

編集規定・投稿規定・執筆要領

■編集規定 (平成9年6月1日改訂, 実施)

1. 日本食品微生物学会雑誌は, 年1巻4号を発刊する.
2. 投稿原稿の採否, 加除訂正の要求, 校正 (初校は著者) などは編集委員会で行う.
3. 投稿原稿は編集委員会が掲載することを認めた日を受理日とする.
4. 論文 (原著, 短報) は原則として受理月日の順に掲載する.
5. 編集委員会が掲載不適と認めた投稿原稿は返却する.
6. 掲載された投稿原稿は返却しない.
7. 掲載された論文の著作権は日本食品微生物学会に帰属する.

■投稿規定 (令和6年3月1日改訂, 実施)

1. 投稿者は正会員, 学生会員, 名誉会員に限る. なお, 投稿者とは, 責任著者 (corresponding author) をいう. ただし, 共著者および依頼原稿の場合はこの限りではない.
2. 本誌には食品の安全および機能の向上に寄与するもので, 食品の微生物に関するものを掲載することとし, 以下に掲げる区別を設ける.

1. 総説:

食品の安全および機能の向上に関し, これまでに公表された事実や論文を整理することによって, より新しい概念を提案するもの, もしくは, 新たな視点から包括的に総括するもの. 編集委員会から依頼する場合に加えて, 会員からの投稿も受け付ける. 原則として刷り上がり8ページ以内 (25字×24行, 32枚以内, 図表を含む).

2. シンポジウム (教育講演):

日本食品微生物学会で主催されたシンポジウム, 教育講演の内容について記録原稿を司会者および各演者に依頼する. 原則として刷り上がり6ページ以内 (25字×24行, 25枚以内, 図表を含む).

3. 原著:

食品微生物に関する独創的な新知見 (新事実および新技術) に関するもので, 他誌に投稿または発表されていないものとする. 和文あるいは英文とし, 記述順序は原則として緒言, 材料および方法, 結果, 考察, 要約, (謝辞), 文献とし, 和文のものでは英文要旨 (250語程度), 英文では和文要旨 (400字程度) を付ける. 要旨の後に英語のキーワード (5語以内) を付ける. 原則として刷り上がり6ページ以内 (25字×24行, 25枚以内, 図表を含む).

4. 短報:

原著に比べ簡単で新知見を含むもので, 他誌に投稿または発表されていないものとする. 記述順序は原著に準ずるが, 結果と考察を一緒にしてもよい. なお短報では要約は付けない. 和文のものでは英文要旨 (200語以内), 英文では和文要旨 (300字程度) を付ける. 要旨の後に英語のキーワード (3語以内) を付ける. 原則として刷り上がり4ページ以内 (25字×24行, 16枚以内, 図表を含む).

5. 調査:

食品微生物に関する調査で, その結果をまとめたもの. 例えば, 規定の試験法を用いて食品, 食品の製造・環境などについて微生物を調査し, 解析を加えたもの. 原則として刷り上がり4ページ以内 (25字×24行, 16枚以内, 図表を含む).

6. 事例:

食中毒事例, 食品 (飲料水) による感染症例, または食品の腐敗・変敗事例などについてそれらの概況, 検査成績などをまとめたもの. 原則として刷り上がり4ページ以内 (25字×24行, 16枚以内, 図表を含む).

7. 資料:

本学会員に有用と思われる情報・資料をまとめたもの. 例えば, 外国のFood-borne disease の発生状況, 食品の微生物規格・基準 (その検査法) などの資料を紹介したもの. 原則として刷り上がり6ページ以内 (25字×24行, 25枚以内, 図表を含む).

