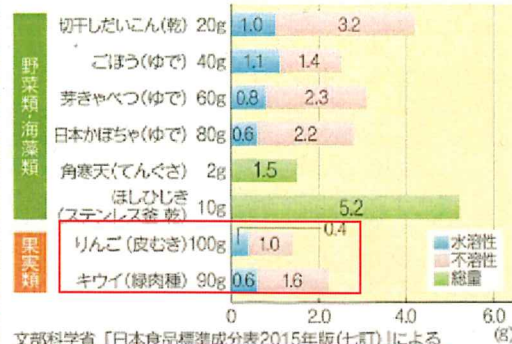


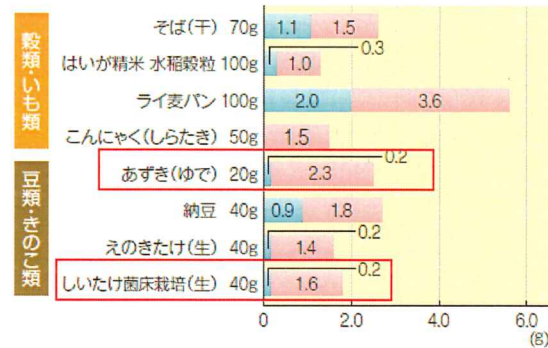
番号 19 訂正箇所 行 図 4



注) 食品の量は1食分。

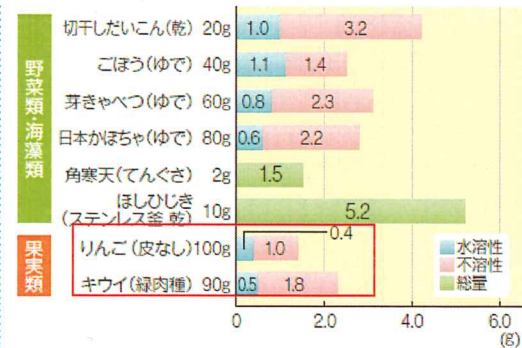


文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による



注1) 食品の量は1食分。

注2) 食物繊維はプロスキー変法による分析値。



文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)炭水化物成分表編」による

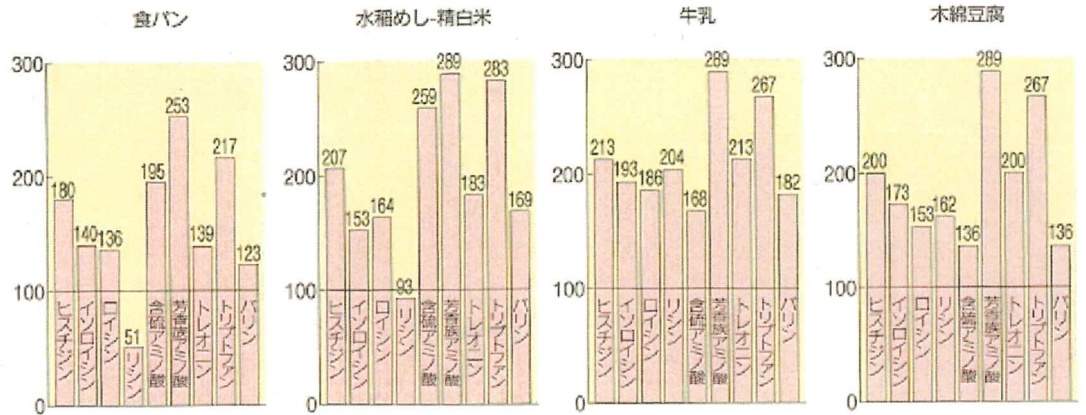
番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文																																																		
	ページ	行																																																				
2	26	表 9	<p>表 9 各食品の食品可食部のたんぱく質 1 gあたりのアミノ酸組成 (mg / たんぱく質 1 g)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ヒスチジン</th> <th>イソロイシン</th> <th>ロイシン</th> <th>リシン</th> <th>含硫アミノ酸</th> <th>芳香族アミノ酸</th> <th>トレオニン</th> <th>トリプトファン</th> <th>バリン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食パン</td> <td>27</td> <td>42</td> <td><u>80</u></td> <td>23</td> <td><u>43</u></td> <td>96</td> <td><u>32</u></td> <td><u>13</u></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>水稲めし-精白米</td> <td><u>31</u></td> <td>46</td> <td><u>97</u></td> <td><u>42</u></td> <td><u>57</u></td> <td>110</td> <td><u>42</u></td> <td>17</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td><u>32</u></td> <td>58</td> <td>110</td> <td><u>92</u></td> <td><u>37</u></td> <td>110</td> <td><u>49</u></td> <td>16</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>木綿豆腐</td> <td>30</td> <td>52</td> <td><u>90</u></td> <td><u>73</u></td> <td>30</td> <td>110</td> <td><u>46</u></td> <td>16</td> <td>53</td> </tr> </tbody> </table> <p>注) 各食品の「アミノ酸成分表」における食品番号はそれぞれ、食パン 01026、水稲めし-精白米 01088、普通牛乳 13003、木綿豆腐 04032。 文部科学省「日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂) アミノ酸成分表編」による</p>		ヒスチジン	イソロイシン	ロイシン	リシン	含硫アミノ酸	芳香族アミノ酸	トレオニン	トリプトファン	バリン	食パン	27	42	<u>80</u>	23	<u>43</u>	96	<u>32</u>	<u>13</u>	48	水稲めし-精白米	<u>31</u>	46	<u>97</u>	<u>42</u>	<u>57</u>	110	<u>42</u>	17	66	牛乳	<u>32</u>	58	110	<u>92</u>	<u>37</u>	110	<u>49</u>	16	71	木綿豆腐	30	52	<u>90</u>	<u>73</u>	30	110	<u>46</u>	16	53	
	ヒスチジン	イソロイシン	ロイシン	リシン	含硫アミノ酸	芳香族アミノ酸	トレオニン	トリプトファン	バリン																																													
食パン	27	42	<u>80</u>	23	<u>43</u>	96	<u>32</u>	<u>13</u>	48																																													
水稲めし-精白米	<u>31</u>	46	<u>97</u>	<u>42</u>	<u>57</u>	110	<u>42</u>	17	66																																													
牛乳	<u>32</u>	58	110	<u>92</u>	<u>37</u>	110	<u>49</u>	16	71																																													
