

【訂正情報】

商品コード：110-2694

ISBN：9784820726944

食生活アドバイザー3級公式テキスト&問題集

◎本書の記述において下記のような誤りがありました。訂正してお詫び申し上げます。

【2021年6月22日現在】

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓ 本文				
1~3	p16	(2)食事バランスガイド 図	<p>※以下のとおり差し替え</p> <p>●食事バランスガイドの内容</p> <p>※厚生労働省・農林水産省が決定した「食事バランスガイド」に基づき、一般社団法人FLAネットワーク®協会が作成したものです。</p>	

【訂正情報】

商品コード：110-2694

ISBN：9784820726944

食生活アドバイザー3級公式テキスト&問題集

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓ 本文				
1～5	p22	(5)受験料 3級	4,800円(税込み)	5,000円(税込み)
1～5	p22	(5)受験料 併願	12,300円(税込み)	12,500円(税込み)
1～5	p33	脇注	(*)pH の上に追加	*エネルギー エネルギーを熱量ともいい、この熱量そのものをカロリーと呼ぶことがありますが、正確には適切な表現とはいえません。
1～3	p38	脇注 *ビタミンの名称 1行目～	ビタミンは、発見されるごとにアルファベット順に命名されてきました。	ビタミンは、発見された順にアルファベットをつけたものが多いです。
1～5	p42	2 食物に含まれるエネルギー 1行目	熱量自体をカロリーと呼ぶことがあります。	熱量自体をカロリーと呼ぶことがありますが、正確には適切な表現ではありません。
1～5	p42	2 食物に含まれるエネルギー 3行目	食物のエネルギーは、「3 大栄養素×アトウォーター係数」で計算されます。つまり、「たんぱく質の量×4+脂質の量×9+炭水化物の量×4」という式になります。	食物のエネルギーは、「3 大栄養素×アトウォーター係数」で計算されます。
1～5	p46	2 病気の症状と食事の注意点 1行目	高たんぱく・高エネルギーの食事を摂りすぎると、	動物性脂肪や高エネルギーの食事を摂りすぎると、
1～5	p47	脇注	※追加	*生活習慣病 生活習慣病が死因として占める割合は、全体の約6割となっています(厚生労働省白書)。
1～5	p47	図表 1-9 病気の症状と食事の留意点 糖尿病 食事の留意点 10行目	高たんぱく・高エネルギーの食事は控える。	動物性脂肪・高エネルギーの食事は控える。
1～5	p49	(2)栄養素の過剰摂取 2行目	高たんぱく、高エネルギーなものが多いことです。	動物性脂肪や高エネルギーなものが多いことです。
1～5	p59	問題 13 3. 1行目	～高たんぱく・高エネルギーの食事は控え、～	～動物性脂肪が多く、高エネルギーの食事は控え、～

【訂正情報】

商品コード：110-2694

ISBN：9784820726944

食生活アドバイザー3級公式テキスト&問題集

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後				
↓ 本文								
1～5	p67	図表 2-5 全国のおもな郷土料理 宮城	※追加	ううめん				
1～5	p67	図表 2-5 全国のおもな郷土料理 福島	ううめん	※削除				
1～3	p104	模擬問題 問題 11 3	摩擦エネルギーによって発熱する。	マイクロ波によって発熱する。				
1～5	p117	脇注 7 行目	ただし、明確に区分する方法は 2015 年 4 月 1 日より 5 年の 猶予期間があります。	※削除				
1～5	p120	(2)食品へのアレルギー表示 3 行目	特定原材料に準ずる 20 品目は、	特定原材料に準ずる 21 品目は、				
1～5	p120	脇注 下段	*2013 年に表示が推奨されている食品にカシューナッツ、ゴ マが追加され、18 品目から 20 品目に変更されました。	*2019 年に表示が推奨されている食品にアーモンドが追加さ れ、20 品目から 21 品目に変更されました。				
1～5	p120	図表 3-8	<p>※以下のとおり差替え</p> <p>図表3-8 アレルギー表示の対象食品</p> <table border="1"> <tr> <td>特定原材料7品目</td> <td>卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、エビ、カニ</td> </tr> <tr> <td>特定原材料に 準ずる21品目</td> <td>アワビ、イカ、イクラ、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ク ルミ、鮭、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、松茸、桃、山芋、リンゴ、 バナナ、ゼラチン、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド</td> </tr> </table>		特定原材料7品目	卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、エビ、カニ	特定原材料に 準ずる21品目	アワビ、イカ、イクラ、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ク ルミ、鮭、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、松茸、桃、山芋、リンゴ、 バナナ、ゼラチン、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド
特定原材料7品目	卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、エビ、カニ							
特定原材料に 準ずる21品目	アワビ、イカ、イクラ、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ク ルミ、鮭、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、松茸、桃、山芋、リンゴ、 バナナ、ゼラチン、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド							
1～5	p135	下から 5 行目	原因が判明した食中毒の 75%以上が、	原因が判明した食中毒の約 55%が、				
1～5	p135	下から 3 行目	全体の 50%程度を占めています。	全体の 35%程度を占めています。				
1～5	p136	図表 4-2 おもな食中毒の種類と特徴 カンピロバクター(感染型) 原因食品 1 行目	肉料理、牛レバー刺し、飲料水～	肉料理、飲料水～				

