

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 (+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 上から2行目 (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 下から4行目 (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 上から16行目 (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（ 7品目 ）。 ①乳 ②小麦 ③そば ④卵 ⑤落花生 ⑥えび ⑦かに ・微量であっても含有する場合は表示が必要。 ・表示を奨励する食品（特定原材料に準ずるもの 21品目 ） 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（ 8品目 ）。 ①乳 ②小麦 ③そば ④卵 ⑤落花生 ⑥えび ⑦かに ⑧くるみ ・微量であっても含有する場合は表示が必要。 ・表示を奨励する食品（特定原材料に準ずるもの 20品目 ） 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 「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）
V.調理理論	p.198 下から3行目 (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), <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 下から5行目 (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			