

新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント (707940)  
 (第4版第2刷/第4版第3刷)  
 訂正/補足情報

頁	箇所	旧	新
79	右段・下から5～6行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」
163	MEMO欄 左段・下から1行目—右段・上から1行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」
178	右段・上から10行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」
206	右段・下から7行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」
233	左段・上から18行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」
307	左段・下から1～3行目	「日本食品標準成分表 2015年版（七訂）アミノ酸成分表編」	「日本食品標準成分表 2020年版（八訂）アミノ酸成分表編」
370	右段・下から9～11行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」の目標量（男性8g/日未満，女性7g/日未満）	「日本人の食事摂取基準 2020年版」の目標量（男性7.5g/日未満，女性6.5g/日未満）
370	右段・下から6～7行目	除水量(L) - 7.5 + 尿量(L) × 5g	除水量(L) × 7.5 + 尿量(L) × 5g
386	MEMO欄 左段・下から1～2行目—右段・上から1～3行目	非妊娠時の体格は，低体重（やせ：BMI 18.5未満）の場合，妊娠全期間を通しての推奨体重増加量は9～12kgである．体格がふつう（BMI 18.5以上25.0未満）では7～12kg，肥満（BMI 25.0以上）では個別対応とされている．	2021年，日本産科婦人科学会では，妊娠中の体重増加の目安を次のように策定した．非妊娠時の体格は，低体重（やせ：BMI 18.5未満）の場合，妊娠全期間を通しての体重増加指導の目安は12～15kgとし，体格がふつう（BMI 18.5以上25.0未満）では10～13kg，肥満1度（BMI 25.0以上30.0未満）では7～10kg，肥満2度以上（BMI 30.0以上）では個別対応（上限5kgまでが目安）とした．（日産婦誌，73(6)：642，2021.）
387	表V-27-3 上から7～11行目	[予防には妊娠中の適切な体重増加が勧められる] $BMI$ (body mass index) = 体重(kg)/身長(m) <sup>2</sup> BMI < 18では10～12kg増 BMI 18～24では7～10kg増 BMI ≥ 24では5～7kg増	削除
409	左段・上から1～2行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」
415	左段・上から6～7行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」
424	左段・上から17行目	「日本人の食事摂取基準 2015年版」	「日本人の食事摂取基準 2020年版」

(2022.3.10)

