図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
1	18	図 27 第 731 条	男は，18歳に，女は，16歳にならなければ，婚姻をすることができない。	婚姻は，18 歳にならなければ，することができない。	
2	18	図 27 第 737 条	**第737条（未成年者の婚姻についての父母の同意）** 未成年の子が婚姻をするには，父母の同意を得なければならない。	（削除）	
3	18	図 27 第 753 条	**第753条（婚姻による成年擬制）** 未成年者が婚姻をしたときは，これによって成年に達したものとみなす。	（削除）	
4	18	図 27 注	注）2018年に民法が改正され，第731条は「婚姻は，18歳にならなければ，することができない。」とされ，第737条と753条は削除された。2022年4月1日より施行される。	（削除）	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
5	24	5 少年法の対象年齢	刑事手続において少年として扱うことができる年齢(少年法の対象年齢)を，現在の20歳未満から18歳未満に引き下げるかどうかについては，議論が続いている。	18・19歳は「特定少年」となる。更正が期待されるため少年法が適用されるが，成年として責任ある社会参画が期待されるため取り扱いは17歳以下の者とは異なる。	
6	24	➡確認しよう！可能・対象スタート年齢！ 少年法の対象年齢	審議中	(削除)	
7	24	■用語解説	**飲酒・喫煙年齢**：未成年者飲酒禁止法および未成年者喫煙禁止法で満20歳未満は禁止されている(2022年4月以降は法律名が変更される)。	**飲酒・喫煙年齢**：「20歳未満の者の喫煙の禁止に関する法律」および「20歳未満の者の飲酒の禁止に関する法律」で，満20歳未満は禁止されている。	

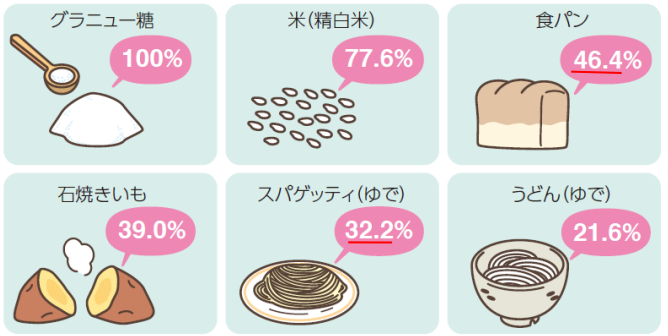
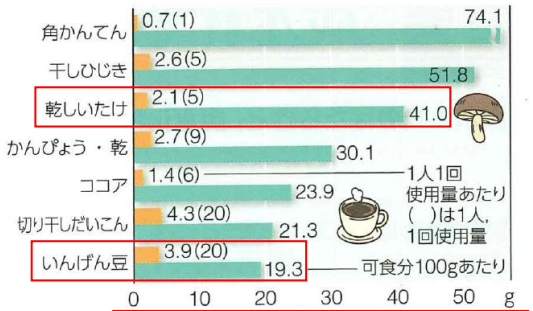
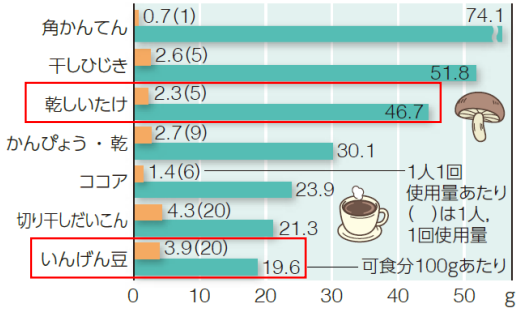
図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
8	30	17	6か月 以降は予防接種などにより後天的免疫を得るようにする。	それ以 降は予防接種などにより後天的免疫を得るようにする。	
9	44	図 40	父親・母親のいずれか が原則１年以内の育児休業など。	原則子が１歳になるまでの育児休業など。	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	訂　正　理　由
１０	74	図８ １炭水化物	人の消化酵素で分解される 糖質と消化酵素で分解されない食物繊維に分けられる。	人の消化酵素で分解できる 糖質と消化酵素で分解しにくい食物繊維に分けられる。	
１１	75	８	ほとんどエネルギー源にならない。 （削除）	エネルギー源になりにくい。	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
１２	76	図 14	 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による	 文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による	
１３	76	図 15	 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による	 注)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	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
１４	76	図 16 ▸ とう精による栄養素の損失	可食部100ｇあたり。 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による	**注 1）可食部 100g あたり。** **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）」および「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	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
１５	77	図 20			