【訂正情報】

商品コード：110-2694

ISBN：9784820726944

食生活アドバイザー3級公式テキスト&問題集

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓ 本文				
1～5	p142	1 殺菌の方法・消毒 1行目	殺菌したり、滅菌することで、～	死滅させたり、減少させることで、～
1～3	p152	2 農産物に使用する薬物と食品添加物 下から2行目	使用したものをすべて表示しなければなりません。	使用したものをすべてそれぞれ重量の重い順に表示しなければなりません。
1～5	p155	1行目	(1)全頭検査	(1)検査対象
1～5	p155	3行目	2013年7月より生後48カ月を超えた牛についてのみBSE検査をすることになりました。	2017年4月からは、健康な牛のBSE検査は廃止(※)となりました。
1～5	p155	脇注	※追加	(※)健康な牛のBSE検査は廃止 24カ月齢以上の牛のうち、生態検査において神経症状が疑われるもの、及び全身症状を呈するものについては引き続きBSE検査を実施しています。
1～5	p159	問題9 2.	有害な微生物を殺菌や滅菌によって、感染力のない安全な状態にすること。	原因となる微生物を死滅や減少させ、感染力のない安全な状態にする。
1～3	p164	脇注 (※)マーケティング 1行目～	消費者のニーズ・ウォンツを的確に	消費者のニーズ・ウォンツを的確に
1～5	p201	脇注 *HACCPの導入	※以下のとおり差し替え 食品衛生法において、2020年6月より、原則として全ての食品等事業者にはHACCPの導入が義務付けられました。(猶予期間2021年6月30日)	
1～5	p206	1 ゴミとリサイクル 1行目	2016年度には、年間1,968万トンにも上ります	2017年度には、年間1,766万トンにも上ります
1～5	p206	1 ゴミとリサイクル 8行目	～容積比で約57%、重量比で約21%となっています(2017年)。	～容積比で約62%、重量比で約23%となっています(2018年)。
1～5	p206	脇注 上段	※以下のとおり差し替え *2017年度の食品廃棄物の内訳 業種で見ると、食品製造業1,410万トンで食品業界全体の約8割を占めています。なお、食品卸売業27万トン、食品小売業123万トン、外食産業206万トンです。	

【訂正情報】

商品コード：110-2694

ISBN：9784820726944

食生活アドバイザー3級公式テキスト&問題集

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後																																				
↓ 本文																																								
1~5	p210	1 食料自給率の推移 下から7行目	<p>※以下のとおり差し替</p> <p>農林水産省の「食料需給表(平成30年度)」によると、2017年度は、供給熱量食料自給率38%、飼料用を含む重量ベースの穀物自給率は28%となっています。</p>																																					
1~5	p210	脇注 *生産額ベース食料自給率 一番下	(2016年度は67%)。	(2017年度は66%)。																																				
1~5	p211	図表6-12	<p>※以下のとおり差し替え</p> <p>図表6-12 日本の品目別食料自給率(2017年度)</p> <table border="1"> <caption>図表6-12 日本の品目別食料自給率(2017年度)</caption> <thead> <tr> <th>品目</th> <th>自給率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>牛乳・乳製品</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>果実</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>ミカン</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>リンゴ</td> <td>57%</td> </tr> <tr> <td>イモ類</td> <td>74%</td> </tr> <tr> <td>野菜</td> <td>79%</td> </tr> <tr> <td>魚介類</td> <td>52%</td> </tr> <tr> <td>小麦</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>海藻類</td> <td>69%</td> </tr> <tr> <td>米</td> <td>96%</td> </tr> <tr> <td>鶏卵</td> <td>96%</td> </tr> <tr> <td>豆類</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>大豆</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>肉類</td> <td>52%</td> </tr> <tr> <td>牛肉</td> <td>36%</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>49%</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>64%</td> </tr> </tbody> </table>		品目	自給率	牛乳・乳製品	60%	果実	40%	ミカン	100%	リンゴ	57%	イモ類	74%	野菜	79%	魚介類	52%	小麦	14%	海藻類	69%	米	96%	鶏卵	96%	豆類	9%	大豆	7%	肉類	52%	牛肉	36%	豚肉	49%	鶏肉	64%
品目	自給率																																							
牛乳・乳製品	60%																																							
果実	40%																																							
ミカン	100%																																							
リンゴ	57%																																							
イモ類	74%																																							
野菜	79%																																							
魚介類	52%																																							
小麦	14%																																							
海藻類	69%																																							
米	96%																																							
鶏卵	96%																																							
豆類	9%																																							
大豆	7%																																							
肉類	52%																																							
牛肉	36%																																							
豚肉	49%																																							
鶏肉	64%																																							
1~5	p215	問題12 1.	2016年では、～	2017年では、～																																				
1~5	p215	問題12 4.	食品に使用している容器包装廃棄物は、2017年現在、廃棄物全体の容積比で約57%を占めている。	食品に使用している容器包装廃棄物は、2018年現在、廃棄物全体の容積比で約62%を占めている。																																				

【訂正情報】

商品コード：110-2694

ISBN：9784820726944

食生活アドバイザー3級公式テキスト&問題集

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓ 解答と解説				
1～13	p18	問題 15 解説 1 行目	Pint of purchase advertising	Point of purchase advertising
1～5	p21	問題 12 解説 1 行目	食品廃棄物のうち食品業界全体における食品製造業が占める割合は82%です。	食品廃棄物のうち食品業界全体における食品製造業が占める割合は約8割です。