

## 正誤表・更新情報

本書中に訂正・更新箇所等がございました。お手数をお掛けしますが、下記ご参照頂けますようお願い申し上げます（2019年5月24日）

### ■第1版 第4刷（2019年2月1日発行）の修正・更新箇所

| 頁          | 場所                 | 修正前              | 修正後              | 補足   | 掲載       |
|------------|--------------------|------------------|------------------|--|----------|
| 第3章「動物性食品」 |                    |                  |                  |  |          |
| 107        | 左段、「4）無機質」内 下から4行目 | カゼインホスホペプチド(CCP) | カゼインホスホペプチド(CPP) | 2019/1/29公開の正誤表に誤りがございました。謹んでここに訂正いたします。<br>左段、「4）無機質」内 下から3行目「CPP」は修正不要です | 19/02/13 |
| 110        | 表18, 分類の項, 3行目     | 調整粉乳             | 調製粉乳             |  | 19/05/24 |
| 110        | 表18, 詳細の項, 3行目     | 成分を調整したもの        | 成分を調製したもの        |  | 19/05/24 |

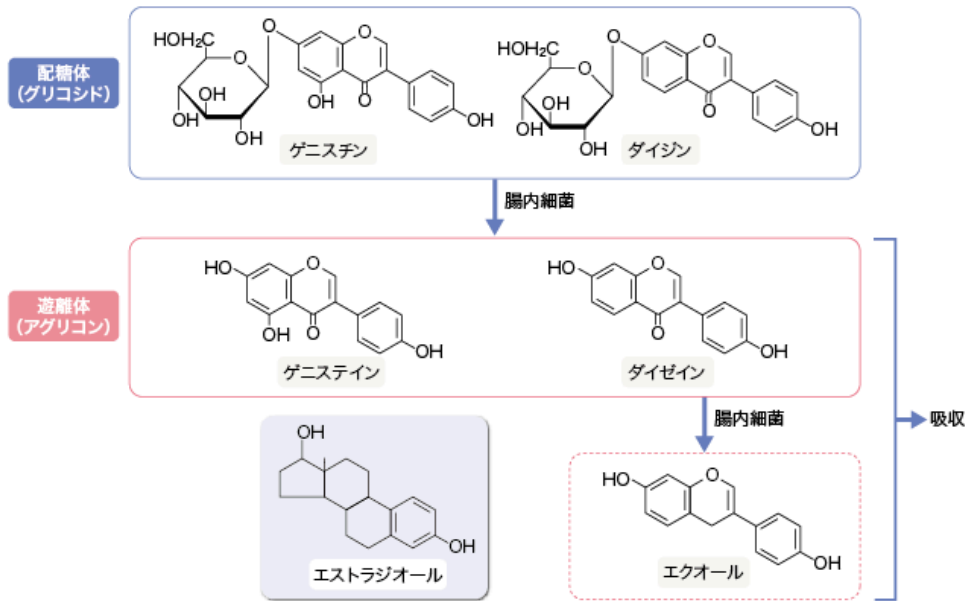
### ■第1版 第3刷（2018年2月15日発行）の修正・更新箇所

| 頁          | 場所                   | 修正前                          | 修正後                     | 補足   | 掲載       |
|------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|--|----------|
| 第2章「植物性食品」 |                      |                              |                         |  |          |
| 36         | 表6.「主な貯蔵物」の列, 下から3行目 | でんぷん(+ムチン)                   | でんぷん(+粘質物)              |  | 18/12/07 |
| 41         | 左段, 一番下の行            | でんぷんと粘質物(ムチン) <sup>※32</sup> | でんぷんと粘質物 <sup>※32</sup> |  | 18/12/07 |
| 41         | 右段, 1行目              | でんぷんが多くムチンが少ない               | でんぷんが多く粘質物が少ない          |  | 18/12/07 |
| 41         | 右段, 3行目              | ムチンが多く含まれ,                   | 粘質物が多く含まれ,              |  | 18/12/07 |
| 41         | 脚注, 右段, 下から4行目       | ※32 ムチン: グロブリン様の             | ※32 グロブリン様の             |  | 18/12/07 |
| 47         | 図14                  |                              |                         | 下記※1参照   | 18/12/07 |
| 48         | 図15                  |                              |                         | 下記※2参照   | 18/12/07 |
| 69         | 右段, 下から3行目           | ムチンを主体とする                    | 糖たんぱく質を主体とする            |  | 18/12/07 |
| 第3章「動物性食品」 |                      |                              |                         |  |          |
| 107        | 左段、「4）無機質」内 下から4行目   | カゼインホスホペプチド(CCP)             | カゼインホスホペプチド(CPP)        | 2019/1/29公開の正誤表に誤りがございました。謹んでここに訂正いたします。<br>左段、「4）無機質」内 下から3行目「CPP」は修正不要です | 19/02/13 |

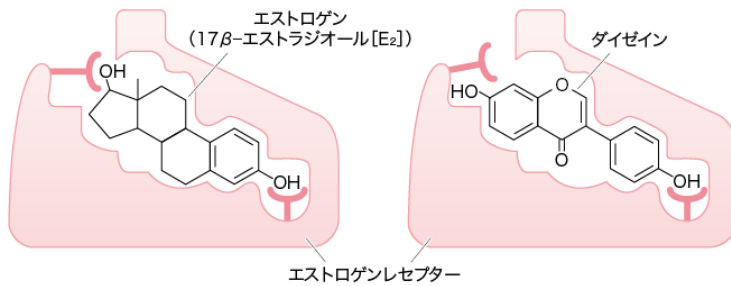
|     |                    |           |           |  |          |
|-----|--------------------|-----------|-----------|--|----------|
| 110 | 表18, 分類の項, 3<br>行目 | 調整粉乳      | 調整粉乳      |  | 19/05/24 |
| 110 | 表18, 詳細の項, 3<br>行目 | 成分を調整したもの | 成分を調整したもの |  | 19/05/24 |

図表

※1 以下の図への差し替えをお願いいたします(ダイジン, エストラジオールの構造式に誤りがございました).



※2 以下の図への差し替えをお願いいたします(構造式に誤りがございました).