原文

種類	炭水化物（g）	ビタミンC（mg）	特徴と特殊成分
じゃがいも	17.6	35	寒さに強いので貯蔵しやすい。発芽期の芽の部分や緑をおびた皮の部分は，毒性のあるソラニンを含む。
さつまいも	31.9	29	比較的甘みが強い。加熱するとでんぷんが麦芽糖・デキストリンに変わり，甘みを増す。低温で貯蔵すると凍害を受ける。便秘予防効果のあるヤラピンを含む。
さといも	13.1	6	ぬめりの成分はガラクタンである。塩でもみ洗いし，約1％の食塩水でゆでると除去できる。
やまいも	13.9	6	生でも消化がよい。
こんにゃくいも	2.3(注)	0(注)	主成分はグルコマンナンである。これをぬるま湯で練り，石灰を加えて煮沸し，固めたものがこんにゃくである。

可食部100gあたり。　注）こんにゃく中の成分量を示す。

訂正文

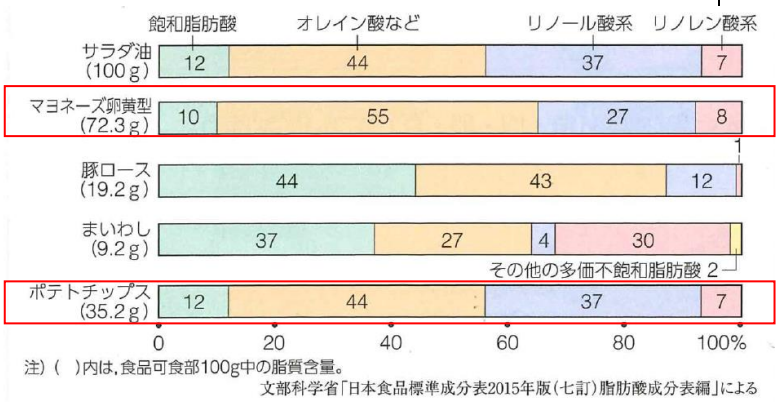
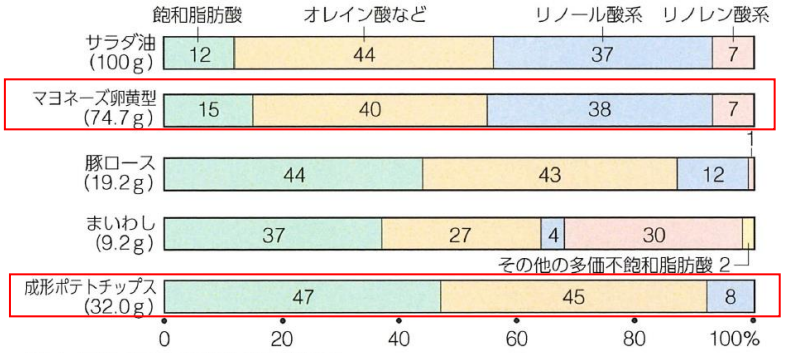
種類	炭水化物（g）	ビタミンC（mg）	特徴と特殊成分
じゃがいも	17.3	28	寒さに強いので貯蔵しやすい。発芽期の芽の部分や緑をおびた皮の部分は，毒性のあるソラニンを含む。
さつまいも	31.9	29	比較的甘みが強い。加熱するとでんぷんが麦芽糖・デキストリンに変わり，甘みを増す。低温で貯蔵すると凍害を受ける。便秘予防効果のあるヤラピンを含む。
さといも	13.1	6	ぬめりの成分はガラクタンである。塩でもみ洗いし，約1％の食塩水でゆでると除去できる。
やまいも	13.9	6	生でも消化がよい。
こんにゃくいも	2.3(注)	0(注)	主成分はグルコマンナンである。これをぬるま湯で練り，石灰を加えて煮沸し，固めたものがこんにゃくである。

