

2020年7月30日に、食品工業辞典（日本食品興業学会編、昭和54年第1版発行）の用語解説の改定が行われました。下記のとおり訂正させていただきます。記載の誤りについて、深くお詫び申し上げます。

・イー・ケア通信 vol.94 平成31年3月号

（訂正前）

◆青魚・れんこん

青魚に含まれる脂肪酸 EPA や DHA は免疫機能を正常化してくれます。れんこんは、ムチンという成分が粘膜を保護する役割をもっています。

（訂正後）

◆青魚

青魚に含まれる脂肪酸 EPA や DHA は免疫機能を正常化してくれます。

・イー・ケア通信 vol.86 平成30年7月号

（訂正前）

モロヘイヤは「王様の野菜」と言われるほど栄養価が高い野菜です。トマトでお伝えした、抗酸化を含むβカロテンは、野菜の中でもトップクラスに含まれています。ネバネバの素は「ムチン」という成分で、オクラや山芋にも含まれています。ムチンには、血糖値の上昇を抑えたり、胃壁を保護してくれるので消化不良や食欲不振を予防してくれます。その他にも、ビタミンC・E・B2、葉酸、鉄分などたくさんの栄養素が含まれています。夏バテ予防にぜひ取り入れてみて下さい。

（訂正後）

モロヘイヤは「王様の野菜」と言われるほど栄養価が高い野菜です。

トマトでお伝えした、抗酸化を含むβカロテンは、野菜の中でもトップクラスに含まれています。その他にも、ビタミンC・E・B2、葉酸、鉄分などたくさんの栄養素が含まれています。夏バテ予防にぜひ取り入れてみて下さい。

・イー・ケア通信 vol.75 平成29年8月号

（訂正前）

うなぎにはビタミンAが豊富に含まれており、夏バテで体力が低下したときにお勧めです。長芋に含まれているムチンは、タンパク質を効率よく消化吸収させる働きがあります。更にみょうがには胃の働きを活発にして消化を促進する作用があり、食欲を増進させてくれます。

（訂正後）

うなぎにはビタミンAが豊富に含まれており、夏バテで体力が低下したときにお勧めです。みょうがには胃の働きを活発にして消化を促進する作用があり、食欲を増進させてくれます。