■第1版 第2刷（2017年2月15日発行）の修正・更新箇所

| 頁                | 場所                    | 修正前                                    | 修正後   | 補足  | 掲載       |
|------------------|-----------------------|--|---|---|----------|
| 第1章「食品の分類と食品成分表」 |                       |  |   |   |          |
| 16               | 右段, 1行目               | を収載している。                               | を収載している(2015年12月時点)。  | 日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年の公表に伴い、情報を更新させていただきます。                              | 17/05/18 |
| 21               | 右段, 「⑦ナイアシン」内3行目      | 成分値はニコチン酸相当量で示されている。なお。                | また。   |   | 17/05/18 |
| 21               | 右段, 「⑦ナイアシン」最終行に追加    |  | 成分値は当初ニコチン酸相当量で示されていたが、食品成分表2015の「追補2016年」からはナイアシン当量も併記されるようになった。 |   | 17/05/18 |
| 24               | 右段, 最終行に追加            |  | また、新たに収載が決定した食品の成分値は、追補として毎年度ごとにデータが公表される。                        |   | 17/05/18 |
| 第2章「植物性食品」       |                       |  |   |   |          |
| 28               | 左段, 「A. 穀類の種類と性質」内4行目 | ヒエ科                                    | ヒユ科   |   | 18/01/10 |
| 36               | 表6, 「主な貯蔵物」の列, 下から3行目 | でんぷん(+ムチン)                             | でんぷん(+粘質物)  |   | 18/12/07 |
| 41               | 左段, 一番下の行             | でんぷんと粘質物(ムチン) <sup>※32</sup>           | でんぷんと粘質物 <sup>※32</sup>   |   | 18/12/07 |
| 41               | 右段, 1行目               | でんぷんが多くムチンが少ない                         | でんぷんが多く粘質物が少ない  |   | 18/12/07 |
| 41               | 右段, 3行目               | ムチンが多く含まれ,                             | 粘質物が多く含まれ,  |   | 18/12/07 |
| 41               | 脚注, 右段, 下から4行目        | ※32 ムチン: グロブリン様の                       | ※32 グロブリン様の   |   | 18/12/07 |
| 44               | 左段, 最終行~右段, 1行目       | …のアミノ酸組成はバランスがよく、アミノ酸値は100であるから(表11B), | …のアミノ酸組成は植物性食品のなかでも、バランスがよく(表11B),                                |   | 18/01/10 |
| 46               | 表11                   |  |   | 下記※1参照  | 18/01/10 |
| 47               | 図14                   |  |   | 下記※2参照  | 18/12/07 |
| 48               | 図15                   |  |   | 下記※3参照  | 18/12/07 |
| 50               | 左段, 2行目               | やわらかくなる。アミノ酸値は91。制限アミノ酸はトレオニンで,        | やわらかくなる。制限アミノ酸はトレオニンで,  |   | 18/01/10 |
| 50               | 右段, 6~7行目             | そらまめのアミノ酸値は50で、他の豆類に比べると低い。            |   |   | 18/01/10 |
| 69               | 右段, 下から3行目            | ムチンを主体とする                              | 糖たんぱく質を主体とする  |   | 18/12/07 |
| 第3章「動物性食品」       |                       |  |   |   |          |
| 107              | 左段, 「(4) 無機質」内 下から4行目 | カゼインホスホペプチド(CCP)                       | カゼインホスホペプチド(CPP)  | 2019/1/29公開の正誤表に誤りがございました。謹んでここに訂正いたします。<br>左段, 「(4) 無機質」内 下から3行目「CPP」は修正不要です | 19/02/13 |
| 110              | 表18, 分類の項, 3行目        | 調整粉乳                                   | 調製粉乳  |   | 19/05/24 |
| 110              | 表18, 詳細の項, 3行目        | 成分を調整したもの                              | 成分を調製したもの   |   | 19/05/24 |
| 113              | 左段, 「(3) 卵白」内 2行目     | …内水溶卵白, 濃厚卵白と外水溶卵白に分けられる。              | …内水様卵白, 濃厚卵白と外水様卵白に分けられる。   | 「溶」→「様」に  | 18/01/10 |

※1 以下の表への差し替えをお願いいたします。  
 (アミノ酸評点パターンの表記と数値、アミノ酸価の数値および注釈の表記を変更しました)

表 11 主な豆類に含まれるアミノ酸の内訳

A 豆類のアミノ酸組成

|                                   | たんぱく質 | イソロイシン | ロイシン | リジン  | 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  | ヒスチジン |
|-----------------------------------|-------|--------|------|------|--------|---------|-------|---------|------|-------|
| 大豆(乾) <sup>*1</sup>               | 33.8  | 1700   | 2800 | 2300 | 1100   | 3200    | 1500  | 490     | 1800 | 1000  |
| そば(乾)                             | 26    | 990    | 1800 | 1600 | 490    | 1800    | 910   | 220     | 1100 | 670   |
| いんげん(乾)                           | 19.9  | 910    | 1600 | 1300 | 510    | 1600    | 790   | 220     | 1000 | 600   |
| 小豆(乾)                             | 20.3  | 870    | 1600 | 1500 | 580    | 1700    | 750   | 230     | 1100 | 680   |
| ささげ(乾)                            | 23.9  | 1000   | 1800 | 1600 | 730    | 2000    | 870   | 280     | 1200 | 780   |
| 緑豆(乾)                             | 25.1  | 1000   | 1900 | 1700 | 510    | 2200    | 800   | 250     | 1300 | 720   |
| えんどう(乾)                           | 21.7  | 850    | 1500 | 1600 | 550    | 1600    | 830   | 200     | 990  | 550   |
| [参考] 水稻穀粒(すいとくくりゅう) <sup>*2</sup> | 6.1   | 240    | 500  | 220  | 290    | 560     | 220   | 84      | 350  | 160   |