8. 技術:

新しい食品微生物検査法についての手法, データなどを解析, 紹介したもの. 原則として刷り上がり6

ページ以内 (25字×24行, 25枚以内, 図表を含む)。

9. その他:

講座, 書評, 学会案内・記事, 読者のページ, 会員異動など。

3. 原稿の作成にあたっては, 以下の倫理規定に従う。

1. ヒトならびにヒトから得た試料を用いた, または対象とした研究報告 (個人情報を含む調査研究も含まれる) は, ヘルシンキ宣言の倫理基準および国が定める研究指針に従って行うとともに, 所属機関の研究倫理委員会等で承認された研究である旨を本文中に記す。
2. 実験動物を用いた研究報告は, 所属機関および国が定める実験動物の管理と利用に関する指針に従って行うとともに, 所属機関の委員会等で承認された研究である旨を本文中に記す。
4. 投稿料は無料であるが, ページ超過料 (1ページ当たり10,000円) およびカラー写真 (1ページ当たり70,000円) は別途料金を申し受ける。また, 別刷 (30部は無料) および英文論文の校閲は実費を申し受ける。
5. 原稿はワード (原稿), エクセル (表または図), もしくは, パワーポイント (図, 写真) で保存したファイルをメールに添付する。なお, 投稿する際は, すべての共著者のE-mailアドレスをCCにして, 投稿原稿を日本食品微生物学会雑誌編集委員長宛に送付する。

■執筆要領 (平成30年10月15日改訂, 実施)

1. 原稿 (和文, 英文および要旨を含む) はA4版縦白紙を用い, 上下左右各3cm余白を取り, 10ポイント以上のフォントを使用し, 1頁約25行で印字する。和文原稿は, 新かな使い (別表「現代かなづかいの記載の手引き」を参照), 常用漢字で記載する。和文, 英文, いずれの場合にも, 各ページの左余白に行番号を記載し, 通し頁をフッタの中央に入れる。
2. 数量の単位および略記は, 国際的に使用されている記号を用いる。主なものについては, 次に凡例を示す。
m cm mm nm L mL μ L μ m g mg $^{\circ}$ C M mM hr(時間) min(分) sec(秒)
3. 細菌, 放線菌の学名については国際細菌命名規約, カビ・酵母では国際植物命名規約に準じて記載し, イタリック体とする。微生物に関する用語などは「微生物学用語集 (英和・和英)」(日本細菌学会用語委員会編, 南山堂) などによる。化合物名は原則として和名を用い, 「学術用語集, 化学編」(文部省学術用語審議会編, 南江堂) および「食品添加物公定書」による。やむをえず化合物名を英語で書く場合は文中では原則として小文字とする。動植物名はかたかな書きとするが, 加工や調理された食品はこの限りではない。なお, サルモネラの血清型はS. Typhimuriumのように記載し, イタリックにしない。
4. 図・表はそれぞれ Table 1, Fig. 1と一連番号を記し, 本文とは別にして, 本文中に挿入すべき場所を原稿の欄外に朱書きする。論文 (原著, 短報) の図・表の表題ならびに説明は原則として英文とする。論文以外 (調査, 事例, 資料および技術など) の図・表については, 和・英文のどちらでもよい。原図は白紙に白黒で明瞭に印刷する。
5. 写真は硬調にプリントした光沢仕上げのものを厚手上質紙に貼り付ける。
6. 文献は8, 11, 29) のように引用箇所の肩に番号と片カッコを付け, 最後一括して日本語文献と外国語文献とに分けずに, すべて筆頭著者のアルファベット順に列記する。著者名は全員を記す。

文献引用例

雑誌の場合は, 著者名: 表題, 雑誌名, 巻数, 頁-頁 (年号), の順とする。雑誌の名称については略名が定められているものにおいては, その略名に従う。

- 1) Filtenborg, O., Frisvad, J. C. and Svendsen, J. A.: Simple screening method for molds producing intracellular mycotoxin in pure cultures. *Appl. Environ. Microbiol.*, **54**, 581-585 (1983).
- 2) 栗原健志, 今井忠平, 後藤公吉, 小沼博隆, 品川邦汎: 穀付卵表面の細菌汚染状況とその汚染源に関する研究. *日食微誌*, **13**, 111-116 (1996).

文献記載欄において, 10名以上の著者が並ぶ場合は, すべての著者を記載せず, 下記例 (5名までを記載し, その他は省略) に従う。

- 1) Giron, J. A., Jones, T., Millan-Velasco, F., Castro-Munoz, E., Zarate, L., et al.: Diffuseadhering *Escherichia coli* (DAEC) as a putative cause of diarrhea in Mayan children in Mexico. *J. Infect. Dis.*, **163**, 507-513 (1991).
- 2) 平野敬之, 増本久人, 船津丸貞幸, 藤原義行, 池添博士ら: 平成16年秋に集団発生した肺吸虫による

食中毒事例について. Clin. Parasitol., 17, 60-62 (2006).

