

【フードコーディネーター用語集】目次

口絵

カラー配色の例

さまざまな箸の種類

ご挨拶

凡例

文化 —— 食文化

- 図表 アイスクリーム類の成分規格
- 水産加工品一覧
- みその分類一覧
- 酒類（アルコール飲料）の分類
- 各地の主な伝統野菜一覧
- 茶の分類

科学 —— 健康と栄養と安全

- 図表 加工食品の分類
- 健康寿命の国別順位（2003年）
- 脂肪酸の分類
- セレウス菌の種別
- 機能性食品の位置づけ
- ポリフェノールの種類と主な効用

デザイン・アート —— 食環境デザインと芸術的創造性

経済・経営 —— 経済的概念と食関連事業経営実務

- 図表 表01 キャッシュフロー計算書
- 表02 収入（売上）計画
- 表03 支出（経費）計画

- 表 04 収支計画
- 表 05 レストランの月間損益計算書
- 表 06 損益計算書
- 表 07 損益計算書を構成する、3つの収益、5つの費用・5つの利益
- 表 08 貸借対照表
- 表 09 開業に必要な費用
- 表 10 レストランの投資計画例（役 20 坪）
- 表 11 「立地」選定における調査・観察項目

用語索引

フードコーディネーター・ライセンス認定試験