木綿豆腐	30	52	<u>90</u>	<u>73</u>	30	110	<u>46</u>	16	53																																													
			<p>表 9 各食品の食品可食部のたんぱく質 1 gあたりのアミノ酸組成 (mg / たんぱく質 1 g)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ヒスチジン</th> <th>イソロイシン</th> <th>ロイシン</th> <th>リシン</th> <th>含硫アミノ酸</th> <th>芳香族アミノ酸</th> <th>トレオニン</th> <th>トリプトファン</th> <th>バリン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食パン</td> <td>27</td> <td>42</td> <td><u>81</u></td> <td>23</td> <td><u>42</u></td> <td>96</td> <td><u>33</u></td> <td><u>12</u></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>水稲めし-精白米</td> <td><u>30</u></td> <td>46</td> <td><u>95</u></td> <td><u>41</u></td> <td><u>56</u></td> <td>110</td> <td><u>45</u></td> <td>17</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td><u>31</u></td> <td>58</td> <td>110</td> <td><u>91</u></td> <td><u>36</u></td> <td>110</td> <td><u>51</u></td> <td>16</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>木綿豆腐</td> <td>30</td> <td>52</td> <td><u>89</u></td> <td><u>72</u></td> <td>30</td> <td>110</td> <td><u>48</u></td> <td>16</td> <td>53</td> </tr> </tbody> </table> <p>注) 各食品の「アミノ酸成分表」における食品番号はそれぞれ、食パン 01026、水稲めし-精白米 01088、普通牛乳 13003、木綿豆腐 04032。 文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) アミノ酸成分表編」による</p>		ヒスチジン	イソロイシン	ロイシン	リシン	含硫アミノ酸	芳香族アミノ酸	トレオニン	トリプトファン	バリン	食パン	27	42	<u>81</u>	23	<u>42</u>	96	<u>33</u>	<u>12</u>	48	水稲めし-精白米	<u>30</u>	46	<u>95</u>	<u>41</u>	<u>56</u>	110	<u>45</u>	17	66	牛乳	<u>31</u>	58	110	<u>91</u>	<u>36</u>	110	<u>51</u>	16	71	木綿豆腐	30	52	<u>89</u>	<u>72</u>	30	110	<u>48</u>	16	53	
	ヒスチジン	イソロイシン	ロイシン	リシン	含硫アミノ酸	芳香族アミノ酸	トレオニン	トリプトファン	バリン																																													
食パン	27	42	<u>81</u>	23	<u>42</u>	96	<u>33</u>	<u>12</u>	48																																													
水稲めし-精白米	<u>30</u>	46	<u>95</u>	<u>41</u>	<u>56</u>	110	<u>45</u>	17	66																																													
牛乳	<u>31</u>	58	110	<u>91</u>	<u>36</u>	110	<u>51</u>	16	71																																													
木綿豆腐	30	52	<u>89</u>	<u>72</u>	30	110	<u>48</u>	16	53																																													

番号
訂正箇所
ページ 行

原 文

3 26 図 10

ここでは、2007年の「タンパク質・アミノ酸の必要量WHO/FAO/UNU合同専門協議会報告」アミノ酸評点パターン*〔18歳以上〕および、文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編」第3表を用いて算出した(下図)。
また、2007年の「タンパク質・アミノ酸の必要量WHO/FAO/UNU合同専門協議会報告」アミノ酸評点パターン*〔1～2歳〕および、文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編」第3表を用いて算出した場合、食パンの第一制限アミノ酸はリシンで44、水稲めし-精白米の第一制限アミノ酸はリシンで81となる。



*厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」による

番号
ページ 行

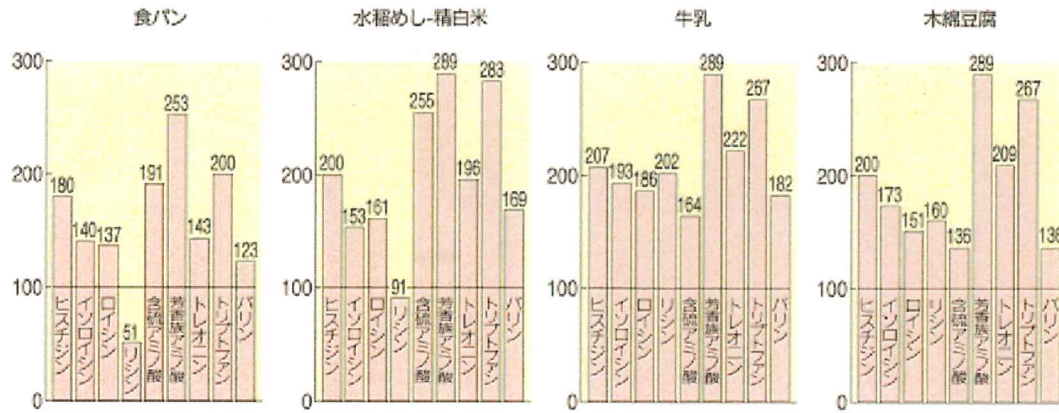
訂 正 文

3
続き

26

図 10

ここでは、2007年の「タンパク質・アミノ酸の必要量WHO/FAO/UNU合同専門協議会報告」アミノ酸評点パターン*[18歳以上] および、文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)アミノ酸成分表編」第3表を用いて算出した(下図)。
また、2007年の「タンパク質・アミノ酸の必要量WHO/FAO/UNU合同専門協議会報告」アミノ酸評点パターン*[1~2歳] および、文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)アミノ酸成分表編」第3表を用いて算出した場合、食パンの第一制限アミノ酸はリシンで44、水稲めし-精白米の第一制限アミノ酸はリシンで79となる。



*厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」による

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文								
	ページ	行										
4	29	表 ビタミンD	<table border="1"> <tr> <td>さんま 皮つき 生 100g</td> <td>14.9</td> </tr> </table>	さんま 皮つき 生 100g	14.9	<table border="1"> <tr> <td>さんま 皮つき 生 100g</td> <td>16.0</td> </tr> </table>	さんま 皮つき 生 100g	16.0				
さんま 皮つき 生 100g	14.9											
さんま 皮つき 生 100g	16.0											
5	29	表 ビタミンE	<table border="1"> <tr> <td>アーモンド フライ味付け 10g</td> <td>2.9</td> </tr> <tr> <td>ひまわり油 4g</td> <td>1.5</td> </tr> </table>	アーモンド フライ味付け 10g	2.9	ひまわり油 4g	1.5	<table border="1"> <tr> <td>アーモンド フライ味付け 10g</td> <td>2.2</td> </tr> <tr> <td>ひまわり油 4g</td> <td>1.6</td> </tr> </table>	アーモンド フライ味付け 10g	2.2	ひまわり油 4g	1.6
アーモンド フライ味付け 10g	2.9											
ひまわり油 4g	1.5											
アーモンド フライ味付け 10g	2.2											
ひまわり油 4g	1.6											
6	30	表 ビタミン B ₂	<table border="1"> <tr> <td>鶏卵 全卵 生 50g</td> <td>0.22</td> </tr> </table>	鶏卵 全卵 生 50g	0.22	<table border="1"> <tr> <td>鶏卵 全卵 生 50g</td> <td>0.19</td> </tr> </table>	鶏卵 全卵 生 50g	0.19				
鶏卵 全卵 生 50g	0.22											
鶏卵 全卵 生 50g	0.19											
7	31	表 ビタミン Cを多く 含む食品 例(1人1 回あたり)	<table border="1"> <tr> <td>さつまいも 皮むき 蒸し 150g</td> <td>44</td> </tr> </table>	さつまいも 皮むき 蒸し 150g	44	<table border="1"> <tr> <td>さつまいも 皮なし 蒸し 150g</td> <td>44</td> </tr> </table>	さつまいも 皮なし 蒸し 150g	44				
さつまいも 皮むき 蒸し 150g	44											
さつまいも 皮なし 蒸し 150g	44											
8	33	表 カルシウ ムを多く 含む食品 例(1人1 回あたり)	<table border="1"> <tr> <td>木綿豆腐 100g</td> <td>86</td> </tr> </table>	木綿豆腐 100g	86	<table border="1"> <tr> <td>木綿豆腐 100g</td> <td>93</td> </tr> </table>	木綿豆腐 100g	93				
木綿豆腐 100g	86											
木綿豆腐 100g	93											