単行本の場合は、著者名：表題、書籍名、編者、頁-頁、発行所、同所在地（発行年）、の順とする。

- 1) Nakanishi, H., Murase, M., Nukina, M., Takizawa, K., Asakawa, Y. and Sakazaki, R.: Present aspects of *Salmonella* contamination of meat in Japan, Control of the microbial contamination of foods and feeds in international trade: Microbial standards and specifications. Kurata, H. and Hesselstine, C. W. (eds.), p. 121-132, Saikon Publishing, Tokyo (1982).
- 2) 坂井千三：セレウス菌の同定および食中毒原性の検査法. 食中毒. 坂崎利一編, p. 720-723, 中央法規出版, 東京 (1981).

官報・局長通知等の場合は以下のように記す。

- 1) 厚生省生活衛生局長：腸管出血性大腸菌 O157 の検査法について. 平成9年7月4日, 衛食第207号/衛乳第169号 (1997).
- 2) International Organization for Standardization, EN ISO 16140. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Protocol for validation of alternative methods. ISO, Ceneva, Switzerland (2003).

特許の場合は以下のように記す。

- 1) Ohashi, M. and Adachi, O.: U.S. Patent 5565329 (1996).
- 2) キッコーマン(株)：公開特許公報, 特開2001-157597 (2001).

私信、講演要旨集（一般講演、シンポジウムなどを含む）、インターネットホームページ、未発表のものは文献として引用しない。ただし本文中に（ ）で記載することは妨げない。

7. 原稿には表紙を付け、表題、著者名、所属機関名、所在地を和文と英文で記載する。
〔例〕

牛乳におけるセレウス菌の挙動に関する検討
天野 遥*¹・田中美苗*²・海野幸夫*³

(*¹ 名古屋市衛生研究所, *² 国立医薬品食品衛生研究所, *³ 東京海洋大学)

*¹ 〒467-8615 名古屋市瑞穂区萩山町1-11

*² 〒158-8501 東京都世田谷区上用賀1-18-1

*³ 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7

Studies on Behaviors of *Bacillus cereus* in Milk
Haruka AMANO*¹, Mina TANAKA*² and Sachio UMINO*³

(*¹ Nagoya City Public Health Research Institute, Hagiya-cho, Mizuho-ku, Nagoya 467-8615)

(*² National Institute of Health Sciences, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo 158-8501)

(*³ Tokyo University of Marine Science and Technology, Konan, Minato-ku, Tokyo 108-8477)

- 注) 1) 表紙は1頁に収める(1行の字数および行数にこだわらない)
2) 英文の住所は市、町または区まで記載

8. 日本食品微生物学会雑誌投稿用紙(別紙)に所定の事項を記入し、原稿に添付する。

付 記 (平成28年1月現在)

1. 超過ページ料は刷り上がり1ページ当たり10,000円とし、論文受理後に、それぞれ納入するものとする。
2. 別刷代は30部まで無料、31部以上は原則として50部単位とする。頁数と部数による代金は下記のとおりである。ただし、「表紙付き」と「表紙無し」では代金が異なります。

「表紙無し」

頁	部数	50部	100部	150部	200部	250部	300部
2頁		5,500	8,000	10,500	13,000	15,500	18,000
4頁		6,000	9,000	12,000	15,000	18,000	21,000
6頁		6,500	10,000	13,500	17,000	20,500	24,000
8頁		7,000	11,000	15,000	19,000	23,000	27,000
10頁		7,500	12,000	16,500	21,000	25,500	30,000

「表紙付き」

頁	部数	50部	100部	150部	200部	250部	300部
2頁		12,600	15,600	18,600	21,600	24,600	27,600
4頁		13,100	16,600	20,100	23,600	27,100	30,600
6頁		13,600	17,600	21,600	25,600	29,600	33,600
8頁		14,100	18,600	23,100	27,600	32,100	36,600
10頁		14,600	19,600	24,600	29,600	34,600	39,600

