

『新調理学プラスー健康を支える食事を実践するために』補正票

下記のとおり修正がございました。お詫びして以下のように訂正いたします。

(2023年9月15日)

5 ページ 上から3行目

×：エネルギー消費における産業用部門の割合は……

○：エネルギー消費における産業部門の割合は……

30 ページ 上から3行目以降

4) 収載成分項目

収載成分 54 項目の配列は、廃棄率、エネルギー、水分、「たんぱく質」に属する成分、「脂質」に属する成分、「炭水化物」に属する成分、有機酸、灰分、無機質、ビタミン、その他（アルコール、食塩相当量）、備考の順となっている。

エネルギー値は、原則として、FAO/INFOODS の推奨する方法に準じて可食部 100g あたりのアミノ酸組成によるたんぱく質、トリアシルグリセロール当量、利用可能炭水化物（単糖当量）、糖アルコール、食物繊維総量、有機酸及びアルコール量に各成分のエネルギー換算係数を乗じて、100g あたりのキロジュール（kJ）とキロカロリー（kcal）が算出され収載されている。たんぱく質は、「アミノ酸組成によるたんぱく質」、基準窒素量から算出した「たんぱく質」が、脂質は、「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質」「コレステロール」「脂質」がそれぞれ併記されている。炭水化物は、「利用可能炭水化物（単糖当量）」「利用可能炭水化物（質量計）」「差引き法による利用可能炭水化物」「食物繊維総量」「糖アルコール」「炭水化物」と細分化されている。

45 ページ 図 4-1 内

×：温度……………触覚

○：温度……………温度感覚