番号 訂正箇所
ページ 行

原 文

9 48 表 24

表 24 4つの食品群の年齢別・性別・身体活動レベル別食品構成

身体活動レベル	食品群	1群				2群				3群				4群							
		乳・乳製品		卵		魚介・肉		豆・豆製品		野菜		いも		くだもの		穀類		油脂		砂糖	
		年齢	性別	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
身体活動レベルⅠ(低い)	6~7歳	250	250	30	30	80	80	60	60	270	270	50	50	150	150	170	150	10	10	5	5
	8~9	300	300	50	50	100	80	60	60	300	300	60	60	150	150	210	170	10	10	10	10
	10~11	320	320	50	50	100	100	80	80	300	300	100	100	200	200	260	240	15	15	10	10
	12~14	380	380	50	50	150	120	80	80	350	350	100	100	200	200	320	280	20	20	10	10
	15~17	320	320	50	50	150	120	80	80	350	350	100	100	200	200	370	260	25	20	10	10
	18~29	300	250	50	50	180	100	80	80	350	350	100	100	200	200	330	220	20	15	10	10
	30~49	250	250	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	330	230	20	15	10	10
	50~64	250	250	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	320	210	20	15	10	10
	65~74	250	250	50	50	120	100	80	80	350	350	100	100	200	200	300	180	15	10	10	10
	75以上	250	200	50	50	120	80	80	80	350	350	100	100	200	200	240	170	15	10	10	5
	初期	250		50		100		80		350		100		200		230		15			10
	妊婦 中期	250		50		120		80		350		100		200		280		15			10
	後期	250		50		150		80		350		100		200		320		20			10
授乳婦	250		50		120		80		350		100		200		290		20			10	
身体活動レベルⅡ(ふつう)	1~2歳	250	250	30	30	50	50	40	40	180	180	50	50	100	100	110	100	5	5	3	3
	3~5	250	250	30	30	50	50	60	60	240	240	50	50	150	150	160	150	10	10	5	5
	6~7	250	250	50	50	80	80	60	60	270	270	60	60	150	150	210	170	10	10	10	10
	8~9	300	300	50	50	120	80	80	80	300	300	60	60	200	200	240	220	15	15	10	10
	10~11	320	320	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	310	290	20	20	10	10
	12~14	380	380	50	50	170	120	80	80	350	350	100	100	200	200	380	360	25	20	10	10
	15~17	320	320	50	50	200	120	80	80	350	350	100	100	200	200	430	350	30	20	10	10
	18~29	300	250	50	50	180	120	80	80	350	350	100	100	200	200	390	290	30	15	10	10
	30~49	250	250	50	50	180	120	80	80	350	350	100	100	200	200	400	300	30	15	10	10
	50~64	250	250	50	50	180	120	80	80	350	350	100	100	200	200	390	280	25	15	10	10
	65~74	250	250	50	50	170	120	80	80	350	350	100	100	200	200	360	250	20	15	10	10
	75以上	250	250	50	50	150	100	80	80	350	350	100	100	200	200	310	210	15	15	10	10
	初期	250		50		120		80		350		100		200		300		15			10
妊婦 中期	250		50		150		80		350		100		200		320		20			10	
後期	250		50		170		80		350		100		200		370		25			10	
授乳婦	250		50		170		80		350		100		200		350		20			10	
身体活動レベルⅢ(高い)	6~7歳	250	250	50	50	100	100	60	60	270	270	60	60	150	150	250	230	10	10	10	10
	8~9	300	300	50	50	140	100	80	80	300	300	60	60	200	200	290	250	20	15	10	10
	10~11	320	320	50	50	160	120	80	80	350	350	100	100	200	200	370	350	20	20	10	10
	12~14	380	380	50	50	200	170	80	80	350	350	100	100	200	200	450	400	25	25	10	10
	15~17	380	320	50	50	200	170	120	80	350	350	100	100	200	200	490	380	30	20	10	10
	18~29	380	300	50	50	200	150	120	80	350	350	100	100	200	200	470	360	30	20	10	10
	30~49	380	250	50	50	200	150	120	80	350	350	100	100	200	200	470	360	30	20	10	10
	50~64	320	250	50	50	200	150	120	80	350	350	100	100	200	200	470	320	25	20	10	10
	65~74	320	250	50	50	200	120	80	80	350	350	100	100	200	200	440	310	25	15	10	10
	授乳婦	320		50		170		80		350		100		200		420		25			10

注1)野菜はきのこ、海藻を含む。また、野菜の1/3以上は緑黄色野菜とすることとする。(1人1日あたり重量g)
 注2)エネルギー量は「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の参考表・推定エネルギー必要量の93~97%の割合で構成してある。個人の必要に応じて適宜調整すること。
 注3)食品構成は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」で計算。