■現代かなづかいの記載の手引き

注：送りがなについて___アンダーラインは注意して送るもの、○印は送らないもの、□は文章の意味によって使い分ける。

分類	用語	使う字	使わない字, 備考	分類	用語	使う字	使わない字, 備考	
ア	あかるい	明 <u>る</u> い	明い	エ	えがく	描く	画く	
	あきらかに	明 <u>ら</u> かに	明かに		えらぶ	選ぶ	(get)→うる	
	あげる	上げる	上る		える	得る		
	あたためる	→加温する			オ	おおう		覆う
	あたる	当たる	当る			おおきい	大きい	大い
	あたらしい	新しい	新⑤しい			おおむね	おおむね	概ね
	あてる	当てる	当る			おこなう	行う	行④う
	あつかう	扱う	扱④う			おこる	起こる	起る
	あつめる	集める	集る			おそれ	おそれ	恐れ, 虞れ
	あらかじめ	あらかじめ	予め			おだやかに	穏やかに	おだやかに
	あらたに	新たに	新⑤たに			おとし	落とし	落し
	あらためる	改める				おのおの	各々	おのおの
	あらわす	表(現)す	表(現)わす 表→表面に出し 示す. 著わす. 現→かくさずに 示す.			おのずから	おのずから	自ら
	あらゆる	あらゆる	全る		おびる	帯びる		
ある	ある	在る 有る	おもな	主な	おもな			
あるいは	あるいは	或は	およそ	およそ	凡そ			
あわ	あわ	泡	および	および	及び			
あわす	合わす	合す	おわる	終わる	終る			
イ	いう	いう	言う	カ	かえす	返す	返④す	
	いくぶん	いくぶん	幾分		かえって	かえって	却て	
	いづれ	いづれ	何れ		かかわらず	かかわらず	拘らず	
	いちじるしい	著しい	著⑤しい		かくはんする	攪拌する	かき混ぜる	
	いっかねん	一カ年	1箇年, 一ヶ年		かける	欠ける	欠る	
	いっそう	一層	いっそう		かさねる	重ねる		
	いったん	一端	いったん		かじょう (りょう)	過剰	過量	
	いって	いって	行って		かつ	かつ	且つ	
	いる	いる	居る		かつしよく	褐色	かつ色	
	いる	入る			かならず	必ず	必⑤ず	
	いれる	入れる	入る		かねる	兼ねる	兼る	
	いわゆる	いわゆる	所謂			(○○から作る. △△から再結晶.) よりは使わない.)		
	ウ	うしなう	失う			がらす	ガラス	硝子
		うすい(物)	薄い		薄④い	かわる	代わる	代る(代理・代人 など)
うすい(色)		うすい		かわる	変わる	変る(うつりかわ る, 変化)		
うすめる		希釈する	薄める	カ月	カ月	箇月		
うちに		うちに	内に, 中に	10カ所	10カ所	10ヶ所, 10箇所		
うながす		促す	促④す	キ	きしゃく	希釈		
うる		うる	得る (can or may) →える		きめる	決める	決る	
うるおす		潤す	潤④す					

分類	用語	使う字	使わない字, 備考
キ	きょうざつ きりあげ きわめて	夾雑 切上げ 極めて	混在 切りあげ きわめて
ク	くふう くらい くらべる くりかえす くみあわせ	工夫 くらい 比べる 繰返す 組合せ	くふう 位 比る 繰返②す 組み合わせ
ケ	けいれん けんだく	痙攣 懸濁	けいれん けんだく
コ	こえる こげる こころみる こたえ こたえる こと ごと ことなる この こまかい (洗い)こむ これら こんせき	超える 焦げる 試みる 答え こたえる こと ごと 異なる この 細かい (洗い)込む これら 痕跡	越える 焦る 試る 答(表中) 応える 事 毎 異なる 此の 細い 此等, これ等 こん跡
サ	さきに さける さげる さしこむ さら さらに ざんさ	先に 避ける 下げる さし込む 皿 さらに 残渣	さきに 避る 下る 挿し込む(挿入) さら 更に 残留物
シ	しがたい しげき したがう したがって しばしば しぶい しまう しめす しめる しゃこう しやすい じゅうぶん	し難い 刺激 従う したがって しばしば 渋い しまう 示す 湿る 遮光 しやすい 充分, 十分	刺戟 したがう 従て 屢々 しぶい 了う, 終う 湿める しゃ光 し易い, 仕易い じゅうぶん