B 食品可食部のたんぱく質1gあたりのアミノ酸組成

|                         | イソロイシン | ロイシン | リジン | 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 | ヒスチジン | アミノ酸価                  |
|-------------------------|--------|------|-----|--------|---------|-------|---------|-----|-------|------------------------|
| アミノ酸評点パターン(学童期2~5歳)     | 28     | 66   | 58  | 25     | 63      | 34    | 11      | 35  | 19    |                        |
| 大豆(乾) <sup>*1</sup>     | 52     | 89   | 73  | 34     | 100     | 47    | 15      | 55  | 31    | 100                    |
| そば(乾)                   | 49     | 91   | 81  | 25     | 89      | 46    | 11      | 57  | 33    | 75                     |
| いんげん(乾)                 | 58     | 100  | 83  | 33     | 110     | 51    | 14      | 67  | 39    | 99                     |
| 小豆(乾)                   | 51     | 94   | 91  | 34     | 100     | 44    | 14      | 63  | 40    | 100                    |
| ささげ(乾)                  | 54     | 94   | 83  | 38     | 110     | 46    | 14      | 63  | 40    | 100                    |
| 緑豆(乾)                   | 51     | 96   | 85  | 25     | 110     | 40    | 12      | 63  | 36    | 81                     |
| えんどう(乾)                 | 49     | 86   | 90  | 32     | 94      | 48    | 11      | 57  | 32    | 81                     |
| [参考] 水稻穀粒 <sup>*2</sup> | 47     | 97   | 42  | 55     | 110     | 42    | 16      | 68  | 32    | 58(リジン <sup>*3</sup> ) |