番号	訂正箇所	
	ページ	行

9 続き	48	表 24
---------	----	------

訂 正 文

表 24 4つの食品群の年齢別・性別・身体活動レベル別食品構成

身体活動レベル	食品群	1群				2群				3群				4群							
		乳・乳製品		卵		魚介・肉		豆・豆製品		野菜		いも		くだもの		穀類		油脂		砂糖	
		年齢	性	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
身体活動レベルⅠ(低い)	6~7歳	250	250	30	30	80	80	60	60	270	270	50	50	120	120	200	170	10	10	5	5
	8~9	300	300	55	55	100	80	70	70	300	300	60	60	150	150	230	200	10	10	10	10
	10~11	320	320	55	55	100	100	80	80	300	300	100	100	150	150	300	270	15	15	10	10
	12~14	380	380	55	55	150	120	80	80	350	350	100	100	150	150	360	310	20	20	10	10
	15~17	320	320	55	55	150	120	80	80	350	350	100	100	150	150	420	300	25	20	10	10
	18~29	300	250	55	55	180	100	80	80	350	350	100	100	150	150	370	240	20	15	10	10
	30~49	250	250	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	370	250	20	15	10	10
	50~64	250	250	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	360	230	20	15	10	10
	65~74	250	250	55	55	120	100	80	80	350	350	100	100	150	150	340	200	15	10	10	10
	75以上	250	200	55	55	120	80	80	80	350	350	100	100	150	150	270	190	15	10	10	5
	初期		250		55		100		80		350		100		150		260		15		10
	妊婦 中期		250		55		120		80		350		100		150		310		15		10
	後期		250		55		150		80		350		100		150		360		20		10
授乳婦		250		55		120		80		350		100		150		330		20		10	
身体活動レベルⅡ(ふつ)	1~2歳	250	250	30	30	50	50	40	40	180	180	50	50	100	100	120	110	5	5	3	3
	3~5	250	250	30	30	60	60	60	60	240	240	50	50	120	120	190	170	10	10	5	5
	6~7	250	250	55	55	80	80	60	60	270	270	60	60	120	120	230	200	10	10	10	10
	8~9	300	300	55	55	120	80	80	80	300	300	60	60	150	150	270	240	15	15	10	10
	10~11	320	320	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	350	320	20	20	10	10
	12~14	380	380	55	55	170	120	80	80	350	350	100	100	150	150	430	390	25	20	10	10
	15~17	320	320	55	55	200	120	80	80	350	350	100	100	150	150	480	380	30	20	10	10
	18~29	300	250	55	55	180	120	80	80	350	350	100	100	150	150	440	320	30	15	10	10
	30~49	250	250	55	55	180	120	80	80	350	350	100	100	150	150	450	330	30	15	10	10
	50~64	250	250	55	55	180	120	80	80	350	350	100	100	150	150	440	300	25	15	10	10
	65~74	250	250	55	55	170	120	80	80	350	350	100	100	150	150	400	280	20	15	10	10
	75以上	250	250	55	55	150	100	80	80	350	350	100	100	150	150	340	230	15	15	10	10
	初期		250		55		120		80		350		100		150		340		15		10
妊婦 中期		250		55		150		80		350		100		150		360		20		10	
後期		250		55		180		80		350		100		150		420		25		10	
授乳婦		320		55		180		80		350		100		150		380		20		10	
身体活動レベルⅢ(高い)	6~7歳	250	250	55	55	100	100	60	60	270	270	60	60	120	120	290	260	10	10	10	10
	8~9	300	300	55	55	140	100	80	80	300	300	60	60	150	150	320	290	20	15	10	10
	10~11	320	320	55	55	160	130	80	80	350	350	100	100	150	150	420	380	20	20	10	10
	12~14	380	380	55	55	200	170	80	80	350	350	100	100	150	150	510	450	25	25	10	10
	15~17	380	320	55	55	200	170	120	80	350	350	100	100	150	150	550	430	30	20	10	10
	18~29	380	300	55	55	200	150	120	80	350	350	100	100	150	150	530	390	30	20	10	10
	30~49	380	250	55	55	200	150	120	80	350	350	100	100	150	150	530	390	30	20	10	10
	50~64	320	250	55	55	200	150	120	80	350	350	100	100	150	150	530	360	25	20	10	10
65~74	320	250	55	55	200	130	80	80	350	350	100	100	150	150	480	340	25	15	10	10	
授乳婦		320		55		170		80		350		100		150		470		25		10	

注1)野菜はきのこ、海藻を含む。また、野菜の1/3以上は緑黄色野菜でとることとする。(1人1日あたり重量g)
 注2)エネルギー量は「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の参考表・推定エネルギー必要量の93~97%の割合で構成してある。各人の必要に応じて適宜調整すること。
 注3)食品構成は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」で計算。

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文																														
	ページ	行																																
10	64	表 11 出典	<p>文部科学省「日本食品標準成分表 <u>2015年版（七訂）</u>による。</p>	<p>文部科学省「日本食品標準成分表 <u>2020年版（八訂）</u>による。</p>																														
11	151	表 栄養価	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>たけのこ飯</td> <td><u>431kcal</u></td> <td><u>10.3g</u></td> <td>4.4g</td> <td><u>2.1g</u></td> </tr> <tr> <td>若たけ汁</td> <td><u>13kcal</u></td> <td><u>1.7g</u></td> <td><u>0.2g</u></td> <td>1.8g</td> </tr> <tr> <td>鶏肉のくわ焼き</td> <td><u>444kcal</u></td> <td><u>26.8g</u></td> <td><u>30.7g</u></td> <td><u>1.5g</u></td> </tr> </tbody> </table>	たけのこ飯	<u>431kcal</u>	<u>10.3g</u>	4.4g	<u>2.1g</u>	若たけ汁	<u>13kcal</u>	<u>1.7g</u>	<u>0.2g</u>	1.8g	鶏肉のくわ焼き	<u>444kcal</u>	<u>26.8g</u>	<u>30.7g</u>	<u>1.5g</u>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>たけのこ飯</td> <td><u>417kcal</u></td> <td><u>11.0g</u></td> <td>4.4g</td> <td><u>2.3g</u></td> </tr> <tr> <td>若たけ汁</td> <td><u>12kcal</u></td> <td><u>1.4g</u></td> <td><u>0g</u></td> <td>1.8g</td> </tr> <tr> <td>鶏肉のくわ焼き</td> <td><u>348kcal</u></td> <td><u>25.7g</u></td> <td><u>23.3g</u></td> <td><u>1.8g</u></td> </tr> </tbody> </table>	たけのこ飯	<u>417kcal</u>	<u>11.0g</u>	4.4g	<u>2.3g</u>	若たけ汁	<u>12kcal</u>	<u>1.4g</u>	<u>0g</u>	1.8g	鶏肉のくわ焼き	<u>348kcal</u>	<u>25.7g</u>	<u>23.3g</u>	<u>1.8g</u>
たけのこ飯	<u>431kcal</u>	<u>10.3g</u>	4.4g	<u>2.1g</u>																														
若たけ汁	<u>13kcal</u>	<u>1.7g</u>	<u>0.2g</u>	1.8g																														
鶏肉のくわ焼き	<u>444kcal</u>	<u>26.8g</u>	<u>30.7g</u>	<u>1.5g</u>																														
たけのこ飯	<u>417kcal</u>	<u>11.0g</u>	4.4g	<u>2.3g</u>																														
若たけ汁	<u>12kcal</u>	<u>1.4g</u>	<u>0g</u>	1.8g																														
鶏肉のくわ焼き	<u>348kcal</u>	<u>25.7g</u>	<u>23.3g</u>	<u>1.8g</u>																														

