含有する場合は表示が必要。<br>・表示を奨励する食品（特定原材料に準ずるもの <b>21品目</b> ）<br>あわび、イカ、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、サケ、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド（厚生労働省令：令和元年9月現在） | →・アレルギー物質を含む「特定原材料名の表示」の義務のある食品（ <b>8品目</b> ）。<br>①乳 ②小麦 ③そば ④卵 ⑤落花生 ⑥えび ⑦かに <b>⑧くるみ</b><br>・微量であっても含有する場合は表示が必要。<br>・表示を奨励する食品（特定原材料に準ずるもの <b>20品目</b> ）<br>あわび、イカ、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、サケ、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド<br><b>「食品表示基準」の一部改正（令和5年3月公布）（くるみが義務化）</b> |
| V.調理理論   | p.198<br>下から3行目<br>(野菜・果実の香りの項)            | きゅうり(キューリアルコール),セロリ(セダノライド), <u>パセリ(アピオールにんにく。ねぎ類</u> (硫化アリル,   | →きゅうり(キューリアルコール),セロリ(セダノライド),<br><u>パセリ(アピオール), にんにく, ねぎ類</u> (硫化アリル,プロピルジスルフィド),  |
| VI.食文化概論 | p.262<br>下から5行目<br>(公衆衛生上必要な処置の基準の項)       | 公衆衛生上必要な <u>処置</u> の基準  | →公衆衛生上必要な <u>措置</u> の基準  |
| 巻末資料     |  |   |  |