\*1 大豆(乾)とは国産の黄大豆を指す。

\*2 水稻穀粒とは精白米(うるち米)を指す。

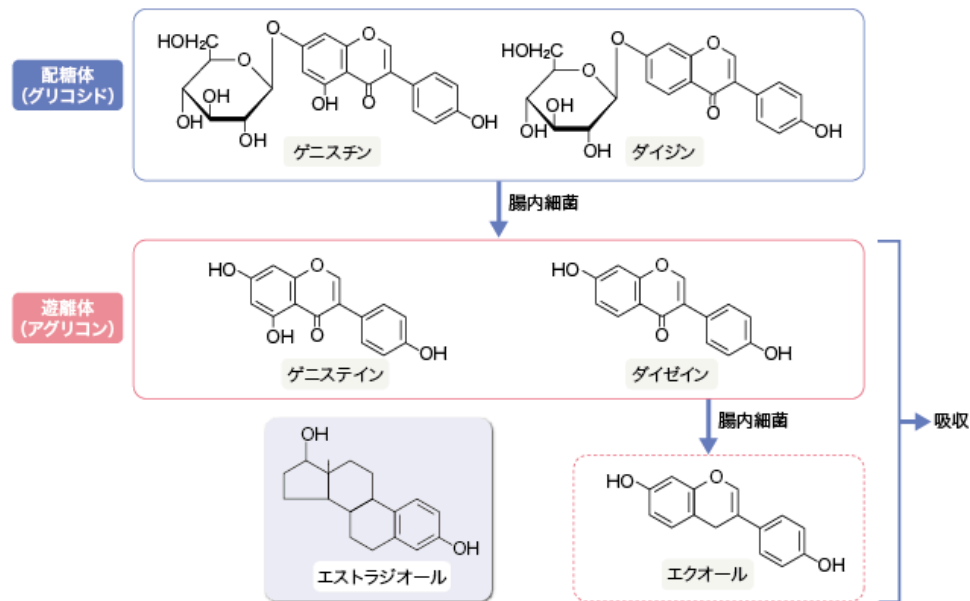
\*3 リジン: 第一制限アミノ酸

単位: アミノ酸含有量はmg, たんぱく質含有量はg

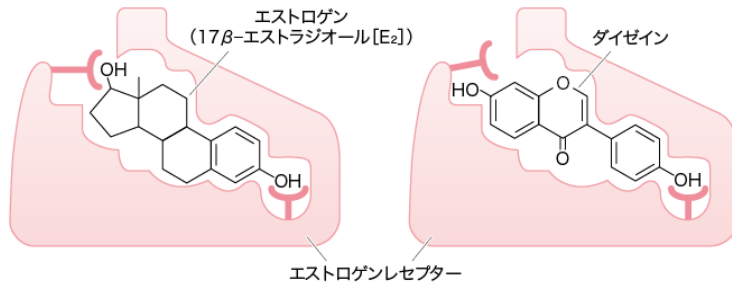
含硫アミノ酸: シスチン, メチオニン 芳香族アミノ酸: チロシン, フェニルアラニン

(アミノ酸価は1985年FAO/WHO/UNUアミノ酸評点パターンより算出, 他は文献4より引用。なお, 2007年FAO/WHO/UNUアミノ酸評点パターンでは, 1985年のものと異なり, 豆類のアミノ酸価は100となっている。)

※2 以下の図への差し替えをお願いいたします(デザイン, エストラジオールの構造式に誤りがございました)。



※3 以下の図への差し替えをお願いいたします(構造式に誤りがございました)。



## ■第1版 第1刷 (2016年3月15日発行) の修正・更新箇所

| 頁                | 場所                    | 修正前   | 修正後   | 補足   | 掲載       |
|------------------|-----------------------|---|---|--|----------|
| 第1章「食品の分類と食品成分表」 |                       |   |   |  |          |
| 16               | 右段, 1行目               | を収載している。  | を収載している(2015年12月時点)。  |  | 17/05/18 |
| 21               | 右段, 「⑦ナイアシン」内3行目      | 成分値はニコチン酸相当量で示されている。なお、                                       | また、   | 日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年の公表に伴い、情報を更新させていただきます。 | 17/05/18 |
| 21               | 右段, 「⑦ナイアシン」最終行に追加    |   | 成分値は当初ニコチン酸相当量で示されていたが、食品成分表2015の「追補2016年」からはナイアシン当量も併記されるようになった。 |  | 17/05/18 |
| 24               | 右段, 最終行に追加            |   | また、新たに収載が決定した食品の成分値は、追補として毎年度ごとにデータが公表される。                        |  | 17/05/18 |
| 第2章「植物性食品」       |                       |   |   |  |          |
| 28               | 左段, 「A. 穀類の種類と性質」内4行目 | ヒエ科   | ヒユ科   |  | 18/01/10 |
| 29               | 左段, 下から6行目            | うるち米ともち米の区別はなく、   | うるち米ともち米のそれぞれの成分値に加える。  |  | 16/03/15 |
