

【訂正情報】

商品コード：110-4966

改訂版 食生活アドバイザー3級公式テキスト

◎ 本書の記述において下記の追加・訂正情報がございますので、お知らせいたします。

【2018年10月22日現在】

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓ 本文				
1~8	p39	図表 1-6 ナトリウム 主な欠乏症	日射病	熱中症
1~2	p65	図表 2-6 旬の食材の例	ウナギ	ウナギ(※)
		図表 欄外	右の文章を追加	(※)立秋(8月7日頃)前の夏の「土用の丑の日」にウナギを食べる習慣があることから一般的な解釈としています。
1~11	p73	(5) 焼く ・間接焼き 2行目	~放射・対流熱を利用して過熱します。	~放射・対流熱を利用して加熱します。
1~11	p87	(1) 日本料理のマナー 12行目	右手を回して持ち替えて、左手で受けます。	左手で受けて右手を回し持ち替えます。
1~10	p101	図表 3-1 農産物 生鮮食品扱い	・メロン・オレンジ・イチゴのカットフルーツなど	削除
1~10	p101	図表 3-1 水産物 生鮮食品扱い	・刺身の盛り合わせ(イカ、タコ、マグロの3種盛りなど)	削除
1~10	p101	図表 3-1 水産物 加工食品扱い	右の文章を追加	・異種混合したもの(イカ、タコ、マグロの刺身3種盛り)
1~13	p101	図表 3-1 畜産物 生鮮食品扱い	・味付け処理をしていない牛肉と野菜の焼肉セットなど	削除

【訂正情報】

商品コード：110-4966

改訂版 食生活アドバイザー3級公式テキスト

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後								
↓ 本文												
1～9	p101	脚注 一番上	右の文章を追加	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ＊商品が多様化しているため、「生鮮食品扱い」「加工食品扱い」と一概に分けられないこともあります。 </div>								
1～8	p101	脚注 ・水産物	刺身（メバチマグリの赤みと～	刺身（メバチマグロの赤みと～								
1～10	p103	図表 3-3	※以下のとおり差し替え <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d9e1f2;">異種混合の種別</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">考え方</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">区分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>組合せ・盛り合わせ</td> <td>各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、バラバラに飲食、調理等されることが想定されるもの</td> <td rowspan="2">加工食品</td> </tr> <tr> <td>混合</td> <td>各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの</td> </tr> </tbody> </table>	異種混合の種別	考え方	区分	組合せ・盛り合わせ	各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、バラバラに飲食、調理等されることが想定されるもの	加工食品	混合	各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの	
異種混合の種別	考え方	区分										
組合せ・盛り合わせ	各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、バラバラに飲食、調理等されることが想定されるもの	加工食品										
混合	各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの											
1～8	p105	脚注 ＊和牛と国産牛 6行目～	～4種のブランドを総称したものです。つまり、日本以外のどの国で飼養されても、この4種であれば和牛と呼ばれます。なお、「和牛」は原産地表示の代わりにはなりません。	～4種と、これら品種間の交配による交雑種を総称したものです。なお、「和牛」は原産地表示の代わりにはなりません。								
1～8	p130	4 食品の化学変化と食品加工 ポイント 3行目	～食品について学習します。	～食品について学習します。								
1～2	p154	1 日本の商慣行	<ul style="list-style-type: none"> ・制度価格…… ・建値…… 	<ul style="list-style-type: none"> ・制度価格(※) …… ・建値(※) …… 								
		脚注 最下部	右の文章を追加	(※)「制度価格」はメーカーが業者（卸売、小売）に設定した価格のことで、「建値」はその制度価格の安定化を図るために、メーカーが一定の取引数量に対して設定した適正価格です。								

【訂正情報】

商品コード：110-4966

改訂版 食生活アドバイザー3級公式テキスト

刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓ 本文				
1～8	p161	脚注（*）POP	Pint of～	Point of～
1～8	p172	1 収入と所得 2 行目～	収入から経費などを差し引いた金額（手取り金額）のこ とです。	収入から経費などを差し引いた金額のこ とです。
1～2	p180	（6）食品安全基本法 脚注	右の文章を追加	*食品安全基本法（内閣府）は、食品表示に関する法律には直 接的な関与をしていません。
1～2	p184	脚注 *2012年の食品老廃物の内訳	右の文章に差替え	*2013年の食品廃棄物の内訳 業種で見ると、食品製造業1,594万トンで食品業界全体の82% を占めています。なお、食品卸売業21万トン、食品小売業124 万トン、外食産業188万トンです。
1～9	p186	脇注 （※）B to G （※）G to G	Government	Government