

『製菓衛生師教本』（上）（下）正誤表（2017年12月）

2017年3月発行「製菓衛生師教本」（第1版）に記載の内容の一部に誤りがございました。本紙にて当該部分をつまびらかにし訂正すべき部分を記載いたしました。また補足事項についても本紙に追記いたしております。

（上）

箇所	誤	正
p.21 21、27 行め	…免許を 受けた 都道府県知事に…	…免許を 与えた 都道府県知事に…
p.40 15～16 行め	…施策実施の推進を図るため、 内閣府 に食育推進会議を設置した。これは 内閣総理大臣 を会長とし、 食育担当大臣 、関係大臣、有権者を合わせて…	…施策実施の推進を図るため、 農林水産省 に食育推進会議を設置した。これは 農林水産大臣 を会長とし、関係大臣、有権者を合わせて…
p.50 図表 2-21		二類感染症に次のものを追加 中東呼吸器症候群（MERS）、鳥インフルエンザ（H7N9） あわせて指定感染症の 3行め を削除
p.75 23行め	…ホテル・旅館業など、 18 業種の営業を…	…ホテル・旅館業など、 7 種（1項には4業種含まれているため10業種）の営業を…
p.76 表1-1		
p.82 16行め	老年人口が 25% を超えると…	老年人口が 21% を超えると…
p.92 8行め	この4疾患 は…	肺炎を除く3疾患 は…
p.93 5行め	シンドローム S	シンドローム X

p.96 13行め	…近年では 不愉快動物排除 という概念で…	…近年では 衛生動物排除 という概念で…
p.96 欄外	*7 不愉快動物排除 … 不愉快動物 として衛生範囲の…	*7 衛生動物排除 … 不快な動物 として衛生範囲の…
p.99 8～9行め	…ヒトパピローマウイルス感染症、痘そう（天然痘）、インフルエンザの 13種 である。	…ヒトパピローマウイルス感染症、痘そう（天然痘）、 水痘、B型肝炎、インフルエンザの15種 である。
p.108 12行め	…幼児（新生児と乳児を 含み 小学校入学前まで）、…	…幼児（新生児と乳児を 除く 小学校入学前まで）、…
p.108 最終行	…第2条には「学校教育法に規定する学校」とあり…	…第2条には「学校教育法 第1条 に規定する学校」とあり…
p.109 最終行 ～p.110 1行め	…65～74歳の前期高齢者は、64歳以下で 属していた医療保険に継続加入 の扱いで…	…65～74歳の前期高齢者は、64歳以下と 同様 の扱いで…
p.114 6, 21, 24, 26行め, 欄外 p.115 2, 4行め	食品 関連 事業者	食品 等 事業者
p.224 10行め	…発掘されたはちみつや、 はちみつ を彫った印章は、…	…発掘されたはちみつや、 ミツバチ を彫った印章は、…
p.276 24行め	0%以下は赤字で、 一般には 3% 前後である。	一般には 30% 前後である。

*補足

p.51 15行め	定期予防接種では、痘そうが削除され、インフルエンザは65歳以上等に限定されている。臨時予防接種では、それらが除外されていない。
p.92 17～19行め	肉のほか、二枚貝の生食なども控える必要がある。
p.108 10～11行め	現状では、小児科は15歳くらいまでを対象としている。

(下)

<p>p.28 図表 3-8</p>	<p>矢印が右向き</p>	<p>矢印が左向き</p>
<p>p.89 図表 1-13</p>	<p>三炭糖以上の多糖類</p>	<p>三糖以上の多糖類</p>
<p>p.89 図表 1-15</p>	<p>右肩の記号が H</p>	<p>右肩の記号が O</p>
<p>p.92 本文最 終行 p.93 図表 1-19 p.93 下 から 7 行め</p>	<p>α 1-α 4、 α 1-α 6 の表記 α グルコースの 1-4 や 1-6 結合</p>	<p>α -1, 4、 α -1, 6 の表記 α グルコースの-1, 4 や-1, 6 結合</p>