| 36               | 表6, 「主な貯蔵物」の列, 下から3行目 | でんぷん(+ムチン)  | でんぷん(+粘質物)  |  | 18/12/07 |
| 41               | 左段, 一番下の行             | でんぷんと粘質物(ムチン) <sup>※32</sup>                                  | でんぷんと粘質物 <sup>※32</sup>   |  | 18/12/07 |
| 41               | 右段, 1行目               | でんぷんが多くムチンが少ない  | でんぷんが多く粘質物が少ない  |  | 18/12/07 |
| 41               | 右段, 3行目               | ムチンが多く含まれ、  | 粘質物が多く含まれ、  |  | 18/12/07 |
| 41               | 脚注, 右段, 下から4行目        | ※32 ムチン: グロブリン様の  | ※32 グロブリン様の   |  | 18/12/07 |
| 44               | 左段, 最終行～右段, 1行目       | …のアミノ酸組成はバランスがよく、アミノ酸価は100であるから(表11B),                        | …のアミノ酸組成は植物性食品のなかでもバランスがよく(表11B),                                 |  | 18/01/10 |
| 46               | 表11                   |   |   | 下記※1参照   | 18/01/10 |
| 47               | 図14                   |   |   | 下記※2参照   | 18/12/07 |
| 48               | 図15                   |   |   | 下記※3参照   | 18/12/07 |
| 50               | 左段, 2行目               | やわらかくなる。アミノ酸価は91, 制限アミノ酸はトレオニンで、                              | やわらかくなる。制限アミノ酸はトレオニンで、  |  | 18/01/10 |
| 50               | 右段, 6～7行目             | そらまめのアミノ酸価は50で、他の豆類に比べると低い。                                   |   |  | 18/01/10 |
| 56               | 表15: 2列5行目            | あさつき, アスパラガス, うど, ザーサイ, たけのこ, にんにく, ねぎ, わけぎ, たまねぎ, もやし, ゆりねなど | あさつき, アスパラガス, うど, ザーサイ, たけのこ, にんにく, わけぎ, たまねぎ, もやし, ゆりねなど         |  | 17/01/10 |