頁	箇所																																																																																																									
122	表Ⅱ-2-4 母乳、牛乳、調製粉乳の成分組成	<p>以下の表に差し替え</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>成分</th> <th>母乳 /100g</th> <th>普通牛乳 /100g</th> <th>調製粉乳 /13g(100mL)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー (kcal)</td> <td>61</td> <td>61</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質 (g)</td> <td>0.8</td> <td>3.0</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>脂質 (g)</td> <td>3.6</td> <td>3.5</td> <td>3.4</td> </tr> <tr> <td>炭水化物 (g)</td> <td>6.4</td> <td>4.4</td> <td>7.5</td> </tr> <tr> <td>灰分 (g)</td> <td>0.2</td> <td>0.7</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム (mg)</td> <td>15</td> <td>41</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>カリウム (mg)</td> <td>48</td> <td>150</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>カルシウム (mg)</td> <td>27</td> <td>110</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム (mg)</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>リン (mg)</td> <td>14</td> <td>93</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>鉄 (mg)</td> <td>0.04</td> <td>0.02</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>亜鉛 (mg)</td> <td>0.3</td> <td>0.4</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>銅 (mg)</td> <td>0.03</td> <td>0.01</td> <td>0.04</td> </tr> <tr> <td>レチノール (μg)</td> <td>45</td> <td>38</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>ビタミンD (mg)</td> <td>0.3*</td> <td>0.3*</td> <td>1.2</td> </tr> <tr> <td>α-トコフェロール (mg)</td> <td>0.4</td> <td>0.1</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>ビタミンK (μg)</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB<sub>1</sub> (mg)</td> <td>0.01</td> <td>0.04</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB<sub>2</sub> (mg)</td> <td>0.03</td> <td>0.15</td> <td>0.09</td> </tr> <tr> <td>ナイアシン (mg)</td> <td>0.2</td> <td>0.1</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB<sub>6</sub> (mg)</td> <td>Tr</td> <td>0.03</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>ビタミンB<sub>12</sub> (μg)</td> <td>Tr</td> <td>0.3</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>葉酸 (μg)</td> <td>Tr</td> <td>5</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸 (mg)</td> <td>0.50</td> <td>0.55</td> <td>0.29</td> </tr> <tr> <td>ビタミンC (mg)</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>*ビタミンD 活性代謝物を含む。ビタミンD 活性代謝物を含まない場合 Tr (文部科学省：日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂), 2020 より)</p>	成分	母乳 /100g	普通牛乳 /100g	調製粉乳 /13g(100mL)	エネルギー (kcal)	61	61	66	たんぱく質 (g)	0.8	3.0	1.4	脂質 (g)	3.6	3.5	3.4	炭水化物 (g)	6.4	4.4	7.5	灰分 (g)	0.2	0.7	0.3	ナトリウム (mg)	15	41	18	カリウム (mg)	48	150	65	カルシウム (mg)	27	110	48	マグネシウム (mg)	3	10	5	リン (mg)	14	93	29	鉄 (mg)	0.04	0.02	0.8	亜鉛 (mg)	0.3	0.4	0.4	銅 (mg)	0.03	0.01	0.04	レチノール (μg)	45	38	73	ビタミンD (mg)	0.3*	0.3*	1.2	α-トコフェロール (mg)	0.4	0.1	0.7	ビタミンK (μg)	1	2	3	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.01	0.04	0.05	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.03	0.15	0.09	ナイアシン (mg)	0.2	0.1	0.7	ビタミンB <sub>6</sub> (mg)	Tr	0.03	0.05	ビタミンB <sub>12</sub> (μg)	Tr	0.3	0.2	葉酸 (μg)	Tr	5	11	パントテン酸 (mg)	0.50	0.55	0.29	ビタミンC (mg)	5	1	7
成分	母乳 /100g	普通牛乳 /100g	調製粉乳 /13g(100mL)																																																																																																							
エネルギー (kcal)	61	61	66																																																																																																							
たんぱく質 (g)	0.8	3.0	1.4																																																																																																							
脂質 (g)	3.6	3.5	3.4																																																																																																							
炭水化物 (g)	6.4	4.4	7.5																																																																																																							
灰分 (g)	0.2	0.7	0.3																																																																																																							
ナトリウム (mg)	15	41	18																																																																																																							
カリウム (mg)	48	150	65																																																																																																							
カルシウム (mg)	27	110	48																																																																																																							
マグネシウム (mg)	3	10	5																																																																																																							
リン (mg)	14	93	29																																																																																																							
鉄 (mg)	0.04	0.02	0.8																																																																																																							
亜鉛 (mg)	0.3	0.4	0.4																																																																																																							
銅 (mg)	0.03	0.01	0.04																																																																																																							
レチノール (μg)	45	38	73																																																																																																							
ビタミンD (mg)	0.3*	0.3*	1.2																																																																																																							
α-トコフェロール (mg)	0.4	0.1	0.7																																																																																																							
ビタミンK (μg)	1	2	3																																																																																																							
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.01	0.04	0.05																																																																																																							
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.03	0.15	0.09																																																																																																							
ナイアシン (mg)	0.2	0.1	0.7																																																																																																							
ビタミンB <sub>6</sub> (mg)	Tr	0.03	0.05																																																																																																							
ビタミンB <sub>12</sub> (μg)	Tr	0.3	0.2																																																																																																							
葉酸 (μg)	Tr	5	11																																																																																																							
パントテン酸 (mg)	0.50	0.55	0.29																																																																																																							
ビタミンC (mg)	5	1	7																																																																																																							

