

ページ	該当箇所	誤	正
13	右段 下から2行目	4) 農林水産業の 地位 の低下が続く	4) 農林水産業の 市場規模 の低下が続く
20	右段 下から5行目	6 都道府県別の農業産出額を見ると、～	都道府県別の農業産出額を見ると、～
34	左段 上から8行目	理由については、～	理由) については、～
77	左段 下から19行目	レストラン経営において最重要テーマであるメニューコンセプトとは、店舗の立地や客層に合った開発をしなければならない ことである 。	レストラン経営において最重要テーマであるメニューコンセプトは、店舗の立地や客層に合った開発をしなければならない。
77	左段 下から2行目	フードコーディネーターがメニューコンセプトを 考慮 する場合、～	フードコーディネーターがメニューコンセプトを 考案 する場合、～
79	左段 下から12行目	1) 店舗の人員構成を 考 えてメニュー開発	1) 店舗の人員構成を 考 えたメニュー開発
101	左段 上から1行目	～、より効果的に、問題のある製品の出荷を未然に防ぐとともに、～	～、より効果的に、 安全性 に問題のある製品の出荷を未然に防ぐとともに、～
104	右段 上から8行目	8) 栄養成分の量及び熱量 容器包装に入れられた加工食品には、熱量、～	8) 栄養成分 表示 の量及び熱量 容器包装に入れられた加工食品には、熱量 (エネルギー)、～
104	右段 【表示例 (牛乳)】 内数値	エネルギー 139kcal たんぱく質 6.8g 脂質 8.0g 炭水化物 10.0g	エネルギー 140kcal たんぱく質 7g 脂質 8g 炭水化物 10g
107	右段 上から8行目	(1) 原材料費 + (2) 製造加工費 + ～	(1) 原材料費 (2) 製造加工費～
124	左段 上から6行目	日常的店舗運営を、誰もが同じ視点から検証比較できるように一覧表に示した (図2-9-19)。	～ (図2-9-20)。
130	左段 上から21行目	(2) 顧客コンセプト ～ピーク時以外の客が少ない時間帯)、 土・日曜日 ごとに想定する。	(2) 顧客コンセプト ～ピーク時以外の客が少ない時間帯)、 曜日 ごとに想定する。
131	右段 本文下から2行目	～通学の動線上の立地 が 集客力がある好立地といえる。	～通学の動線上の立地 は 集客力がある好立地といえる。
133	右段 下から17行目	～保証金は一般的に無利息で、契約が終了すると、貸主は借主から預かった保証金を返却しなければならない。	～、契約が終了し、 明け渡し が完了した時に、貸主は借主から預かった保証金を返却しなければならない。
134	左段 上から5行目	～なければ、契約が終了し、店舗を 明け渡す 時に全額返還されるが、	～契約が終了し、店舗の 明け渡し が完了した時に全額返還されるが、
146	右段 下から6行目	損益分岐点売上高 = 固定費 / 1 - (変動費 ÷ 売上高) = 固定費 / 限界利益率	損益分岐点売上高 = 固定費 / (1 - 変動費 ÷ 売上高) = 固定費 / 限界利益率
149	左段 上から20行目	設計監理 工事が始まってから設計士、工事業者への指導を行う	設計監理 工事が始まってから設計士 が 、工事業者への指導を行う
183	左側 下から12行目	人件費率は労働時間管理で行なうと前述したが、労働時間が適正か否かを判断する指標に人時売上高がある 。1日の売上高を1日の総労働時間 (ホール・厨房の労働時間を加算したもの) で割ったものが人時売上高であり、	1日の売上高を1日の総労働時間 (ホール・厨房の労働時間を加算したもの) で割ったものが人時売上高であり、～
199	右段 上から13行目	食育のなかの「卓育 (たくいく)」 として改めて食卓運動がはじまっている (p.206参照)	食育のなかの「卓育 (たくいく)」 として改めて食卓運動がはじまっている (p.207参照)。
200	左段 上から7行目	このガイドラインには、栄養表の義務化も～	このガイドラインには、 栄養表示 の義務化も～

ページ	該当箇所	誤	正
205	右段 下から8行目	～、我が国の 2019 年度の食料自給率はカロリーベースで38%、生産額ベースで 66% と食料の多くを海外からの輸入に頼っている。 一方で、食品ロスが平成 29 年度推計で 612 万トン発生しているという現実もある。	～、我が国の 令和3 年度の食料自給率はカロリーベースで38%、生産額ベースで 63% と食料の多くを海外からの輸入に頼っている。 一方で、食品ロスが平成 30 年度推計で 600 万トン発生しているという現実もある。
206	右段 下から17行目	～、ESG投資（環境（Environment）、社（Social）、～	～、ESG投資（環境（Environment）、 社会（Social） 、～
208	図内⑨・⑩	⑨主食・主菜・副菜を組合せた～ ⑩主食・主菜・副菜を組合せた～	⑨主食・主菜・副菜を 組み 合せた～ ⑩主食・主菜・副菜を 組み 合せた～
212	左段 下から3行目	食中毒予防の3原則は食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」である。	食中毒予防の3原則は食中毒菌を「 つけない 、増やさない、殺す（ やっつける ）」である。
215	右段 下から3行目	～（健康増進法第26条第1項）。	～（健康増進法第 43 条）。
216	図4-7-3		図欄外下部に追記 ※特別用途食品-病者用食品-許可基準型は令和元年9月に糖尿病用組合せ食品、腎臓病用組合せ食品の2種が追加となり6種となった
221	右段 上から8行目	①対比 ～これを色相対比・明度対比・ 再度 対比という。	①対比 ～これを色相対比・明度対比・ 彩度 対比という。
229	右段 下から2行目	3) カジュアル・モダンのコーディネートの場合 (図5-2-5、表5-2-3 参照)	3) カジュアル・モダンのコーディネートの場合 (図5-2- 4 、表5-2-3 参照)
233	右段 上から6行目	～器の素材、季節に合った絵柄・模様を選ぶ(図5-2-2、アイテムのマトリックス参照)。	～器の素材、季節に合った絵柄・模様を選ぶ(図5-2- 7 、アイテムのマトリックス参照)。
233	右段 上から11行目	1) 懐石料理 ～。 基本は、一汁一菜でご飯と味噌汁から始める。 量は多からず少なからず、簡素であることが第一である(図5-2-6)。	1) 懐石料理 ～。 基本は、一汁三菜で、最初は飯、汁、向付から始める。 量は多からず少なからず、簡素であることが第一である(図5-2-5)。
234	右段 上から3行目	～五感で楽しませるもてなし料理である(図5-2-7)。	～五感で楽しませるもてなし料理である(図5-2-6)。
235	洋食器 図内(素材)	軟質 磁器	軟質 陶器
237	漆器・木製器 図内	下段 最下部「加飾」	※正しい図は下部に掲載しております。
339		新2級フードコーディネーター教本における「2級資格試験分野分けと出題範囲」 1. 商品開発・・・第2章 2. レストランプロデュース・・・第3章 3. フードプロモーション・・・第5章、第6章 4. 共通知識・・・第1章、4章、7章1節(企画書作成の基本まで)	1次試験の出題範囲 第1章～第6章 2級資格・3分野の名称(2次資格認定講座の3分野)及び教本の主な該当章 ・商品開発:第2章、第7章(第1節) ・レストランプロデュース:第3章、第7章(第1節) ・フードプロモーション:第5章、第6章、第7章(第1節) ただし、2次資格認定講座では、フードコーディネーターとして必要な幅広い知識が求められます。

P237 下段 漆器・木製器図内 [加飾] 部分について 下記が正しい表記となります