|                   |                     |  |  |   |          |
|-------------------|---------------------|--|--|---|----------|
| 61                | 右段. 上から6行目          | れる場合が多い.   | れる場合が多い.<br>5)ねぎ<br>葉ねぎの青ねぎと、根深ねぎの白ねぎが流通している。いずれも特有の香気と辛味を有するが、これは含硫化合物の <span style="color:red">スルフィド</span> 、 <span style="color:red">ジスルフィド</span> に由来している。 | p.62からp.61へ赤字部分を移動。番号を「1」から「5」に変更。  | 17/01/10 |
| 62                | 右段. 16~19行目         | 1)ねぎ<br>葉ねぎの青ねぎと、根深ねぎの白ねぎが流通している。いずれも特有の香気と辛味を有するが、これは含硫化合物の <span style="color:red">スルフィド</span> 、 <span style="color:red">ジスルフィド</span> に由来している。 |  |   |          |
| 62-63             | 項目F.内の見出し           | 2)たまねぎ<br>3)アスパラガス<br>4)たけのこ(図29)<br>5)にんにく  | 1)たまねぎ<br>2)アスパラガス<br>3)たけのこ(図29)<br>4)にんにく  | 1)の移動に伴い、番号を変更。   | 17/01/10 |
| 69                | 右段. 下から3行目          | <span style="color:red">ムチン</span> を主体とする  | <span style="color:red">糖たんぱく質</span> を主体とする   |   | 18/12/07 |
| 73                | 図40                 |  |  | 下記※4参照  | 16/03/15 |
| <b>第3章「動物性食品」</b> |                     |  |  |   |          |
| 106               | 図13:説明文             | (文献1より引用)  | (『新版 お菓子「こつ」の科学』(河田昌子/著), 柴田書店, p123, 図4-8より転載。一部改変)   |   | 16/08/23 |
| 106               | 図14:説明文             | (文献1より引用)  | (『新版 お菓子「こつ」の科学』(河田昌子/著), 柴田書店, p119, 図4-6より転載。一部改変)   |   | 16/08/23 |
| 107               | 左段, 「4」無機質」内 下から4行目 | カゼインホスホペプチド(CCP)   | カゼインホスホペプチド(CPP)   | 2019/1/29公開の正誤表に誤りがございました。謹んでここに訂正いたします。<br>左段, 「4」無機質」内 下から3行目「CPP」は修正不要です | 19/02/13 |
| 110               | 表18. 分類の項, 3行目      | <span style="color:red">調整</span> 粉乳   | <span style="color:red">調製</span> 粉乳   |   | 19/05/24 |
| 110               | 表18. 詳細の項, 3行目      | 成分を <span style="color:red">調整</span> したもの   | 成分を <span style="color:red">調製</span> したもの   |   | 19/05/24 |
| 113               | 左段, 「3」卵白」内 2行目     | …内水 <span style="color:red">溶</span> 卵白, 濃厚卵白と外水 <span style="color:red">溶</span> 卵白に分けられる。  | …内水 <span style="color:red">様</span> 卵白, 濃厚卵白と外水 <span style="color:red">様</span> 卵白に分けられる。  | 「溶」→「様」に  | 18/01/10 |
| 115               | 左段. 下から12行目         | <span style="color:red">試料</span>  | <span style="color:red">飼料</span>  |   | 17/01/10 |
| 116               | 右段. 下から6行目          | <span style="color:red">試料</span>  | <span style="color:red">飼料</span>  |   | 17/01/10 |

