

『ヘルスフードカウンセラー検定 4 級』誤植のお詫びと訂正

ヘルスフードカウンセラー検定 4 級教本に誤りがございました。

〈4 級教本〉

■13 ページ、基礎代謝基準値の表

[誤] 15～17 歳 女性 25.6

[正] 15～17 歳 女性 25.3

■34 ページ、アレルギー表示の表

[誤] 必ず表示される 7 品目(特定原材料) エビ、カニ、卵、小麦、そば、落花生

[正] 必ず表示される 7 品目(特定原材料) エビ、カニ、卵、小麦、そば、落花生、乳

■53 ページ、活性酸素(上から 5 行目)

[誤] 緑黄食野菜

[正] 緑黄色野菜

深くお詫びいたしますとともに、謹んで訂正いたします。

ヘルスフードカウンセラー検定 3 級問題集 誤植のお詫びと訂正

43 ページの Q 7 6 において、下記の箇所に誤りがございました。

[誤]解答 C

[正]解答 D

深くお詫びいたしますとともに、謹んで訂正いたします。

『ヘルスフードカウンセラー検定 2 級』誤植のお詫びと訂正

『ヘルスフードカウンセラー検定 2 級』内 55 ページにおいて
下記の箇所に誤りがございました。

[誤]ヒポキチンサン

[正]ヒポキサンチン

深くお詫びいたしますとともに、謹んで訂正いたします。

ヘルスフードカウンセラー検定 2 級問題集 誤植のお詫びと訂正

9 ページ、Q12 の解説に誤りがありました。

【誤】 不飽和脂肪酸は LDL コレステロールを血中にためやすくする性質を持ちます。

【正】 飽和脂肪酸は LDL コレステロールを血中にためやすくする性質を持ちます。

23 ページ、Q41 の選択肢に誤りがありました。

[誤]A.薄力粉は、熱を加えるとしっとり・もっちり仕上がるため、うどんに適している

[正]A.薄力粉は、熱を加えるとしっとり・もっちり仕上がるため、うどんに適している

37 ページ、Q64 の解説に誤りがありました。

[誤] α -リノレン酸は n-6 系多価不飽和脂肪酸であり～

[正] α -リノレン酸は n-3 系多価不飽和脂肪酸であり～

ヘルスフードカウンセラー検定1 級問題集 誤植のお詫びと訂正

30 ページの問題番号に誤りがございました。

[誤]Q53 Q53

[正]Q53 Q54

13 ページの解説文章に誤りがございました。

[誤]解説：解説：BMI は～

[正]解説：BMI は～

深くお詫びいたしますとともに、謹んで訂正いたします。