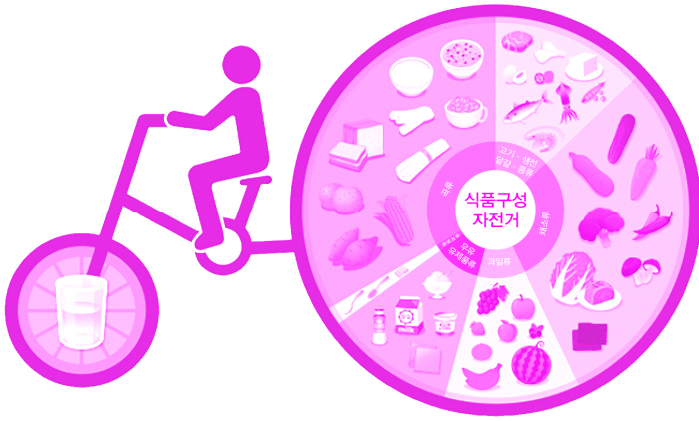


제23판 문운당 영양사 요점정리 정오표 (1쇄)

* 보는 방법 : T8 : 위에서 여덟 번째 줄 / B5 : 밑에서 다섯 번째 줄

페이지	오	정
1권, 5p, T10	설탕, 물엿 등의 첨가당 되도록 적게	설탕, 물엿 등의 첨가당을 최소한 으로 섭취
1권, 5p, 식품구성자전거, 우측 그림으로 교체	 <p>* 유지·당류 추가됨</p>	
1권, 44p, B9	→ adelylate cyclase 활성화로~	→ adenylate cyclase 활성화로~
1권, 128p, 임신기 영양소 섭취기준 (권장섭취량) 표 中	에너지 : 2100	에너지 : 2,000
	구리 : 800	구리 : 650
1권, 134p, 수유기 영양소 섭취기준 (권장섭취량) 표 中	에너지 : 2100	에너지 : 2,000
	구리 : 800	구리 : 650
1권, 143p, T8	~, 6 ~ 12개월 800 mL ~	~, 6 ~ 11 개월 800 mL ~
1권, 150p, B14	④ 식이섬유 권장섭취량 : ~	④ 식이섬유 충분 섭취량 : ~
1권, 162p, B6	② 비타민 E : 다불포화지방산 섭취량이 ~	② 비타민 E : 다 가불포화지방산 섭취량이 ~
2권, 142p, B8~10	④ 피질부 신소체(말피기소체) : 사구체 및 보우만주머니 ⑤ 수질부 : 세뇨관(근위 및 원위세뇨관)	④ 피질부 : 신소체, 근위세뇨관, 원위세뇨관 ⑤ 수질부 : 헨레고리, 집합관
2권, 164p, T9~10	~→ 소기관지 → 호흡성 소기관지 → 폐포관 → 폐포(호흡성 소기관지부터 가스교환 가능)	~→ 세 기관지 → 호흡성 세 기관지 → 폐포관 → 폐포(호흡성 세 기관지부터 가스교환 가능)
2권, 165p, B4	• 사강 : 비강에서 소기관지까지 ~	• 사강 : 비강에서 세 기관지까지 ~
2권, 113p, T3	① 급성기 2~3일은 금식, 수분과 전해질 공급	① 급성기 2~3일은 금식을 하 며, 수분과 전해질을 수액 으로 공급
4권, 6p, B2	~ 관할구역에 있는 5개 이내의 유치원은 ~	~ 관할구역에 있는 2 개 이내의 유치원은 ~
4권, 7p, B6	~ (5개 시설까지 공동관리 가능)	~ (2 개 시설까지 공동관리 가능)
3권, 171p, B1	• 우유 : <i>L. thermophilus</i> (내열성균) - 산패	• 우유 : Sc. <i>thermophilus</i> (내열성균) - 산패

