

本書の一部内容につきまして、最新情報に基づき以下の通り補足・訂正いたします。

頁	行	訂正前	訂正後
18	図2-8		<p data-bbox="715 1149 1056 1178">図2-8 保健機能食品の位置づけ</p>

表2-8 規格基準型特定保健用食品における規格基準

区分	第1欄 関与成分	第2欄 1日摂取目安量	第3欄 表示できる保健の用途	第4欄 摂取上の注意事項
I (食物繊維)	難消化性デキストリン (食物繊維として)	3~8g	〇〇(関与成分)が含まれておりビフィズス菌の調子を整えます。	摂り過ぎあるいは体質・体調によりおなかがゆるくなることがあります。多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。他の食品からの摂取量を考慮して適量を摂取して下さい。
	ポリデキストロース (食物繊維として)	7~8g		
	グアーガム分解物(食物繊維として)	5~12g		
II (オリゴ糖)	大豆オリゴ糖	2~6g	〇〇(関与成分)が含まれておりビフィズス菌を増やして腸内の環境を良好に保つので、おなかの調子を整えます。	摂り過ぎあるいは体質・体調によりおなかがゆるくなることがあります。多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。他の食品からの摂取量を考慮して適量を摂取して下さい。
	フラクトオリゴ糖	3~8g		
	乳果オリゴ糖	2~8g		
	ガラクトオリゴ糖	2~5g		
	キシロオリゴ糖	1~3g		
	イソマルトオリゴ糖	10g		
III (難消化性デキストリン)	難消化性デキストリン (食物繊維として)	4~6g*	食物繊維(難消化性デキストリン)の働きにより、糖の吸収をおだやかにするので、食後の血糖値が気になる方に適しています。	血糖値に異常を指摘された方や、糖尿病の治療を受けておられる方は、事前に医師などの専門家にご相談の上、お召し上がり下さい。摂り過ぎあるいは体質・体調によりおなかがゆるくなる場合があります。多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。
IV (難消化性デキストリン)	難消化性デキストリン (食物繊維として)	5g*	食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて排出を増加させる食物繊維(難消化性デキストリン)の働きにより、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにするので、脂肪の多い食事を摂りがちな方、食後の中性脂肪が気になる方の食生活の改善に役立ちます。	摂り過ぎあるいは体質・体調によりおなかがゆるくなる場合があります。多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。他の食品からの摂取量を考慮して適量を摂取して下さい。

\* 1日1回食事とともに摂取する目安量

乳児用調製粉乳

乳児用調製乳

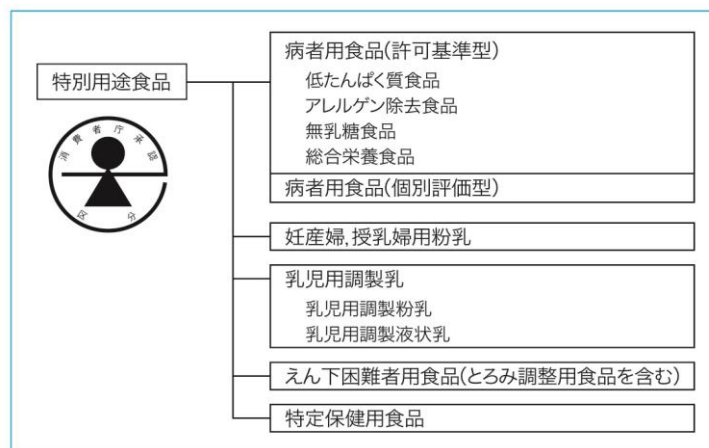


図2-10 特別用途食品の分類

25	2～9行	<p>c. 乳児用調製粉乳</p> <p>乳児用調製粉乳は、母乳の代替食品としての用に適する旨が表示された食品である。原料である牛乳を母乳の成分に近づけるため、栄養素を強化、低減して調製している。「乳児用調製粉乳」である旨のほか、「赤ちゃんにとって、健康なお母さんの母乳が最良です。母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます」や、「母乳は赤ちゃんにとって最良の栄養です。母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます」といった表示が義務付けられている。規格を表2-11に示す。</p>	<p>c. 乳児用調製乳</p> <p>乳児用調製乳は、母乳の代替食品としての用に適する旨が表示された食品である。乳児用調製粉乳と乳児用調製液状乳がある。原料である牛乳を母乳の成分に近づけるため、栄養素を強化、低減して調製している。「乳児用調製粉乳」「乳児用調製液状乳」である旨のほか、「赤ちゃんにとって、健康なお母さんの母乳が最良です。母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます」や、「母乳は赤ちゃんにとって最良の栄養です。母乳が足りない赤ちゃんに、安心してお使いいただけます」といった表示が義務付けられている。規格を表2-11に示す。乳児用調製液状乳（液体ミルク）は、災害時や外出時等における活用が想定される。なお、規格基準にセレンが追加された。</p>
----	------	--	--

