

テキストの修正について（お詫び）

申し訳ございませんが、テキストの修正箇所がございました。
お詫びして訂正いたします。
よろしくお願ひいたします。

給食サービス管理士

P131 クックチルシステム

通常加熱調理（芯温 70℃以上で 2 分間以上加熱） → **（芯温 75℃以上で 1 分以上加熱）**

再加熱（芯温 70℃以上で 2 分間以上加熱） → **（芯温 75℃以上で 1 分以上加熱）**

※「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じて修正

P260 アレルギー表示

「推奨品目」として、表示義務はないが可能な限り表示することが望ましいとされた食品には、アーモンド、いくら、キウイフルーツ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、~~まつたけ~~、**マカダミアナッツ**、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉の 20 品目があります。

学校給食受託管理士

P38 P65

4) アレルギー原因物質（アレルゲン）と食品表示

(2) 推奨品目

表示義務はないが、可能な限り表示するとされたもので、現在は **20** 品目あります。

あわび いか さけ さば イクラ 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆 ゼラチン ごま
カシューナッツ アーモンド やまいも ~~まつたけ~~ **マカダミアナッツ**
バナナ オレンジ キウイフルーツ もも りんご

給食サービス士

P101

特定原材料に準ずるもの（可能な限り表示するよう努めるもの）20 品目

マカダミアナッツ

あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、大豆、~~まつたけ~~
やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ、ごま、カシューナッツ、
アーモンド。