

3 ステップで最短合格！ 食生活アドバイザー(R) 検定 3 級
テキスト&模擬問題[第 3 版]

<正誤表>

●24 ページ 本文 7 行目

【誤】 共働ぎ

【正】 共働き

●29 ページ 本文 5 行目

【誤】 内蔵を守る

【正】 内臓を守る

●55 ページ 表内 動脈硬化 <主な症状> 4 行目

【誤】 二次性抗血圧

【正】 二次性高血圧

●109 ページ 和包丁 1 行目

【誤】 刃の根本が

【正】 刃の根元が

●157 ページ 【水産物】

【訂正】 法改正に伴い、「生鮮食品扱い」になっていた「刺身の盛り合わせ(イカ、タコ、マグロの 3 種盛りなど)」は「加工食品扱い」になりました。

●171 ページ 下から 4 行目

【誤】 全国乳用牛乳公正取引協議会

【正】 全国飲用牛乳公正取引協議会

●241 ページ 7 行目

【誤】 検品や仕分け、根付けなどの、

【正】 検品や仕分け、値付けなどの、

●321 ページ (33) 選択肢 5

【誤】 冷凍は－5℃以下になるようにする

【正】 冷凍は－15℃以下になるようにする

<本書サポートサイト>

<http://www.shuwasystem.co.jp/support/7980html/4869.html>

<秀和システム>

<http://www.shuwasystem.co.jp/>