頁	箇所																																													
314	表V-15-3 常用量当たりのヨウ素(ヨード)含有量	<p>以下の表に差し替え</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>常用量</th> <th>ヨウ素含有量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>まこんぶ</td> <td>3～10g</td> <td>6,000～20,000μg</td> </tr> <tr> <td>刻み昆布</td> <td>5g</td> <td>11,500μg</td> </tr> <tr> <td>昆布佃煮</td> <td>5～10g</td> <td>550～1,100μg</td> </tr> <tr> <td>ひじき(乾)</td> <td>5～7g</td> <td>2,250～3,150μg</td> </tr> <tr> <td>ところてん</td> <td>100g</td> <td>240μg</td> </tr> <tr> <td>カットわかめ(乾)</td> <td>1～2g</td> <td>100～200μg</td> </tr> <tr> <td>焼きのり</td> <td>2g</td> <td>42μg</td> </tr> <tr> <td>うずら卵(生)</td> <td>1個(10g)</td> <td>14μg</td> </tr> </tbody> </table> <p>(文部科学省：日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂), 2020 より)</p>		常用量	ヨウ素含有量	まこんぶ	3～10g	6,000～20,000μg	刻み昆布	5g	11,500μg	昆布佃煮	5～10g	550～1,100μg	ひじき(乾)	5～7g	2,250～3,150μg	ところてん	100g	240μg	カットわかめ(乾)	1～2g	100～200μg	焼きのり	2g	42μg	うずら卵(生)	1個(10g)	14μg																	
	常用量	ヨウ素含有量																																												
まこんぶ	3～10g	6,000～20,000μg																																												
刻み昆布	5g	11,500μg																																												
昆布佃煮	5～10g	550～1,100μg																																												
ひじき(乾)	5～7g	2,250～3,150μg																																												
ところてん	100g	240μg																																												
カットわかめ(乾)	1～2g	100～200μg																																												
焼きのり	2g	42μg																																												
うずら卵(生)	1個(10g)	14μg																																												
317	表V-16-2 食品中の銅含有量	<p>以下の表に差し替え</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食品名</th> <th>100g当たりの含有量 (mg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>牛・肝臓-生</td> <td>5.30</td> </tr> <tr> <td>ほたるいか-生</td> <td>3.42</td> </tr> <tr> <td>さくらえび-ゆで</td> <td>2.05</td> </tr> <tr> <td>カシューナッツ-フライ, 味付け</td> <td>1.89</td> </tr> <tr> <td>ごま-乾</td> <td>1.66</td> </tr> <tr> <td>ヘーゼルナッツ-フライ, 味付け</td> <td>1.64</td> </tr> <tr> <td>アーモンド-乾</td> <td>1.17</td> </tr> <tr> <td>くるみ-いり</td> <td>1.21</td> </tr> <tr> <td>豚・肝臓-生</td> <td>0.99</td> </tr> <tr> <td>湯葉-生</td> <td>0.70</td> </tr> <tr> <td>糸引き納豆</td> <td>0.61</td> </tr> <tr> <td>落花生-乾(殻つき)</td> <td>0.59</td> </tr> <tr> <td>ミルクチョコレート</td> <td>0.55</td> </tr> <tr> <td>毛がに-生</td> <td>0.47</td> </tr> <tr> <td>あまえび-生</td> <td>0.44</td> </tr> <tr> <td>たらばがに-生</td> <td>0.43</td> </tr> <tr> <td>くるまえび・養殖-生</td> <td>0.42</td> </tr> <tr> <td>えだまめ-生</td> <td>0.41</td> </tr> <tr> <td>ずわいがに-生</td> <td>0.35</td> </tr> <tr> <td>鶏・肝臓-生</td> <td>0.32</td> </tr> <tr> <td>ぎんなん-生</td> <td>0.25</td> </tr> </tbody> </table> <p>(文部科学省：日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂), 2020 より)</p>	食品名	100g当たりの含有量 (mg)	牛・肝臓-生	5.30	ほたるいか-生	3.42	さくらえび-ゆで	2.05	カシューナッツ-フライ, 味付け	1.89	ごま-乾	1.66	ヘーゼルナッツ-フライ, 味付け	1.64	アーモンド-乾	1.17	くるみ-いり	1.21	豚・肝臓-生	0.99	湯葉-生	0.70	糸引き納豆	0.61	落花生-乾(殻つき)	0.59	ミルクチョコレート	0.55	毛がに-生	0.47	あまえび-生	0.44	たらばがに-生	0.43	くるまえび・養殖-生	0.42	えだまめ-生	0.41	ずわいがに-生	0.35	鶏・肝臓-生	0.32	ぎんなん-生	0.25
食品名	100g当たりの含有量 (mg)																																													
牛・肝臓-生	5.30																																													
ほたるいか-生	3.42																																													
さくらえび-ゆで	2.05																																													
カシューナッツ-フライ, 味付け	1.89																																													
ごま-乾	1.66																																													
ヘーゼルナッツ-フライ, 味付け	1.64																																													
アーモンド-乾	1.17																																													
くるみ-いり	1.21																																													
豚・肝臓-生	0.99																																													
湯葉-生	0.70																																													
糸引き納豆	0.61																																													
落花生-乾(殻つき)	0.59																																													
ミルクチョコレート	0.55																																													
毛がに-生	0.47																																													
あまえび-生	0.44																																													
たらばがに-生	0.43																																													
くるまえび・養殖-生	0.42																																													
えだまめ-生	0.41																																													
ずわいがに-生	0.35																																													
鶏・肝臓-生	0.32																																													
ぎんなん-生	0.25																																													