

誤		正
p.54	式5の上 = レシピ質量 × 飯の成分値/100 g × 210 g ÷ 100%	= レシピ質量 × 飯の成分値 (100 g当たり) × 210 g ÷ 100
p.57	間違いはありませんが、表1.25に関する解説を別途しています。..ので参考にしてください。	
p.81	表2.9 昆布だし 水だし 11 17 (または 33 50) かつおだし 荒節 11 17 (または 33 50)	昆布だし 水だし 29 (詳細は29.3 (88/3)) 44 かつおだし 荒節 29 (詳細は28.6 (86/3)) 43
p.106	表2.18 調理に使う質量 煮干し 5 g 必要量 煮干し 5 g 必要量 (5人分) 煮干し 25 g	調理に使う質量 煮干し 6 g 必要量 煮干し 6 g 必要量 (5人分) 煮干し 30 g
p.107	表2.18の拡大部分 調理に使う質量 煮干し 5 g	調理に使う質量 煮干し 6 g
p.108	13, 14行目 水が20%程度 煮干し5 g	水が10%程度 煮干し6 g
p.109	表2.18の拡大部分 調理に使う質量 煮干し 5 g 必要量 煮干し 5 g	調理に使う質量 煮干し 6 g 必要量 煮干し 6 g
	9, 10行目 (オレンジ色の枠内) 飯100 gのエネルギー量を食品成分表で見ると168 kcal 飯210 gのエネルギー量は168 kcal × 210 g ÷ 100 = 353 kcal	飯100 gのエネルギー量を食品成分表で見ると156 kcal 飯210 gのエネルギー量は156 kcal × 210 g ÷ 100 = 328 kcal