

ナーシング・グラフィカ 疾病の成り立ちと回復の促進④

『臨床栄養学』正誤表

第7版第1刷

以下の箇所に誤りがありました。謹んで訂正し、お詫びいたします。

p. 20 1章「臨床栄養学の基礎知識」 2節「栄養の概念と栄養素」  
図 1-3 人体の構成成分の目安割合

【誤】 資質 17%

【正】 脂質 17%

p. 50 1章「臨床栄養学の基礎知識」 3節「栄養アセスメント」 2項「身体計測」

【誤】 BMI = 体重 (kg)  $\times$  [身長 (m)]<sup>2</sup>

【正】 BMI = 体重 (kg)  $\div$  [身長 (m)]<sup>2</sup>

p. 112 下から2行目  
3章「日常生活と栄養」 3節「ライフステージ別の健康生活と栄養」 5項「妊娠・授乳期」

【誤】 1 kg当たり約 300 kcal

【正】 1 kg当たり約 30 kcal

# ナーシング・グラフィカ 疾病の成り立ちと回復の促進④

## 『臨床栄養学』正誤表

第7版第1刷

以下の箇所に誤りがありました。謹んで訂正し、お詫びいたします。

p. 86 3章「日常生活と栄養」 1節「食文化」 表3-4 食品の表示

【誤】 表3-4 食品の表示

原材料名	・使用した重量の割合の高い順に、最も一般的な名称で表示
食品添加物	・使用した重量の割合の高いものから順に、原材料の一部として、原則は物質名を表示する。甘味料、着色料、保存料等については、その用途名も併記する
消費期限 賞味期限	・品質が急速に劣化する食品（生肉、鮮魚など）は「消費期限」、比較的傷みにくい食品（加工食品など）は「賞味期限」を表示 ・期限が3カ月以内のものは「年月日」、3カ月を超えるものは「年月」で表示 ・未開封で、表示されている保存方法で保存した場合の期限であることに注意
アレルギー	・義務（8品目）：卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ ・推奨（20品目）：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 <u>まつたけ</u> 、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
L-フェニルアラニン化合物	・アスパルテーム（アスパラギン酸とフェニルアラニンの2種類のアミノ酸の合成甘味料）を、食品に使用する場合は「L-フェニルアラニン化合物を含む」等と表示する（フェニルケトン尿症患者への情報提供目的）
遺伝子組換え食品	・大豆、とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物およびその加工食品については「遺伝子組換え」「遺伝子組換え不分別」等の表示が義務付けられている ・「遺伝子組換えでない」は任意表示
栄養強調表示	・健康の保持増進に関わる栄養成分の強調表示（高○○、○○含有、低○○、○○30%強化、○○ハーフ、無○○等）は、基準を満たした食品のみ表示できる ・特に「糖類無添加」「砂糖不使用」「食塩無添加」などの強調表示は、いかなる糖類（ショ糖やブドウ糖などの単糖類・二糖類の総称、1g4kcalである）もナトリウム塩（食塩、グルタミン酸ナトリウム：MSGなど）も添加していないことが条件

【正】 表3-4 食品の表示

原材料名	・使用した重量の割合の高い順に、最も一般的な名称で表示
食品添加物	・使用した重量の割合の高いものから順に、原材料の一部として、原則は物質名を表示する。甘味料、着色料、保存料等については、その用途名も併記する
消費期限 賞味期限	・品質が急速に劣化する食品（生肉、鮮魚など）は「消費期限」、比較的傷みにくい食品（加工食品など）は「賞味期限」を表示 ・期限が3カ月以内のものは「年月日」、3カ月を超えるものは「年月」で表示 ・未開封で、表示されている保存方法で保存した場合の期限であることに注意
アレルギー	・義務（8品目）：卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ ・推奨（20品目）：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 <u>マガミアナツツ</u> 、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
L-フェニルアラニン化合物	・アスパルテーム（アスパラギン酸とフェニルアラニンの2種類のアミノ酸の合成甘味料）を、食品に使用する場合は「L-フェニルアラニン化合物を含む」等と表示する（フェニルケトン尿症患者への情報提供目的）
遺伝子組換え食品	・大豆、とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物およびその加工食品については「遺伝子組換え」「遺伝子組換え不分別」等の表示が義務付けられている ・「遺伝子組換えでない」は任意表示
栄養強調表示	・健康の保持増進に関わる栄養成分の強調表示（高○○、○○含有、低○○、○○30%強化、○○ハーフ、無○○等）は、基準を満たした食品のみ表示できる ・特に「糖類無添加」「砂糖不使用」「食塩無添加」などの強調表示は、いかなる糖類（ショ糖やブドウ糖などの単糖類・二糖類の総称、1g4kcalである）もナトリウム塩（食塩、グルタミン酸ナトリウム：MSGなど）も添加していないことが条件