番号	訂正箇所		原 文				訂 正 文					
	ページ	行										
1 2	153	表 栄養価	いんげんとパプリカの牛ロール巻き	257kcal	19.5g	12.7g	1.8g	いんげんとパプリカの牛ロール巻き	216kcal	17.9g	11.0g	1.8g
			豆腐となめこの赤だし	74kcal	6.5g	3.1g	2.2g	豆腐となめこの赤だし	64kcal	5.6g	2.6g	2.1g
			小松菜の煮びたし	156kcal	7.2g	11.1g	1.4g	小松菜の煮びたし	147kcal	7.1g	11.1g	1.4g
1 3	155	表 栄養価	さばのみそ煮	281kcal	18.6g	14.0g	2.4g	さばのみそ煮	244kcal	18.5g	14.0g	3.2g
			けんちん汁	152kcal	6.9g	8.4g	2.1g	けんちん汁	146kcal	6.7g	8.7g	2.1g
			春菊としめじの白あえ	100kcal	5.7g	5.5g	0.1g	春菊としめじの白あえ	92kcal	5.1g	5.2g	0.1g
1 4	157	表 栄養価	ミートボールのトマトソース煮込み	358kcal	19.5g	22.1g	1.4g	ミートボールのトマトソース煮込み	320kcal	20.0g	20.6g	2.3g
			コンソメスープ	16kcal	0.6g	0.2g	1.1g	コンソメスープ	15kcal	0.6g	0.2g	1.1g
			ポテトサラダ	301kcal	4.1g	21.8g	0.8g	ポテトサラダ	278kcal	4.5g	21.8g	0.8g