<p>p.96 図表 1-24</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">飽和脂肪酸</th> <th rowspan="2">一価不飽和脂肪酸</th> <th colspan="3">不飽和脂肪酸</th> </tr> <tr> <th>慣用名</th> <th>炭素数 :二重結合</th> <th>分布</th> <th>慣用名</th> <th>炭素数 :二重結合</th> <th>分布</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飽和</td> <td>4:0</td> <td>バター</td> <td>パルミトレイン酸</td> <td>16:1</td> <td>すべての脂肪</td> </tr> <tr> <td>カプロン酸</td> <td>6:0</td> <td></td> <td>オレイン酸</td> <td>18:1</td> <td>すべての脂肪</td> </tr> <tr> <td>カプリル酸</td> <td>8:0</td> <td>バター</td> <td>エルカ酸</td> <td>22:1</td> <td>オリーブ、オリーブ油</td> </tr> <tr> <td>カプリン酸</td> <td>10:0</td> <td></td> <td>リノール酸</td> <td>18:2</td> <td>トウモロコシ、綿実、大豆</td> </tr> <tr> <td>ラウリン酸</td> <td>12:0</td> <td>ヤシ油</td> <td>γ-リノレン酸</td> <td>18:3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ミリスチン酸</td> <td>14:0</td> <td>ヤシ油</td> <td>α-リノレン酸</td> <td>18:3</td> <td>アマニ油</td> </tr> <tr> <td>パルミチン酸</td> <td>16:0</td> <td>動物性・植物性脂肪</td> <td>アラキドン酸</td> <td>20:4</td> <td>落花生油</td> </tr> <tr> <td>ステアリン酸</td> <td>18:0</td> <td></td> <td>エイコサペンタエン酸</td> <td>20:5</td> <td>魚油</td> </tr> <tr> <td>アラキジン酸</td> <td>20:0</td> <td>落花生油</td> <td>ドコサヘキサエン酸</td> <td>22:6</td> <td>魚油</td> </tr> </tbody> </table> <p>表真ん中の「一価不飽和脂肪酸」の範囲がオレイン酸まで</p>	飽和脂肪酸			一価不飽和脂肪酸	不飽和脂肪酸			慣用名	炭素数 :二重結合	分布	慣用名	炭素数 :二重結合	分布	飽和	4:0	バター	パルミトレイン酸	16:1	すべての脂肪	カプロン酸	6:0		オレイン酸	18:1	すべての脂肪	カプリル酸	8:0	バター	エルカ酸	22:1	オリーブ、オリーブ油	カプリン酸	10:0		リノール酸	18:2	トウモロコシ、綿実、大豆	ラウリン酸	12:0	ヤシ油	γ-リノレン酸	18:3		ミリスチン酸	14:0	ヤシ油	α-リノレン酸	18:3	アマニ油	パルミチン酸	16:0	動物性・植物性脂肪	アラキドン酸	20:4	落花生油	ステアリン酸	18:0		エイコサペンタエン酸	20:5	魚油	アラキジン酸	20:0	落花生油	ドコサヘキサエン酸	22:6	魚油	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">飽和脂肪酸</th> <th rowspan="2">一価不飽和脂肪酸</th> <th colspan="3">不飽和脂肪酸</th> </tr> <tr> <th>慣用名</th> <th>炭素数 :二重結合</th> <th>分布</th> <th>慣用名</th> <th>炭素数 :二重結合</th> <th>分布</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飽和</td> <td>4:0</td> <td>バター</td> <td>パルミトレイン酸</td> <td>16:1</td> <td>すべての脂肪</td> </tr> <tr> <td>カプロン酸</td> <td>6:0</td> <td></td> <td>オレイン酸</td> <td>18:1</td> <td>すべての脂肪</td> </tr> <tr> <td>カプリル酸</td> <td>8:0</td> <td>バター</td> <td>エルカ酸</td> <td>22:1</td> <td>オリーブ、オリーブ油</td> </tr> <tr> <td>カプリン酸</td> <td>10:0</td> <td></td> <td>リノール酸</td> <td>18:2</td> <td>トウモロコシ、綿実、大豆</td> </tr> <tr> <td>ラウリン酸</td> <td>12:0</td> <td>ヤシ油</td> <td>γ-リノレン酸</td> <td>18:3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ミリスチン酸</td> <td>14:0</td> <td>ヤシ油</td> <td>α-リノレン酸</td> <td>18:3</td> <td>アマニ油</td> </tr> <tr> <td>パルミチン酸</td> <td>16:0</td> <td>動物性・植物性脂肪</td> <td>アラキドン酸</td> <td>20:4</td> <td>落花生油</td> </tr> <tr> <td>ステアリン酸</td> <td>18:0</td> <td></td> <td>エイコサペンタエン酸</td> <td>20:5</td> <td>魚油</td> </tr> <tr> <td>アラキジン酸</td> <td>20:0</td> <td>落花生油</td> <td>ドコサヘキサエン酸</td> <td>22:6</td> <td>魚油</td> </tr> </tbody> </table> <p>表真ん中の「一価不飽和脂肪酸」の範囲がエルカ酸まで</p>	飽和脂肪酸			一価不飽和脂肪酸	不飽和脂肪酸			慣用名	炭素数 :二重結合	分布	慣用名	炭素数 :二重結合	分布	飽和	4:0	バター	パルミトレイン酸	16:1	すべての脂肪	カプロン酸	6:0		オレイン酸	18:1	すべての脂肪	カプリル酸	8:0	バター	エルカ酸	22:1	オリーブ、オリーブ油	カプリン酸	10:0		リノール酸	18:2	トウモロコシ、綿実、大豆	ラウリン酸	12:0	ヤシ油	γ-リノレン酸	18:3		ミリスチン酸	14:0	ヤシ油	α-リノレン酸	18:3	アマニ油	パルミチン酸	16:0	動物性・植物性脂肪	アラキドン酸	20:4	落花生油	ステアリン酸	18:0		エイコサペンタエン酸	20:5	魚油	アラキジン酸	20:0	落花生油	ドコサヘキサエン酸	22:6	魚油
飽和脂肪酸			一価不飽和脂肪酸	不飽和脂肪酸																																																																																																																																				
慣用名	炭素数 :二重結合	分布		慣用名	炭素数 :二重結合	分布																																																																																																																																		
飽和	4:0	バター	パルミトレイン酸	16:1	すべての脂肪																																																																																																																																			
カプロン酸	6:0		オレイン酸	18:1	すべての脂肪																																																																																																																																			