可食部100gあたり。　注）精粉（せいふん）こんにゃくの値。

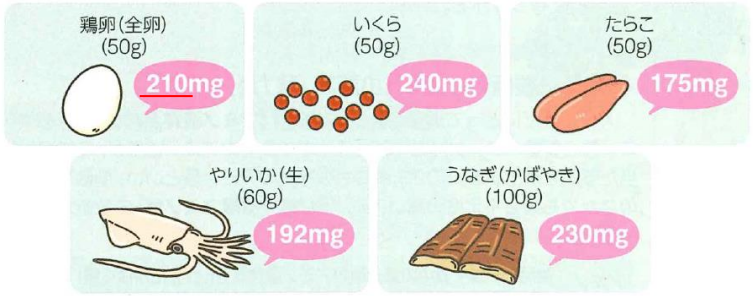
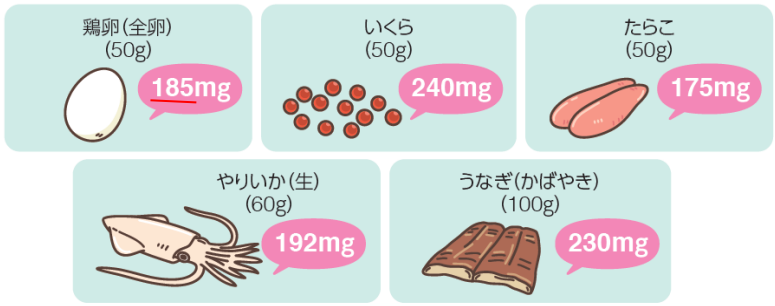
文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」による

（追加）

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
１６	79	図 24	 注）（ ）内は，食品可食部100g中の脂質含量。 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）脂肪酸成分表編」による	 注）（ ）内は，食品可食部100g中の脂質含量。 文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）脂肪酸成分表編」による	

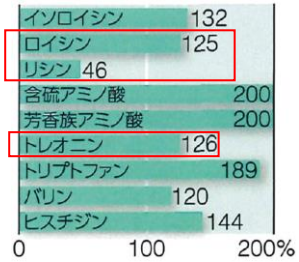
図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
１７	79	図 25	 注)（ ）内の分量あたり。( )内は1食分の分量。 文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による	 注)（ ）内の分量あたり。( )内は1食分の分量。 文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による	

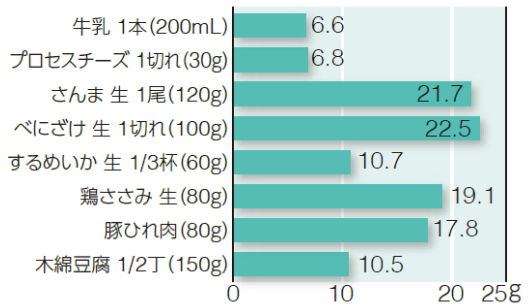
図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
１８	79	3~4	エネルギー供給源としての意義が大きい飽和脂肪酸は18歳以上で目標量が定められ，男女共エネルギー比率7.0％以下である。（削除）	エネルギーの供給源としての意義が大きい飽和脂肪酸は目標量が定められ，15～17歳のエネルギー比率は男女とも8%以下である。	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
１９	80	図 28	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［1～2歳］(注)，及び，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（右図）。 なお，同資料［18歳以上］を用いて算出した場合，第一制限アミノ酸はリシンで56となる。 	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［1～2歳］(注)，及び，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（右図）。 なお，同資料［18歳以上］を用いて算出した場合，第一制限アミノ酸はリシンで53となる。 	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
２０	81	図 29	 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)食品の量は1食分。 文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」による	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
２１	81	図 30	下表	下表	