※1 以下の表への差し替えをお願いいたします。  
 (アミノ酸評点パターンの表記と数値、アミノ酸価の数値および注釈の表記を変更しました)

表 11 主な豆類に含まれるアミノ酸の内訳

A 豆類のアミノ酸組成

|                                    | たんぱく質 | イソロイシン | ロイシン | リジン  | 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  | ヒスチジン |
|------------------------------------|-------|--------|------|------|--------|---------|-------|---------|------|-------|
| 大豆(乾) <sup>*1</sup>                | 33.8  | 1700   | 2800 | 2300 | 1100   | 3200    | 1500  | 490     | 1800 | 1000  |
| そば(乾)                              | 26    | 990    | 1800 | 1600 | 490    | 1800    | 910   | 220     | 1100 | 670   |
| いんげん(乾)                            | 19.9  | 910    | 1600 | 1300 | 510    | 1600    | 790   | 220     | 1000 | 600   |
| 小豆(乾)                              | 20.3  | 870    | 1600 | 1500 | 580    | 1700    | 750   | 230     | 1100 | 680   |
| ささげ(乾)                             | 23.9  | 1000   | 1800 | 1600 | 730    | 2000    | 870   | 280     | 1200 | 780   |
| 緑豆(乾)                              | 25.1  | 1000   | 1900 | 1700 | 510    | 2200    | 800   | 250     | 1300 | 720   |
| えんどう(乾)                            | 21.7  | 850    | 1500 | 1600 | 550    | 1600    | 830   | 200     | 990  | 550   |
| [参考] 水稻穀粒(すいとんこくりゅう) <sup>*2</sup> | 6.1   | 240    | 500  | 220  | 290    | 560     | 220   | 84      | 350  | 160   |

B 食品可食部のたんぱく質1gあたりのアミノ酸組成

|                         | イソロイシン | ロイシン | リジン | 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 | ヒスチジン | アミノ酸価                  |
|-------------------------|--------|------|-----|--------|---------|-------|---------|-----|-------|------------------------|
| アミノ酸評点パターン(学童期2~5歳)     | 28     | 66   | 58  | 25     | 63      | 34    | 11      | 35  | 19    |                        |
| 大豆(乾) <sup>*1</sup>     | 52     | 89   | 73  | 34     | 100     | 47    | 15      | 55  | 31    | 100                    |
| そば(乾)                   | 49     | 91   | 81  | 25     | 89      | 46    | 11      | 57  | 33    | 75                     |
| いんげん(乾)                 | 58     | 100  | 83  | 33     | 110     | 51    | 14      | 67  | 39    | 99                     |
| 小豆(乾)                   | 51     | 94   | 91  | 34     | 100     | 44    | 14      | 63  | 40    | 100                    |
| ささげ(乾)                  | 54     | 94   | 83  | 38     | 110     | 46    | 14      | 63  | 40    | 100                    |
| 緑豆(乾)                   | 51     | 96   | 85  | 25     | 110     | 40    | 12      | 63  | 36    | 81                     |
| えんどう(乾)                 | 49     | 86   | 90  | 32     | 94      | 48    | 11      | 57  | 32    | 81                     |
| [参考] 水稻穀粒 <sup>*2</sup> | 47     | 97   | 42  | 55     | 110     | 42    | 16      | 68  | 32    | 58(リジン <sup>*3</sup> ) |