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文																														
	ページ	行																																
1 5	159	表 栄養価	<table border="1"> <tr> <td>豚肉のピカタ</td> <td><u>385</u>kcal</td> <td><u>30.5</u>g</td> <td><u>21.6</u>g</td> <td><u>1.6</u>g</td> </tr> <tr> <td>パンプキンスープ</td> <td><u>171</u>kcal</td> <td><u>4.3</u>g</td> <td><u>10.8</u>g</td> <td><u>1.8</u>g</td> </tr> <tr> <td>グリーンサラダ</td> <td><u>93</u>kcal</td> <td><u>1.6</u>g</td> <td><u>8.2</u>g</td> <td><u>0.5</u>g</td> </tr> </table>	豚肉のピカタ	<u>385</u> kcal	<u>30.5</u> g	<u>21.6</u> g	<u>1.6</u> g	パンプキンスープ	<u>171</u> kcal	<u>4.3</u> g	<u>10.8</u> g	<u>1.8</u> g	グリーンサラダ	<u>93</u> kcal	<u>1.6</u> g	<u>8.2</u> g	<u>0.5</u> g	<table border="1"> <tr> <td>豚肉のピカタ</td> <td><u>430</u>kcal</td> <td><u>27.6</u>g</td> <td><u>30.7</u>g</td> <td><u>1.6</u>g</td> </tr> <tr> <td>パンプキンスープ</td> <td><u>192</u>kcal</td> <td><u>4.5</u>g</td> <td><u>10.6</u>g</td> <td><u>1.8</u>g</td> </tr> <tr> <td>グリーンサラダ</td> <td><u>91</u>kcal</td> <td><u>1.9</u>g</td> <td><u>8.2</u>g</td> <td><u>1.0</u>g</td> </tr> </table>	豚肉のピカタ	<u>430</u> kcal	<u>27.6</u> g	<u>30.7</u> g	<u>1.6</u> g	パンプキンスープ	<u>192</u> kcal	<u>4.5</u> g	<u>10.6</u> g	<u>1.8</u> g	グリーンサラダ	<u>91</u> kcal	<u>1.9</u> g	<u>8.2</u> g	<u>1.0</u> g
豚肉のピカタ	<u>385</u> kcal	<u>30.5</u> g	<u>21.6</u> g	<u>1.6</u> g																														
パンプキンスープ	<u>171</u> kcal	<u>4.3</u> g	<u>10.8</u> g	<u>1.8</u> g																														
グリーンサラダ	<u>93</u> kcal	<u>1.6</u> g	<u>8.2</u> g	<u>0.5</u> g																														
豚肉のピカタ	<u>430</u> kcal	<u>27.6</u> g	<u>30.7</u> g	<u>1.6</u> g																														
パンプキンスープ	<u>192</u> kcal	<u>4.5</u> g	<u>10.6</u> g	<u>1.8</u> g																														
グリーンサラダ	<u>91</u> kcal	<u>1.9</u> g	<u>8.2</u> g	<u>1.0</u> g																														
1 6	161	表 栄養価	<table border="1"> <tr> <td>白身魚のホイル焼き</td> <td><u>204</u>kcal</td> <td><u>16.8</u>g</td> <td><u>12.0</u>g</td> <td><u>1.0</u>g</td> </tr> <tr> <td>クラムチャウダー</td> <td><u>238</u>kcal</td> <td><u>12.8</u>g</td> <td><u>12.8</u>g</td> <td><u>3.8</u>g</td> </tr> <tr> <td>フルーツヨーグルトプリン (1個分)</td> <td><u>144</u>kcal</td> <td><u>3.8</u>g</td> <td><u>2.5</u>g</td> <td><u>0.1</u>g</td> </tr> </table>	白身魚のホイル焼き	<u>204</u> kcal	<u>16.8</u> g	<u>12.0</u> g	<u>1.0</u> g	クラムチャウダー	<u>238</u> kcal	<u>12.8</u> g	<u>12.8</u> g	<u>3.8</u> g	フルーツヨーグルトプリン (1個分)	<u>144</u> kcal	<u>3.8</u> g	<u>2.5</u> g	<u>0.1</u> g	<table border="1"> <tr> <td>白身魚のホイル焼き</td> <td><u>186</u>kcal</td> <td><u>16.8</u>g</td> <td><u>12.0</u>g</td> <td><u>1.2</u>g</td> </tr> <tr> <td>クラムチャウダー</td> <td><u>217</u>kcal</td> <td><u>12.3</u>g</td> <td><u>12.8</u>g</td> <td><u>3.7</u>g</td> </tr> <tr> <td>フルーツヨーグルトプリン (1個分)</td> <td><u>132</u>kcal</td> <td><u>3.8</u>g</td> <td><u>2.4</u>g</td> <td><u>0.1</u>g</td> </tr> </table>	白身魚のホイル焼き	<u>186</u> kcal	<u>16.8</u> g	<u>12.0</u> g	<u>1.2</u> g	クラムチャウダー	<u>217</u> kcal	<u>12.3</u> g	<u>12.8</u> g	<u>3.7</u> g	フルーツヨーグルトプリン (1個分)	<u>132</u> kcal	<u>3.8</u> g	<u>2.4</u> g	<u>0.1</u> g
白身魚のホイル焼き	<u>204</u> kcal	<u>16.8</u> g	<u>12.0</u> g	<u>1.0</u> g																														
クラムチャウダー	<u>238</u> kcal	<u>12.8</u> g	<u>12.8</u> g	<u>3.8</u> g																														
フルーツヨーグルトプリン (1個分)	<u>144</u> kcal	<u>3.8</u> g	<u>2.5</u> g	<u>0.1</u> g																														
白身魚のホイル焼き	<u>186</u> kcal	<u>16.8</u> g	<u>12.0</u> g	<u>1.2</u> g																														
クラムチャウダー	<u>217</u> kcal	<u>12.3</u> g	<u>12.8</u> g	<u>3.7</u> g																														
フルーツヨーグルトプリン (1個分)	<u>132</u> kcal	<u>3.8</u> g	<u>2.4</u> g	<u>0.1</u> g																														
1 7	163	表 栄養価	<table border="1"> <tr> <td>炒飯</td> <td><u>606</u>kcal</td> <td><u>24.5</u>g</td> <td><u>19.5</u>g</td> <td><u>1.4</u>g</td> </tr> <tr> <td>酸辣湯</td> <td><u>135</u>kcal</td> <td><u>10.7</u>g</td> <td><u>6.9</u>g</td> <td><u>2.9</u>g</td> </tr> <tr> <td>棒々鶏</td> <td><u>212</u>kcal</td> <td><u>14.6</u>g</td> <td><u>13.2</u>g</td> <td><u>2.1</u>g</td> </tr> </table>	炒飯	<u>606</u> kcal	<u>24.5</u> g	<u>19.5</u> g	<u>1.4</u> g	酸辣湯	<u>135</u> kcal	<u>10.7</u> g	<u>6.9</u> g	<u>2.9</u> g	棒々鶏	<u>212</u> kcal	<u>14.6</u> g	<u>13.2</u> g	<u>2.1</u> g	<table border="1"> <tr> <td>炒飯</td> <td><u>572</u>kcal</td> <td><u>24.5</u>g</td> <td><u>19.5</u>g</td> <td><u>1.4</u>g</td> </tr> <tr> <td>酸辣湯</td> <td><u>127</u>kcal</td> <td><u>10.1</u>g</td> <td><u>7.1</u>g</td> <td><u>2.2</u>g</td> </tr> <tr> <td>棒々鶏</td> <td><u>206</u>kcal</td> <td><u>14.5</u>g</td> <td><u>13.5</u>g</td> <td><u>2.1</u>g</td> </tr> </table>	炒飯	<u>572</u> kcal	<u>24.5</u> g	<u>19.5</u> g	<u>1.4</u> g	酸辣湯	<u>127</u> kcal	<u>10.1</u> g	<u>7.1</u> g	<u>2.2</u> g	棒々鶏	<u>206</u> kcal	<u>14.5</u> g	<u>13.5</u> g	<u>2.1</u> g
炒飯	<u>606</u> kcal	<u>24.5</u> g	<u>19.5</u> g	<u>1.4</u> g																														
酸辣湯	<u>135</u> kcal	<u>10.7</u> g	<u>6.9</u> g	<u>2.9</u> g																														
棒々鶏	<u>212</u> kcal	<u>14.6</u> g	<u>13.2</u> g	<u>2.1</u> g																														
炒飯	<u>572</u> kcal	<u>24.5</u> g	<u>19.5</u> g	<u>1.4</u> g																														
酸辣湯	<u>127</u> kcal	<u>10.1</u> g	<u>7.1</u> g	<u>2.2</u> g																														
棒々鶏	<u>206</u> kcal	<u>14.5</u> g	<u>13.5</u> g	<u>2.1</u> g																														