原文

		適する料理	たんぱく質量	脂質量
鶏肉の区分	①ささみ	あえ物・わんだね・フライ	23.0	0.8
	②むね	から揚げ・フライ・ソテー	21.3	5.9
	③もも	から揚げ・ソテー・	16.6	14.2
	④手羽	ロースト・煮こみ	17.8	14.3
牛肉の区分	①肩ロース		16.2	26.4
	②肩		16.8	19.6
	③リブロース	ロースト・	14.1	37.1
	④サーロイン	ステーキ・	16.5	27.9
	⑤ランプ	すき焼き・フライ	18.6	17.8
	⑥ひれ		20.8	11.2
	⑦もも		19.5	13.3
	⑧ばら		12.8	39.4
	⑨すね	煮こみ・スープ	—	—
	⑩舌		13.3	31.8
豚肉の区分	①肩ロース		17.1	19.2
	②肩	ソテー・ロースト・	18.5	14.6
	③ロース	フライ	19.3	19.2
	④ひれ		22.2	3.7
	⑤もも	ソテー・ロースト・煮こみ	20.5	10.2
	⑥ばら	煮こみ	14.4	35.4

注1）鶏肉の値は若鶏肉。ささみは「生」，他は「皮つき，生」。
注2）牛肉の値は乳用肥育牛肉。ひれと舌以外は「脂身つき，生」。
注3）豚肉の値は大型種肉。ひれ以外は「脂身つき，生」。
文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」による

訂正文

		適する料理	たんぱく質量	脂質量
鶏肉の区分	①ささみ	あえ物・わんだね・フライ	23.9	0.8
	②むね	から揚げ・フライ・ソテー	21.3	5.9
	③もも	から揚げ・ソテー・	16.6	14.2
	④手羽	ロースト・煮こみ	17.8	14.3
牛肉の区分	①肩ロース		16.2	26.4
	②肩		17.1	19.8
	③リブロース	ロースト・	14.1	37.1
	④サーロイン	ステーキ・	16.5	27.9
	⑤ランプ	すき焼き・フライ	18.6	17.8
	⑥ひれ		20.8	11.2
	⑦もも		19.5	13.3
	⑧ばら		12.8	39.4
	⑨すね	煮こみ・スープ	—	—
	⑩舌		13.3	31.8
豚肉の区分	①肩ロース		17.1	19.2
	②肩	ソテー・ロースト・	18.5	14.6
	③ロース	フライ	19.3	19.2
	④ひれ		22.2	3.7
	⑤もも	ソテー・ロースト・煮こみ	20.5	10.2
	⑥ばら	煮こみ	14.4	35.4

注1）鶏肉の値は若鶏肉。ささみは「生」，他は「皮つき，生」。
注2）牛肉の値は乳用肥育牛肉。ひれと舌以外は「脂身つき，生」。
注3）豚肉の値は大型種肉。ひれ以外は「脂身つき，生」。
文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」による

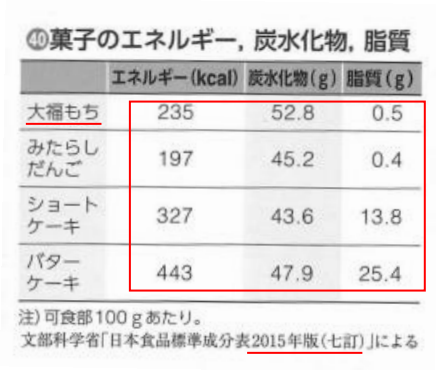
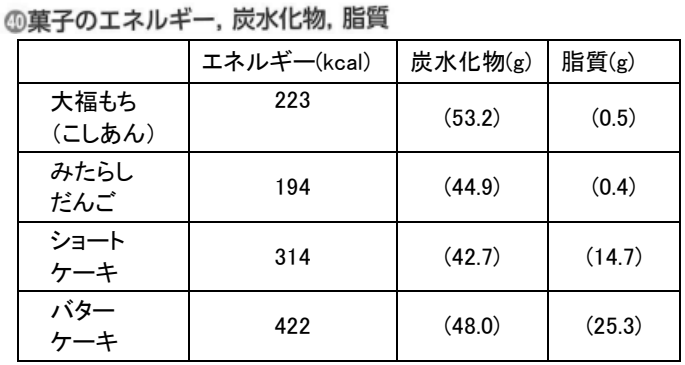
図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
２２	83	図 34	文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」による	文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」による	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
２３	85	図 37	注)可食部100ｇあたり。　文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による	**注 1）可食部 100g あたり。　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）」および「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	
２４	85	図 38	文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」による	文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」による	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
２５	86	図 40			