\*1 大豆(乾)とは国産の黄大豆を指す。

\*2 水稻穀粒とは精白米(うるち米)を指す。

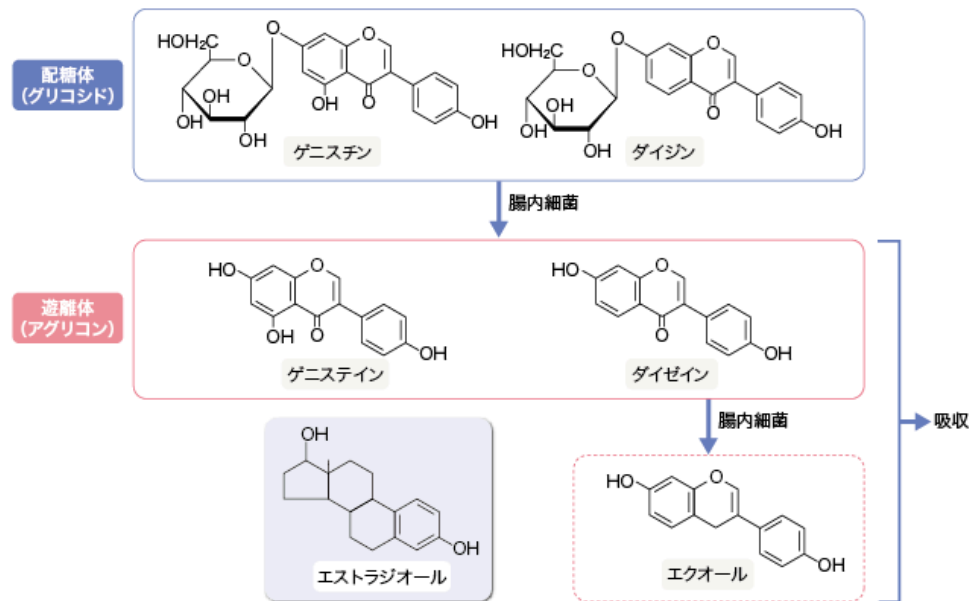
\*3 リジン: 第一制限アミノ酸

単位: アミノ酸含有量はmg, たんぱく質含有量はg

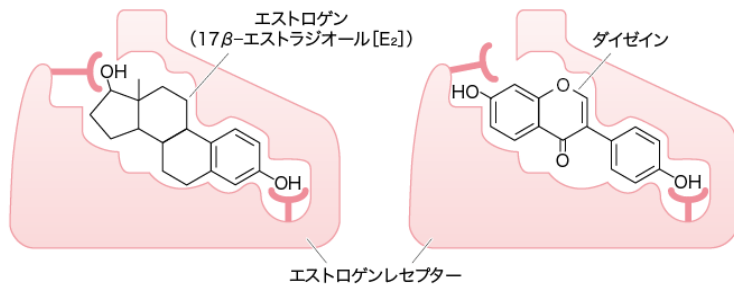
含硫アミノ酸: シスチン, メチオニン 芳香族アミノ酸: チロシン, フェニルアラニン

(アミノ酸価は1985年FAO/WHO/UNUアミノ酸評点パターンより算出, 他は文献4より引用。なお, 2007年FAO/WHO/UNUアミノ酸評点パターンでは, 1985年のものと異なり, 豆類のアミノ酸価は100となっている。)

※2 以下の図への差し替えをお願いいたします(デザイン, エストラジオールの構造式に誤りがございました)。



※3 以下の図への差し替えをお願いいたします(構造式に誤りがございました).



※4 以下の図への差し替えをお願いいたします(水前寺のりの分類に誤りがございました)