分類	用語	使う字	使わない字, 備考
シ	しゅうまつて しゅうれんせい しょうじる じょうりゅう じょじょに しらべる しんとう	→終点 収斂性 生じる 蒸留 徐々に 調べる 振とう	終末点 収れん性 生ずる 蒸溜 調る 振盪, ふりませ →振り混ぜる
ス	すくない ずつ すてる すでに すべて すみやかに	少ない ずつ 捨てる 既に すべて 速やかに	少い 宛 捨る すでに 総て, 凡て, 全て すみやかに
セ	せん せんじょう	栓 洗淨	せん, セン 洗滌
ソ	そう そうにゅう その そのほか それぞれ	沿う 挿入 その そのほか それぞれ	そう入 其の 其の他 夫々
タ	だいたい たいてい たえず たくわえる たがいに たしかめる だす ただ ただし ただちに たとえば ために たんぱくしつ	大体 大抵 絶えず 貯える 互いに 確かめる だす ただ ただし 直ちに 例えば ために 蛋白質	だいたい たいてい 絶ず 保存する, たくわ える たがいに 確める 出す 唯, 只 但し 直に たとえば 為に たん白質, タンパ ク質
チ	ちいさい ちかづく ちょうど ちょっと	小さい 近づく ちょうど ちょっと	小い 近づく, 近ずく 丁度 一寸
ツ	ついて	ついて	就いて, 付いて

分類	用 語	使 う 字	使わない字, 備考	分類	用 語	使 う 字	使わない字, 備考
ツ	づつ つぎに つける つめる つねに	ずつ 次に 付ける 詰める 常に	宛 つぎに	ハ	はじめの はじめる はやい はんとん	初めの 始める 速い 斑点	はん点
テ	ていする できる	呈する できる	出来る	ヒ	ひとしい ひとつ ひとつづつ びん	等しい 一つ 一つずつ びん	瓶, ビン
ト	とおり とき ときどき とくに ところ ともせん ともなう ともに とりあつかい	とおり とき 時々 特に ところ 共栓 伴う ともに 取扱い	通り 時 ときどき 所 共せん 伴④う 共に 取④扱い	フ	ふくざつ ふただび ふりませる ふれる	複雑 再び 振り混ぜる 触れる	振混ぜる 触る
ナ	ないし なお なかば ながら なづける など ならびに なるべく	ないし なお 半ば ながら 名付ける など ならびに なるべく	乃至 尚 中ば 乍ら 名づける 等 並びに 成べく, 成可く	ホ	ほか ほど ほとんど ほぼ	ほか ほど ほとんど ほぼ	他, 外 程 殆んど 略々, 略ぼ
ニ	にかわ状 にごる にそう にゅうばち	にかわ状 濁る 二層 乳鉢	膠状 2層 乳ばち	マ	まぜる ますます また 又は まだ まで まま まひ	混ぜる ますます また または まだ まで まま 麻痺	混る 益々 又, 亦, 復 未だ 迄 儘 麻ひ
ヌ	ぬぐう ぬらす	ぬぐう ぬらす	拭う 濡らす	ミ	みがく みたす みとめる みなす	みがく 満たす 認める みなす	磨く 満す, 充たす 認る 見なす, 見做す
ネ	ねんちょう	粘稠		ム	むしろ むずかしい むすぶ	むしろ 難しい 結ぶ	寧ろ 六ヶ敷しい 結④ぶ
ノ	のぞく のちに のべる のり	除く 後に 述べる のり	のちに 述る 糊	メ	めずらしい めんどう	珍しい めんどう	珍しい 面倒
ハ	はかり はかる はじめて	はかり <u>量る</u> 初めて	秤 <u>測る,</u> 計る→当用 漢字 初て	モ	もえる もし もしくは もちいる もちろん もっとも	燃える もし もしくは 用いる もちろん 最も	燃る 若し 若しくは 用る 勿論