㊵菓子のエネルギー，炭水化物，脂質

	エネルギー(kcal)	炭水化物(g)	脂質(g)
大福もち	235	52.8	0.5
みたらしだんご	197	45.2	0.4
ショートケーキ	327	43.6	13.8
バターケーキ	443	47.9	25.4

注）可食部100ｇあたり。
文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」による

㊵菓子のエネルギー，炭水化物，脂質

	エネルギー(kcal)	炭水化物(g)	脂質(g)
大福もち（こしあん）	223	(53.2)	(0.5)
みたらしだんご	194	(44.9)	(0.4)
ショートケーキ	314	(42.7)	(14.7)
バターケーキ	422	(48.0)	(25.3)

注）可食部 100g あたり。
文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」による

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	
２６	97	図 66		

66 食品群別摂取量のめやすとそれによる食品構成の例（概量）

（1人1日あたりの重量=g）

身体活動レベル	食品群	1群 乳・乳製品 男	1群 乳・乳製品 女	1群 卵 男・女	2群 魚介・肉 男	2群 魚介・肉 女	2群 豆・豆製品 男	2群 豆・豆製品 女	3群 野菜 男・女	3群 いも 男・女	3群 くだもの 男・女	4群 穀類 男	4群 穀類 女	4群 油脂 男	4群 油脂 女	4群 砂糖 男	4群 砂糖 女
(Ⅰ)低い	15～17歳	320	320	50	150	120	80	80	350	100	200	370	260	25	20	10	10
	18～29歳	300	250	50	180	100	80	80	350	100	200	330	220	20	15	10	10
(Ⅱ)ふつう	15～17歳	320	320	50	200	120	80	80	350	100	200	430	350	30	20	10	10
	食品構成の例（概量）	牛乳1 3/5 カップ（320mL）		卵（50g）	魚1切れ（70～100g） 肉（50～100g）		豆腐 1/5 丁（60g） 煮豆（20g）		ひたし物1皿（100g） 煮物（120g） いも1皿（100g）		サラダ（130g） くだもの（200g）	米1 1/3～1 7/10 カップ（230～290g） 食パン2～2.5枚（120～140g）				砂糖大さじ1（10g） 油大さじ2～2.5（20～30g）	
	18～29歳	300	250	50	180	120	80	80	350	100	200	390	290	30	15	10	10
(Ⅲ)高い	15～17歳	380	320	50	200	170	120	80	350	100	200	490	380	30	20	10	10
	18～29歳	380	300	50	200	150	120	80	350	100	200	470	360	30	20	10	10
栄養的特徴		良質たんぱく質・脂質・カルシウムなどをバランスよく含み，主に身体組織の構成に役立つ			たんぱく質・脂質などを含み，主に身体組織の構成に役立つ				ビタミン・ミネラルなどを含み，生理機能を調節する			炭水化物・脂質を含み，エネルギー源となる					

注1）食品群別摂取量のめやすは，香川明夫監修による。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。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。③食品構成は「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」で計算。

注2）男女の区別がない欄は男女共通である。菓子・飲料などのし好品は4群に含まれる。食品構成の例（概量）は，身体活動レベルⅡ（ふつう）のめやすである。

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	訂　　正　　文	
２６ 続き	97	図 66		

66 食品群別摂取量のめやすとそれによる食品構成の例（概量）

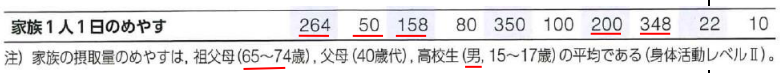
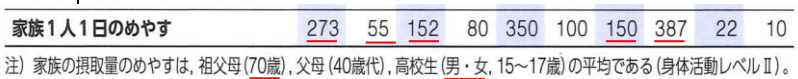
（1人1日あたりの重量=g）

