

【お詫びと訂正】

『新版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き』の本文中、以下の誤りがありました。

152 ページ

推定エネルギー必要量の算出 *算出方法

【誤】

18歳の女性で、身長158 cm、体重48kg、身体活動レベル の場合

<体重> 標準体重(身長(m)²×22)を用いるので、身長158 cmの標準体重は $1.58 \times 1.58 \times 22 = 54.9$ kg

<基礎代謝量> 表 1より18~29歳女性の基礎代謝基準値23.6×標準体重54.9 kg = 1296 (kcal / 日)

<活動指数> 表 2より身体活動レベル は1.75

<1日の推定エネルギー必要量> 基礎代謝量1296 (kcal / 日) × 活動指数1.75 = 2268 (kcal / 日)

【正】

18歳の女性で、身長158 cm、体重48kg、身体活動レベル の場合

<体重> 標準体重(身長(m)²×22)を用いるので、身長158 cmの標準体重は $1.58 \times 1.58 \times 22 = 54.9$ kg

<基礎代謝量> 表 1より18~29歳女性の基礎代謝基準値**22.1**×標準体重**50.6** kg **1118.3** (kcal / 日)

<活動指数> 表 2より身体活動レベル は1.75

<1日の推定エネルギー必要量> 基礎代謝量**1118** (kcal / 日) × 活動指数1.75 **1957.0** (kcal / 日)

180 ページ

「原材料(小麦粉、でん粉、米粉)」練習問題 2-22

【誤】 2 道明寺粉は粳米を 化した粉である。

【正】 2 道明寺粉は**糯米**を 化した粉である。

解答集 27 ページ

5 原材料(凝固剤、酒類、食品添加物) 練習問題 5-17 2 (193 ページ)

【誤】 油中水滴型(O/W)である

【正】 油中水滴型(**W/O**)である

ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。

柴田書店