

## 6 栄養学

頁	行	誤	正	解説
18	7	エネルギー源として	中性脂肪はエネルギー源として	注 6-1
31	表 1-16	30 頁の表 1-15 と同様の表記になっている。	【注 6-3】に差し替え	注 6-3
41	1 から 2	<u>消化酵素</u> によって消化されない <u>食物中の難消化性成分</u> の総体	<u>ヒトの消化酵素</u> で消化されない <u>食品</u> 中の難消化性成分の総体	注 6-2
68	7	手のひら、足裏は 4 つの層	透明層を含む 5 つの層	
93	3	いわゆ古くから	いわゆる古くから	

【注 6-1】ロウは、一部の植物を除いてエネルギー源にはならない。

【注 6-2】定義文のため忠実に表現した。

【注 6-3】表 1-16

食品名	1 食当たりの常用量		ビタミン B6 (mg)
	g	目安量	
みなみまぐろ (赤身)	40 g	刺身 3 切れ	0.43
みなみまぐろ (とろ)	40 g	刺身 3 切れ	0.40
びんながまぐろ	40 g	刺身 3 切れ	0.38
豚もも肉	100 g		0.37
豚肩ロース肉	100 g		0.33
牛もも肉	100 g		0.32
牛レバー	35 g	串焼き 1 本	0.31
鶏レバー	35 g	串焼き 1 本	0.23
牛肩ロース肉	100 g		0.21
鶏もも肉 (皮つき)	100 g	1 / 2 枚	0.18