カプリル酸	8:0	バター	エルカ酸	22:1	オリーブ、オリーブ油																																																																																																																																			
カプリン酸	10:0		リノール酸	18:2	トウモロコシ、綿実、大豆																																																																																																																																			
ラウリン酸	12:0	ヤシ油	γ-リノレン酸	18:3																																																																																																																																				
ミリスチン酸	14:0	ヤシ油	α-リノレン酸	18:3	アマニ油																																																																																																																																			
パルミチン酸	16:0	動物性・植物性脂肪	アラキドン酸	20:4	落花生油																																																																																																																																			
ステアリン酸	18:0		エイコサペンタエン酸	20:5	魚油																																																																																																																																			
アラキジン酸	20:0	落花生油	ドコサヘキサエン酸	22:6	魚油																																																																																																																																			
飽和脂肪酸			一価不飽和脂肪酸	不飽和脂肪酸																																																																																																																																				
慣用名	炭素数 :二重結合	分布		慣用名	炭素数 :二重結合	分布																																																																																																																																		
飽和	4:0	バター	パルミトレイン酸	16:1	すべての脂肪																																																																																																																																			
カプロン酸	6:0		オレイン酸	18:1	すべての脂肪																																																																																																																																			
カプリル酸	8:0	バター	エルカ酸	22:1	オリーブ、オリーブ油																																																																																																																																			
カプリン酸	10:0		リノール酸	18:2	トウモロコシ、綿実、大豆																																																																																																																																			
ラウリン酸	12:0	ヤシ油	γ-リノレン酸	18:3																																																																																																																																				
ミリスチン酸	14:0	ヤシ油	α-リノレン酸	18:3	アマニ油																																																																																																																																			
パルミチン酸	16:0	動物性・植物性脂肪	アラキドン酸	20:4	落花生油																																																																																																																																			
ステアリン酸	18:0		エイコサペンタエン酸	20:5	魚油																																																																																																																																			
アラキジン酸	20:0	落花生油	ドコサヘキサエン酸	22:6	魚油																																																																																																																																			
<p>p.109 図表 1-41</p>	<p>苦味の所在がテオブロミン</p>	<p>苦味の所在がカカオ</p>																																																																																																																																						
<p>p.111 4行め</p>	<p>アミノカルボニル化合物</p>	<p>アミノカルボニル反応</p>																																																																																																																																						
<p>p.155 18行め</p>	<p>「カラメル対応」</p>	<p>「カラメル反応」</p>																																																																																																																																						

*補足

<p>p.34 図表 3-14</p>	<p>エイコサノイドには、いくつかの種類があり、アラキドン酸とIPAから作られるものは種類が違う。</p>
<p>p.325, 326, 327</p>	<p>道明寺羹と淡雪羹の基本配合における糸寒天の使用量が 8gで、p.325の錦玉羹の糸寒天量 7.5g よりも多いのは、複合材料が加わるため、ゼリー強度を若干上げるためである。寒天1本の重量は、メーカーにより差異があるものの約 8g であるため、いずれも棒寒天1本分と解釈してもよい。</p>