25	表2-11	<p style="text-align: center;">表2-11 乳児用調製乳の規格</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;"></th> <th style="width: 50%;">標準濃度の熱量(100 mL 当たり)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">熱量</td> <td style="text-align: center;">60～70 kcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">成分</td> <td style="text-align: center;">100 kcal 当たりの組成</td> </tr> <tr> <td>たんばく質</td> <td>1.8～3.0 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>4.4～6.0 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>9.0～14.0 g</td> </tr> <tr> <td>ナイアシン</td> <td>300～1500 μg</td> </tr> <tr> <td>パントテン酸</td> <td>400～2000 μg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン A</td> <td>60～180 μg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B<sub>1</sub></td> <td>60～300 μg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B<sub>2</sub></td> <td>80～500 μg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B<sub>6</sub></td> <td>35～175 μg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B<sub>12</sub></td> <td>0.1～1.5 μg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン C</td> <td>10～70 mg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン D</td> <td>1.0～2.5 μg</td> </tr> <tr> <td>ビタミン E</td> <td>0.5～5.0 mg</td> </tr> <tr> <td>葉酸</td> <td>10～50 μg</td> </tr> <tr> <td>イノシトール</td> <td>4～40 mg</td> </tr> <tr> <td>亜鉛</td> <td>0.5～1.5 mg</td> </tr> <tr> <td>塩素</td> <td>50～160 mg</td> </tr> <tr> <td>カリウム</td> <td>60～180 mg</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>50～140 mg</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>0.45 mg 以上</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>35～120 μg</td> </tr> <tr> <td>セレン*</td> <td>1～5.5 μg</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>20～60 mg</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム</td> <td>5～15 mg</td> </tr> <tr> <td>リン</td> <td>25～100 mg</td> </tr> <tr> <td>α-リノレン酸</td> <td>0.05 g 以上</td> </tr> <tr> <td>リノール酸</td> <td>0.3～1.4 g</td> </tr> <tr> <td>Ca/P 比</td> <td>1～2</td> </tr> <tr> <td>リノール酸 / α-リノレン酸</td> <td>5～15</td> </tr> <tr> <td>ビオチン</td> <td>10 μg 以下</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">*セレンの適用は2022年4月1日から (消費者庁, 2018年8月現在)</p>			標準濃度の熱量(100 mL 当たり)	熱量	60～70 kcal	成分	100 kcal 当たりの組成	たんばく質	1.8～3.0 g	脂質	4.4～6.0 g	炭水化物	9.0～14.0 g	ナイアシン	300～1500 μg	パントテン酸	400～2000 μg	ビタミン A	60～180 μg	ビタミン B <sub>1</sub>	60～300 μg	ビタミン B <sub>2</sub>	80～500 μg	ビタミン B <sub>6</sub>	35～175 μg	ビタミン B <sub>12</sub>	0.1～1.5 μg	ビタミン C	10～70 mg	ビタミン D	1.0～2.5 μg	ビタミン E	0.5～5.0 mg	葉酸	10～50 μg	イノシトール	4～40 mg	亜鉛	0.5～1.5 mg	塩素	50～160 mg	カリウム	60～180 mg	カルシウム	50～140 mg	鉄	0.45 mg 以上	銅	35～120 μg	セレン*	1～5.5 μg	ナトリウム	20～60 mg	マグネシウム	5～15 mg	リン	25～100 mg	α-リノレン酸	0.05 g 以上	リノール酸	0.3～1.4 g	Ca/P 比	1～2	リノール酸 / α-リノレン酸	5～15	ビオチン	10 μg 以下
	標準濃度の熱量(100 mL 当たり)																																																																				
熱量	60～70 kcal																																																																				
成分	100 kcal 当たりの組成																																																																				
たんばく質	1.8～3.0 g																																																																				
脂質	4.4～6.0 g																																																																				
炭水化物	9.0～14.0 g																																																																				
ナイアシン	300～1500 μg																																																																				
パントテン酸	400～2000 μg																																																																				
ビタミン A	60～180 μg																																																																				
ビタミン B <sub>1</sub>	60～300 μg																																																																				
ビタミン B <sub>2</sub>	80～500 μg																																																																				
ビタミン B <sub>6</sub>	35～175 μg																																																																				
ビタミン B <sub>12</sub>	0.1～1.5 μg																																																																				
ビタミン C	10～70 mg																																																																				
ビタミン D	1.0～2.5 μg																																																																				
ビタミン E	0.5～5.0 mg																																																																				
葉酸	10～50 μg																																																																				
イノシトール	4～40 mg																																																																				
亜鉛	0.5～1.5 mg																																																																				
塩素	50～160 mg																																																																				
カリウム	60～180 mg																																																																				
カルシウム	50～140 mg																																																																				
鉄	0.45 mg 以上																																																																				
銅	35～120 μg																																																																				
セレン*	1～5.5 μg																																																																				
ナトリウム	20～60 mg																																																																				
マグネシウム	5～15 mg																																																																				
リン	25～100 mg																																																																				
α-リノレン酸	0.05 g 以上																																																																				
リノール酸	0.3～1.4 g																																																																				
Ca/P 比	1～2																																																																				
リノール酸 / α-リノレン酸	5～15																																																																				
ビオチン	10 μg 以下																																																																				

172	21行	10%以上のものは「風味調味料(かつお)」, 昆布抽出含量が10%以上	8.3%以上のものは「風味調味料(かつお)」, 昆布抽出含量が8.3%以上
-----	-----	-------------------------------------	---------------------------------------