페이지	오	정																																																																								
1권, 14p, B6	① 불용성 섬유소	① 불용성 식이섬유																																																																								
1권, 15p, T1	② 수용성 섬유소	② 수용성 식이섬유																																																																								
1권, 15P, T10~11	• 최근 연구에서는 ~ 도움이 된다고 함	삭제																																																																								
2권, 85p, 식품군별 대표식품의 1인1회 분량 우측 표로 교체	<div>식품군별 대표식품의 1인 1회 분량</div> <table><tr><th colspan="6">곡류</th></tr><tr><td>쌀밥 (210 g)</td><td>백미 (90 g)</td><td>국수 말린 것 (90 g)</td><td>냉면국수 말린 것 (90 g)</td><td>가래떡 (150 g)</td><td>식빵 (35 g)</td></tr><tr><th colspan="6">고기·생선·달걀·콩류</th></tr><tr><td>쇠고기 (60 g)</td><td>닭고기 (60 g)</td><td>고등어 (70 g)</td><td>대두 (20 g)</td><td>두부 (80 g)</td><td>달걀 (60 g)</td></tr><tr><th colspan="6">채소류</th></tr><tr><td>콩나물 (70 g)</td><td>시금치 (70 g)</td><td>배추김치 (40 g)</td><td>오이소박이 (40 g)</td><td>느타리버섯 (30 g)</td><td>미역 마른 것 (10 g)</td></tr><tr><th colspan="6">과일류</th></tr><tr><td>사과 (100 g)</td><td>귤 (100 g)</td><td>참외 (150 g)</td><td>포도 (100 g)</td><td>수박 (150 g)</td><td>대추 말린 것 (15 g)</td></tr><tr><th colspan="6">우유·유제품류</th></tr><tr><td>우유 (200 mL)</td><td>치즈 (20 g)</td><td>호상요구르트 (100 g)</td><td>액상요구르트 (150 g)</td><td>아이스크림 (100 g)</td><td></td></tr><tr><th colspan="6">유지·당류</th></tr><tr><td>콩기름 (5 g)</td><td>버터 (5 g)</td><td>깨 (5 g)</td><td>커피믹스 (12 g)</td><td>설탕 (10 g)</td><td>꿀 (10 g)</td></tr></table>		곡류						쌀밥 (210 g)	백미 (90 g)	국수 말린 것 (90 g)	냉면국수 말린 것 (90 g)	가래떡 (150 g)	식빵 (35 g)	고기·생선·달걀·콩류						쇠고기 (60 g)	닭고기 (60 g)	고등어 (70 g)	대두 (20 g)	두부 (80 g)	달걀 (60 g)	채소류						콩나물 (70 g)	시금치 (70 g)	배추김치 (40 g)	오이소박이 (40 g)	느타리버섯 (30 g)	미역 마른 것 (10 g)	과일류						사과 (100 g)	귤 (100 g)	참외 (150 g)	포도 (100 g)	수박 (150 g)	대추 말린 것 (15 g)	우유·유제품류						우유 (200 mL)	치즈 (20 g)	호상요구르트 (100 g)	액상요구르트 (150 g)	아이스크림 (100 g)		유지·당류						콩기름 (5 g)	버터 (5 g)	깨 (5 g)	커피믹스 (12 g)	설탕 (10 g)	꿀 (10 g)
곡류																																																																										
쌀밥 (210 g)	백미 (90 g)	국수 말린 것 (90 g)	냉면국수 말린 것 (90 g)	가래떡 (150 g)	식빵 (35 g)																																																																					
고기·생선·달걀·콩류																																																																										
쇠고기 (60 g)	닭고기 (60 g)	고등어 (70 g)	대두 (20 g)	두부 (80 g)	달걀 (60 g)																																																																					
채소류																																																																										
콩나물 (70 g)	시금치 (70 g)	배추김치 (40 g)	오이소박이 (40 g)	느타리버섯 (30 g)	미역 마른 것 (10 g)																																																																					
과일류																																																																										
사과 (100 g)	귤 (100 g)	참외 (150 g)	포도 (100 g)	수박 (150 g)	대추 말린 것 (15 g)																																																																					
우유·유제품류																																																																										
우유 (200 mL)	치즈 (20 g)	호상요구르트 (100 g)	액상요구르트 (150 g)	아이스크림 (100 g)																																																																						
유지·당류																																																																										
콩기름 (5 g)	버터 (5 g)	깨 (5 g)	커피믹스 (12 g)	설탕 (10 g)	꿀 (10 g)																																																																					
4권, 194p, B1	~다만, 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 2년마다 교육을	~다만, 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 1년마다 교육을																																																																								