

科目	ページ・行数	原文 (+修正説明)	修正文又は追加
公衆衛生学	p.11 上から8行目 (問50)	修正： 問50の設問を修正する。 生活習慣病に関する記述について、 <u>正しいもの</u> を一つ選べ。	→ 生活習慣病に関する記述について、 <u>間違っているもの</u> を一つ選べ。
	p.14 下から9行目 (問67)	修正： 問67の2を修正する。 2 一日の労働時間が超える場合は、	→ 2 一日の労働時間が <u>6時間</u> を超える場合は、
	p.17 下から1行目 (問80)	修正： 問80の4を修正する。 4 摂取エネルギーの割合に対する脂質の <u>増大</u>	→ 4 摂取エネルギーの割合に対する脂質の <u>減少</u>
栄養学	p.23 上から1行目 (問28)	修正： 問28の設問を修正する 「日本人の食事摂取基準 <u>(2015年版)</u> 」の栄養素の指標に関する記述で、	→ 「日本人の食事摂取基準 <u>(2020年版)</u> 」の栄養素の指標に関する記述で、
	p.24 上から4行目 (問33)	修正： 問33の3を修正する 18歳以上では、総エネルギーの50～ <u>70%</u> を炭水化物でとるのが適当	→ 18歳以上では、総エネルギーの50～ <u>65%</u> を炭水化物でとるのが適当
食品学	p.31 下から5行目 (問10)	修正： 問10の設問と4を修正する 「日本食品標準成分表 <u>2015年版(七訂)</u> 」に関する記述で、	→ 「日本食品標準成分表 <u>2020年版(八訂)</u> 」に関する記述で、
	p.31 下から1行目 (問10)	修正： 問10の4を修正する アルコールのエネルギー換算係数は1g当り <u>7.1kcal</u> を適用している。	→ アルコールのエネルギー換算係数は1g当り <u>7kcal</u> を適用している。
	p.32 下から12行目 (問14)	修正： 問14の1の入れ替えをする 食品の表示内容は、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」、「食品衛生法」、「健康増進法」、「不当景品類及び不当表示防止法」等で規制されている。	→ <u>食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品の表示に関する規定を統合して食品表示法が施行された。</u>
	p.32 下から10行目 (問14)	修正： 問14の2の入れ替えをする 栄養表示基準は、一般の消費者に販売する食品に、栄養成分又は熱量に関する表示をしようとする場合に義務付けられる。	→ <u>食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務がある。</u>
食品衛生学	p.48 上から15行目 (問17)	修正： 問43の2の一部を削除をする ウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃90秒以上で <u>1分間以上</u>	→ ウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃90秒以上)
	p.50 上から7行目 (問52)	修正： 問52の4を修正する 表示義務のある食品7品のほか、大豆、牛肉、キウイフルーツなど表示を奨励する食品が <u>20品目</u> ある。	→ 表示義務のある食品7品のほか、大豆、牛肉、キウイフルーツなど表示を奨励する食品が <u>21品目</u> ある。
	p.52 下から8行目 (問65)	修正： 問65の4を追加・修正する カシュウナッツ、ごまの <u>20食品</u> がある。	→ カシュウナッツ、ごま、 <u>アーモンドの21食品</u> がある。
	p.53 上から10行目 (問68)	修正： 問68の3を修正する 低温殺菌法は、 <u>62～65℃</u> で、30分間温度を保つ方法である。	→ 低温殺菌法は、 <u>63～65℃</u> で、30分間温度を保つ方法である。
調理理論			
食文化概論			

※ 訂正・正誤等の最新情報は、公益社団法人 日本調理師会のホームページからご覧いただけます。

URL <https://www.nicchou.or.jp>