身体活動レベル	食品群	1群 乳・乳製品 男	1群 乳・乳製品 女	1群 卵 男・女	2群 魚介・肉 男	2群 魚介・肉 女	2群 豆・豆製品 男	2群 豆・豆製品 女	3群 野菜 男・女	3群 いも 男・女	3群 くだもの 男・女	4群 穀類 男	4群 穀類 女	4群 油脂 男	4群 油脂 女	4群 砂糖 男	4群 砂糖 女
Ⅰ 低い	15～17歳	320	320	55	150	120	80	80	350	100	150	420	300	25	20	10	10
	18～29歳	300	250	55	180	100	80	80	350	100	150	370	240	20	15	10	10
Ⅱ ふつう	15～17歳	320	320	55	200	120	80	80	350	100	150	480	380	30	20	10	10
	食品構成の例（概量）	牛乳1 3/5 カップ（320mL）		卵（55g）	魚1切れ（70～100g） 肉（50～100g）		豆腐 1/5 丁（60g） 煮豆（20g）		ひたし物1皿（100g） いも1皿（100g）	煮物（120g）	サラダ（130g） くだもの（150g）	米1 1/2～2カップ（255～340g） 食パン2～2.5枚（120～140g）		砂糖大さじ1（10g） 油大さじ 1 2/3～2 1/2（20～30g）			
	18～29歳	300	250	55	180	120	80	80	350	100	150	440	320	30	15	10	10
Ⅲ 高い	15～17歳	380	320	55	200	170	120	80	350	100	150	550	430	30	20	10	10
	18～29歳	380	300	55	200	150	120	80	350	100	150	530	390	30	20	10	10
栄養的特徴		良質たんぱく質・脂質・カルシウムなどをバランスよく含み，主に身体組織の構成に役立つ			たんぱく質・脂質などを含み，主に身体組織の構成に役立つ				ビタミン・ミネラルなどを含み，生理機能を調節する			炭水化物・脂質を含み，エネルギー源となる					

注1）食品群別摂取量のめやすは，香川明夫監修による。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。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。③食品構成は「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」で計算。