分類	用語	使う字	使わない字, 備考	分類	用語	使う字	使わない字, 備考
モ	もっぱら	専ら	もっぱら	ヨ	ようす	様子	ようす
	もどす	戻す(もどす)			ように	ように	様に
	もとに	下に	許に		ようやく	ようやく	漸く
	もとづく	基づく	基く		ようゆう	→融解	熔融
	もの	もの	物, 者 → 当用漢字 にある		よる	よる	依る, 因る
	もる	漏る			より	(比較するとき用いる. 例: ○○より△△が大きい)	
ヤ	やすい	やすい	易い	リ	りゅうぶん	留分	溜分
	やはり	やはり	矢張り		りんぱ	リンパ	淋巴 りんぱ
	やむをえず	やむを得ず	止むを得ず	ロ	ろう	ろう	蠟(正名はロウ)
	やや	やや	少々		ろうと	漏斗	
	やわらかい	柔らかい	柔い, 軟かい		ろかする	ろ過する	汙過する
ユ	ゆえ	ゆえ	故	ワ	わかる	わかる	分る, 判る, 解る
	ゆく	行く			わける	分ける	分る
ヨ	よい	よい	良い, 好い		わずかに	僅かに	わずかに
	ように	容易に			わたって	わたって	互って

(国立医薬品食品衛生研究所報告より引用)

日本食品微生物学会雑誌投稿用紙

1. 著者名 （筆頭者のみ）			
和文：			
ローマ字：			
2. 責任著者連絡先 （住所・所属・氏名）：〒			
住所：			
所属：			
氏名：			
TEL：		FAX：	
E-mail： @		（会員番号： ）	
3. 共著者 （すべての共著者氏名とE-mailアドレスを記載）必須			
氏名	E-mail	氏名	E-mail
1.	@	6.	@
2.	@	7.	@
3.	@	8.	@
4.	@	9.	@
5.	@	10.	@
4. 表題			
和文：			
英文：			
5. 原稿の種類 （該当事項を☑してください）			
(a) <input type="checkbox"/> 総説 <input type="checkbox"/> シンポジウム <input type="checkbox"/> 原著 <input type="checkbox"/> 短報 <input type="checkbox"/> 調査 <input type="checkbox"/> 事例 <input type="checkbox"/> 資料 <input type="checkbox"/> 技術 <input type="checkbox"/> 講座			
(b) <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 和文			
6. 推薦査読者 （任意）：投稿の審査員として適任と思われる方を3人以内ご推薦ください。 ご入力いただいた内容はあくまでも審査員選定の参考にさせていただき情報であり、必ずしも推薦された方に審査をお願いするものではありません。			
氏名・所属			
メールアドレス（必須）	@		
適任と判断する理由（任意）			
氏名・所属			
メールアドレス（必須）	@		
適任と判断する理由（任意）			
氏名・所属			
メールアドレス（必須）	@		
適任と判断する理由（任意）			

6について：所定の欄に記載しきれない場合は、別紙（MSワード書式）に記載しご提出ください。
論文投稿時は、すべての共著者のE-mailアドレスをCCにして、日本食品微生物学会編集委員長宛に投稿論文を送ること。

7. チェック欄（以下の項目を☑してください）

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 投稿規定を読み、投稿規定を遵守していますか。 | <input type="checkbox"/> 和文および英文表題は適切ですか。 |
| <input type="checkbox"/> 論文は本誌にふさわしい内容ですか。 | <input type="checkbox"/> 原著・短報では英文要旨・和文要旨を付けましたか。 |
| <input type="checkbox"/> すべての共著者が論文の内容および投稿することについて了解していますか。 | <input type="checkbox"/> キーワードを付記しましたか。 |
| <input type="checkbox"/> ほかの出版物（研究所報、解説誌など）に既に同一の内容が報告されていませんか。 | <input type="checkbox"/> 引用文献の書き方は正しいですか。 |
| <input type="checkbox"/> ページ数は多すぎませんか。原著は25枚以内、短報は16枚以内です。 | <input type="checkbox"/> 英文のスペルチェックは行いましたか。 |
| <input type="checkbox"/> 表紙（投稿規定参照）を付けましたか。 | <input type="checkbox"/> 原稿はコピーを含めて計4部ありますか。 |
| | <input type="checkbox"/> すべての共著者のE-mailアドレスを記入しましたか。 |

（以下は編集委員会記入欄です）

受付年月日：令和 年 月 日

原稿の種類：

(a) 総説 シンポジウム 原著 短報 調査 事例 資料 技術 講座

(b) 英文 和文

レフェリー： A: B: C:

採用： 可 否

受理年月日：令和 年 月 日