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文																																																		
	ページ	行																																																				
1 8	165	表 栄養価	<table border="1"> <tr> <td>糖醋肉</td> <td>429kcal</td> <td>19.6g</td> <td>21.7g</td> <td>2.2g</td> </tr> <tr> <td>魷魚拌露筍</td> <td>110kcal</td> <td>14.2g</td> <td>2.7g</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>杏仁酥 (1個分)</td> <td>129kcal</td> <td>1.8g</td> <td>8.3g</td> <td>0.1g</td> </tr> </table>	糖醋肉	429kcal	19.6g	21.7g	2.2g	魷魚拌露筍	110kcal	14.2g	2.7g	1.4g	杏仁酥 (1個分)	129kcal	1.8g	8.3g	0.1g	<table border="1"> <tr> <td>糖醋肉</td> <td>424kcal</td> <td>18.2g</td> <td>23.7g</td> <td>2.5g</td> </tr> <tr> <td>魷魚拌露筍</td> <td>104kcal</td> <td>14.2g</td> <td>2.7g</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>杏仁酥 (1個分)</td> <td>125kcal</td> <td>1.8g</td> <td>8.4g</td> <td>0.1g</td> </tr> </table>	糖醋肉	424kcal	18.2g	23.7g	2.5g	魷魚拌露筍	104kcal	14.2g	2.7g	1.4g	杏仁酥 (1個分)	125kcal	1.8g	8.4g	0.1g																				
糖醋肉	429kcal	19.6g	21.7g	2.2g																																																		
魷魚拌露筍	110kcal	14.2g	2.7g	1.4g																																																		
杏仁酥 (1個分)	129kcal	1.8g	8.3g	0.1g																																																		
糖醋肉	424kcal	18.2g	23.7g	2.5g																																																		
魷魚拌露筍	104kcal	14.2g	2.7g	1.4g																																																		
杏仁酥 (1個分)	125kcal	1.8g	8.4g	0.1g																																																		
1 9	167	表 栄養価	<table border="1"> <tr> <td>まぐろのみそ風味フライ</td> <td>159kcal</td> <td>15.0g</td> <td>10.1g</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>きゅうりと油揚げのなます</td> <td>82kcal</td> <td>4.0g</td> <td>5.2g</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>野菜のオムレツ</td> <td>64kcal</td> <td>3.9g</td> <td>4.2g</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>さつまいもの甘煮</td> <td>76kcal</td> <td>0.4g</td> <td>0.2g</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>フロッキーの塩ゆで、プチトマト</td> <td>19kcal</td> <td>1.9g</td> <td>0.2g</td> <td>0g</td> </tr> </table>	まぐろのみそ風味フライ	159kcal	15.0g	10.1g	0.5g	きゅうりと油揚げのなます	82kcal	4.0g	5.2g	0g	野菜のオムレツ	64kcal	3.9g	4.2g	1.4g	さつまいもの甘煮	76kcal	0.4g	0.2g	0g	フロッキーの塩ゆで、プチトマト	19kcal	1.9g	0.2g	0g	<table border="1"> <tr> <td>まぐろのみそ風味フライ</td> <td>128kcal</td> <td>16.3g</td> <td>7.0g</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>きゅうりと油揚げのなます</td> <td>78kcal</td> <td>4.0g</td> <td>5.2g</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>野菜のオムレツ</td> <td>60kcal</td> <td>3.9g</td> <td>4.2g</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>さつまいもの甘煮</td> <td>71kcal</td> <td>0.5g</td> <td>0.1g</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>フロッキーの塩ゆで、プチトマト</td> <td>21kcal</td> <td>2.4g</td> <td>0.3g</td> <td>0g</td> </tr> </table>	まぐろのみそ風味フライ	128kcal	16.3g	7.0g	0.5g	きゅうりと油揚げのなます	78kcal	4.0g	5.2g	0g	野菜のオムレツ	60kcal	3.9g	4.2g	1.4g	さつまいもの甘煮	71kcal	0.5g	0.1g	0g	フロッキーの塩ゆで、プチトマト	21kcal	2.4g	0.3g	0g
まぐろのみそ風味フライ	159kcal	15.0g	10.1g	0.5g																																																		
きゅうりと油揚げのなます	82kcal	4.0g	5.2g	0g																																																		
野菜のオムレツ	64kcal	3.9g	4.2g	1.4g																																																		
さつまいもの甘煮	76kcal	0.4g	0.2g	0g																																																		
フロッキーの塩ゆで、プチトマト	19kcal	1.9g	0.2g	0g																																																		
まぐろのみそ風味フライ	128kcal	16.3g	7.0g	0.5g																																																		
きゅうりと油揚げのなます	78kcal	4.0g	5.2g	0g																																																		
野菜のオムレツ	60kcal	3.9g	4.2g	1.4g																																																		
さつまいもの甘煮	71kcal	0.5g	0.1g	0g																																																		
フロッキーの塩ゆで、プチトマト	21kcal	2.4g	0.3g	0g																																																		

番号	訂正箇所		原 文	訂 正 文	
	ページ	行			
20	31	表 11 葉酸の 欠乏症	<p>神経管閉 塞障害発症のリスクが高まる。</p>	<p>神経管閉鎖障害発症のリスクが高まる。</p>	