注2）男女の区別がない欄は男女共通である。菓子・飲料などのし好品は4群に含まれる。食品構成の例（概量）は，身体活動レベルⅡ（ふつう）のめやすである。

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
２７	99	図 70			

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
２８	102	1 おにぎり	エネルギー 428kcal, 脂質 3.9g, たんぱく質 15.6g, 塩分 3.0g	エネルギー 407kcal, 脂質 4.0ｇ, たんぱく質 15.5ｇ, 塩分 2.9g	
２９	102	2 卵焼き	エネルギー 102kcal, 脂質 6.8g, たんぱく質 6.2g, 塩分 0.7g	エネルギー 97kcal, 脂質 6.7ｇ, たんぱく質 6.1ｇ, 塩分 0.7ｇ	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
３０	102	3 豚のしょうが焼き	エネルギー 311kcal, 脂質 21.0g, たんぱく質 16.7g, 塩分 1.4g	エネルギー 295kcal, 脂質 21.0ｇ, たんぱく質 16.7g, 塩分 1.6g	
３１	102	4 かぼちゃの煮物	エネルギー 49kcal, 脂質 0.1g, たんぱく質 1.3g, 塩分 0.2g	エネルギー 66kcal, 脂質 0.2ｇ, たんぱく質 1.4ｇ, 塩分 0.2ｇ	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
３２	104	1 三色どんぶり	エネルギー 579kcal, 脂質 12.1g, たんぱく 質 21.9g, 塩分 1.4g	エネルギー 550kcal, 脂質 12.0ｇ, たんぱく 質 21.8ｇ, 塩分 1.6g	
３３	104	2 油揚げとわかめのみそ汁	エネルギー 56kcal, 脂質 3.1g, たんぱく質 3.6g, 塩分 2.1g	エネルギー 52kcal, 脂質 3.1g, たんぱく質 3.6g, 塩分 2.2g	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
３４	105	1 ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ・ﾅﾎﾟﾘﾀﾝ	エネルギー 470kcal，脂質 10.6g， たんぱく質 14.8g，塩分 1.7g	エネルギー 438kcal，脂質 11.0ｇ， たんぱく質 14.9ｇ，塩分 1.6g	
３５	105	2 ｽﾄﾗｯﾁｬﾃｯﾗ	エネルギー 137kcal， 脂質 8.5g， たんぱく質 11.6g， 塩分 1.7g	エネルギー 129kcal， 脂質 8.4ｇ， たんぱく質 11.6ｇ， 塩分 1.7ｇ	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
３６	106	1 五目チャーハン	エネルギー 677kcal，脂質 24.3g，たんぱく質 22.1g，塩分 2.7g	エネルギー 650kcal，脂質 24.3ｇ，たんぱく質 21.8ｇ，塩分 3.4g	
３７	106	2 干しえびと白菜のスープ	エネルギー 70kcal，脂質 0.3g，たんぱく質 3.1g，塩分 0.7g	エネルギー 71kcal，脂質 0.3ｇ，たんぱく質 3.4ｇ，塩分 2.3g	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
３８	107	1 いちご大福	エネルギー 175kcal,	エネルギー 167kcal	
３９	107	2 ﾊﾟﾝﾅｺｯﾀ	エネルギー 253kcal, 脂質 19.5g, たんぱく質 3.9g,	エネルギー 240kcal, 脂質 18.7ｇ, たんぱく質 3.8ｇ,	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原文	訂正文	
４０	108	1 魚のなべ照り焼き	エネルギー 301kcal, 脂質 16.1g, たんぱく質 18.8g, 塩分 2.7g	エネルギー 270kcal，脂質 16.1ｇ， たんぱく質 18.8ｇ，塩分 3.0ｇ	
４１	108	2 すまし汁	エネルギー 31kcal, 脂質 1.5g, たんぱく質 3.4g,	エネルギー 25kcal, 脂質 1.2ｇ， たんぱく質 2.8ｇ，	
４２	108	3 ほうれん草のごまあえ	エネルギー 84kcal, 脂質 4.5g,	エネルギー 85kcal, 脂質 4.7ｇ，	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
４３	110	1 ハヤシライス	エネルギー 819kcal，脂質 45.0g， たんぱく質 15.6g，	エネルギー 698kcal，脂質 37.1ｇ， たんぱく質 17.0ｇ，	
４４	110	2 フレンチサラダ	エネルギー 90kcal， 脂質 8.1g，	エネルギー 74kcal， 脂質 6.5ｇ，	
４５	110	3 マドレーヌ	エネルギー 247kcal， 脂質 13.9g， たんぱく質 3.2g，	エネルギー 241kcal， 脂質 14.2ｇ， たんぱく質 3.5ｇ，	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
４６	112	1 青椒肉絲	エネルギー 227kcal, 脂質 11.5g, たんぱく質 18.4g, 塩分 1.1g	エネルギー 216kcal，脂質 11.5ｇ， たんぱく質 18.4ｇ，塩分 1.3g	
４７	112	2 粟米湯	エネルギー 76kcal, 脂質 2.3g, たんぱく質 3.3g, 塩分 1.4g	エネルギー 77kcal，脂質 2.3g，たんぱく質 3.5g, 塩分 1.4g	
４８	112	2 粟米湯 材料	塩……1g(小1/6)	塩……適量	
４９	112	3 奶豆腐	エネルギー 99kcal, 脂質 1.9g, たんぱく質 1.7g, 塩分 0.1g	エネルギー 118kcal，脂質 1.9ｇ，たんぱく質 1.9ｇ， 塩分 0.1ｇ	

図書の記号・番号	家基３１６

番号	訂正箇所 ページ	訂正箇所 行	原　　文	訂　　正　　文	
５０	16	図 24 現行民法 結婚	未成年者は親の同意 →3 （削除）	（削除）	