

訂正とお詫び

『改訂3版 新 保育士養成講座』第8巻「子どもの食と栄養」に下記のような誤りがありました。
ここに訂正し、ご迷惑をおかけいたしましたこととお詫び申し上げます。

全国社会福祉協議会出版部

正 誤 表

該当頁	誤	正
第1章 子どもの健康と食生活の意義 第2節 子どもの食生活の現状と課題 22頁 3 生活リズムと食事 4行め	就寝時刻が午後10時以降の子どもは平日でも7割を超える…	就寝時刻が午後10時以降の子どもは平日でも 2 割を超える…
第2章 栄養に関する基本的知識 第1節 栄養の基礎的概念と栄養素の種類と機能 38頁 2 主な脂肪酸のはたらき ・リノール酸 1行め	体内でγ-リノレン酸、アラキドン酸へ代謝されるn-6系の必須脂肪酸である。紅花油や大豆油に多く含まれる。リノール酸は酸化されやすく、過酸化脂質の産生を少なくすることを主たる理由として…	体内でγ-リノレン酸、アラキドン酸へ代謝されるn-6系の必須脂肪酸である。紅花油や大豆油に多く含まれる。リノール酸は酸化されやすい。 <u>(以下の文章不要)</u>
第2章 栄養に関する基本的知識 第1節 栄養の基礎的概念と栄養素の種類と機能 40頁 4 脂肪のはたらき ①効率の良いエネルギー源 5行め	1～29歳の脂質総エネルギーに占める割合は、20%以上30%未満、30歳以上は20%以上25%未満が望ましいといわれている。	1歳以上 の脂質総エネルギーに占める割合は、 20%以上30%未満が望ましい といわれている。
第2章 栄養に関する基本的知識 第1節 栄養の基礎的概念と栄養素の種類と機能 45頁 6 たんぱく質の栄養価判定法 ④アミノ酸価(アミノ酸スコア)(amino acid score : AAS) 7行め	不足する食品が存在しない食品たんぱく質の…	不足する アミノ酸 が存在しないたんぱく質の…
第2章 栄養に関する基本的知識 第1節 栄養の基礎的概念と栄養素の種類と機能 47頁 7 ビタミン 表2-7 主な無機質の生理作用など ナトリウム(Na)、塩素(Cl)の項目 食事摂取基準(成人/日)	目標量 食塩 男：9.0g 未満/日 女：7.5g 未満/日	食塩 男： 8.0g 未満/日 女： 7.0g 未満/日
第6章 特別な配慮を要する子どもの食と栄養 第2節 食物アレルギーのある子どもへの対応 224頁 8 保育所における食物アレルギー対応の原則 18行め	⑥除去していた食物の解除は医師からの書面申請で可とする。	⑥除去していた食物の解除は 親 からの書面申請で可とする。