

『新時代の保育双書 新・子どもの食と栄養』 追補

株式会社みらい

「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」（令和 2 年 12 月、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）への改正に伴い、以下の通り訂正いたします。

●54 頁 表 2-9 エネルギー源となる食品と栄養的特徴（下線部が訂正後の数値）

	主な食品（原料➡調理加工品）	栄養的な特徴
穀類	米：精白米、七分つき米、上新粉、もち米、白玉粉 ➡ご飯、かゆ、おもゆ、もち、赤飯、和菓子、せんべい	・米の主成分はでんぷん（約 75%）。たんぱく質のアミノ酸価は約 <u>64</u> で、制限アミノ酸 ^{*27} はリジン。精白米は、ビタミン B ₁ 、B ₂ が不足しやすい。
	小麦・小麦粉 ➡パン、うどん、スパゲティ、クッキー、ケーキ、麩	・小麦の主成分はでんぷん（70～75%）。たんぱく質を 8～13% 含有。制限アミノ酸はリジンで、アミノ酸価は約 <u>44</u> と低い。

●108-190 頁 栄養素量（下線部が訂正後の栄養素量）

数値は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、鉄、食塩相当量の順

108 頁	鶏レバーのジャージャーうどん	<u>144</u>	<u>6.8</u>	<u>1.4</u>	<u>25.5</u>	<u>21</u>	<u>2.0</u>	<u>0.9</u>
109 頁	魚のうま煮	<u>27</u>	<u>2.4</u>	<u>0.1</u>	<u>4.0</u>	<u>7</u>	<u>0.1</u>	<u>0.2</u>
109 頁	クリームシチュー	<u>77</u>	<u>3.8</u>	<u>4.5</u>	<u>5.3</u>	<u>34</u>	<u>0.3</u>	<u>0.3</u>
133 頁	高野豆腐すまし汁	<u>18</u>	<u>1.9</u>	<u>0.7</u>	<u>0.8</u>	<u>18</u>	<u>0.2</u>	<u>0.9</u>
134 頁	かぼちゃのサラダ	<u>90</u>	<u>1.8</u>	<u>5.1</u>	<u>9.8</u>	<u>18</u>	<u>0.3</u>	<u>0.2</u>
134 頁	ビーンズチーズオムレツ	<u>141</u>	<u>9.8</u>	<u>9.7</u>	<u>2.4</u>	<u>110</u>	<u>1.1</u>	<u>0.6</u>
135 頁	チーズ入りお好み焼き	<u>203</u>	<u>7.6</u>	<u>8.2</u>	<u>23.1</u>	<u>83</u>	<u>0.6</u>	<u>0.8</u>
136 頁	お弁当	<u>398</u>	<u>14.2</u>	<u>11.6</u>	<u>58.9</u>	<u>73</u>	<u>1.6</u>	<u>1.5</u>
187 頁	グリーンライス	<u>236</u>	<u>4.5</u>	<u>20.8</u>	<u>45.5</u>	<u>14</u>	<u>0.5</u>	<u>0.5</u>
188 頁	きび麺のナポリタン	<u>274</u>	<u>6.9</u>	<u>8.8</u>	<u>43.5</u>	<u>12</u>	<u>0.8</u>	<u>1.0</u>
189 頁	肉巻きコロケ	<u>233</u>	<u>9.0</u>	<u>12.8</u>	<u>23.9</u>	<u>14</u>	<u>0.5</u>	<u>0.5</u>
190 頁	米粉シチュー	<u>150</u>	<u>5.6</u>	<u>5.9</u>	<u>21.5</u>	<u>3</u>	<u>1.1</u>	<u>1.6</u>

「食品表示基準」（平成 27 年内閣府令第 10 号）の改正に伴い、以下の通り訂正いたします。

●175 頁 ①食物アレルギーの原因食物（下線部が訂正後の文言）

……してアレルギーを起こす人もいる。なお、令和 3 年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書によると、これまでの三大アレルゲンに変化があり、鶏卵に次いで、乳・乳製品、木の実類の順で多かった。木の実類のなかでは「くるみ」が最も多いことがわかっている。
アレルギーを起こす量も個人差がある。同じ食品でも、生では食べられない……

●175 頁 ②アレルギー食物を含む食品の表示（下線部が訂正後の文言）

……21 品目となった。2023（令和 5）年 3 月には「くるみ」が表示義務の対象となり、表示義務のある特定原材料は、8 品目となった。表示義務の経過措置は 2025（令和 7）年 3 月 31 日までとされ、完全施行は同年 4 月 1 日となる。
レストランやファーストフード店などの飲食店や、量り……

●176 頁 表 8-8 食物アレルギー原因物質を含む加工食品への表示（下線部が訂正後の文言）

特定原材料 <u>8 品目</u> （表示義務）	えび、かに、 <u>くるみ</u> 、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ） ※特に発症数、 <u>重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの</u>
特定原材料に準ずるもの <u>20 品目</u> （表示推奨）	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、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、アーモンド ※特定原材料に比べると症例数が少なく、省令に定めるには科学的知見が十分でなく今後の調査を必要とするもの

●187 頁 実習⑥食物アレルギー対応食（下線部が訂正後の文言）

料理は、特定原材料 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を使用しないものを単品で紹介している。

乳児用調整液状乳は、2023 年 11 月時点において、3 歳頃までを対象としたフォローアップミルクも販売されていることから、以下の通り訂正いたします。

●86 頁（5）乳児用調整液状乳（文言を削除）

誕生から 1 歳頃まで使用できる母乳代替食品（育児用ミルク）である。 →削除