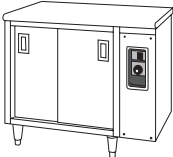


給食経営管理用語辞典 正誤表

本書中、下線部分の誤りおよび差し替えがございます。
お詫びして訂正いたします。

p.71 右段 上から 5 行目	誤 調理機器稼働による <u>ものも</u> 調理作業が
	正 調理機器稼働による調理作業が
p.83 左段 上から 5 行目	誤 従事者の安全性を確保し、調理 <u>工程</u> を
	正 従事者の安全性を確保し、調理作業を
p.126「衛生管理 機器」の項目、 左欄小見出しと 右欄イラスト下	誤 自動手指洗 <u>浄</u> 消毒器
	正 自動手指消毒器
p.127	<p>「保温機器」の項目を右に差し替え</p> <p>ウォーマーテーブル ●温度管理された湯槽（湯煎）にホテルパンやポットを落とし込んで、そのホテルパンやポットに調理済み食品を入れて盛りつけ直前まで保温するテーブル型の機器。</p> <hr/> <p>ディッシュウォーマーテーブル（イラスト①） ●効果的な適温供食のため、温菜料理に用いる食器を保温する設備。上部を盛りつけ作業のスペースに活用することができる。</p> <div style="text-align: right;">  <p>①ディッシュウォーマーテーブル</p> </div>
p.135 右段 「保温食器」の本文 上から 2 行目	誤 プラスチック樹脂
	正 合成樹脂

訂正・正誤等の追加情報につきましては、弊社ホームページ内にてご覧いただけます。

<http://www.daiichi-shuppan.co.jp>

(2017.3 1339-5)