

ふりがな 氏 名	まみや きよこ 間宮 貴代子	職 名	准教授
取得学位		学会での受賞歴	食生活研究会誌優秀論文賞(2017.4.17)
主な担当科目	調理学、調理学実習1、食物学実験、メニュープランニング実習		
所属学会	日本家政学会、日本調理科学会、日本食生活学会		

◆ 教育業績

事 項	実 施 年月(日)	概 要
1. 調理学の科学的理解を深めるため授業用教材 (パワーポイント画像データの作成)	平成 29～ 令和 3 年 度	家政経済学科1年の授業科目「調理学」を受講する学生の、視覚的画像により知識を深め理解度を向上させる目的で、パワーポイント画像 251 枚作成した。年度ごとに、内容を検討し変更を加えながら使用している。教科書を変えたため、教科書の内容に合わせて作成し直した。
2. 調理学実習1の 献立プリントの作成	平成 29～ 令和 3 年 度	食物栄養学科 1 年「調理学実習(管理栄養士必修)」で使用するプリントを作成し用いる。献立、材料、分量、作り方、研究課題など前年度の内容を検討し、作り方を書き込むスペースを多く作り、学生の授業の参加意欲を高めるようにした。
3. メニュープランニング実習の献立プリントの作成	平成 29～ 令和 3 年 度	家政経済学科2年(メニュープランニング)3年(フードプランニング実習)(フードスペシャリスト資格必修)で使用する献立プリントを作成し用いる。学生の技術の向上と実践力を身に着けるために、プレゼンテーション内容などを組み入れて作成し直した。対象に合わせ、随時変更を加え使用している。
4. 食物学実験の補助教材の冊子の作成	平成 29～ 令和 3 年 度	生活環境学科3年の「食物学実験」を受講する学生が、実験内容を理解し、わかりやすいように実験目的、実験方法や資料および結果など、補助教材のプリントを含めて冊子にして配布する。学生は、その冊子をテキストとして、実験結果を書き込みながら実験を行い、実験後に冊子を参考にしてレポートを仕上げる。結果に時間のかかる実験は、実験内容の見直しをおこない、冊子は随時変更を加えて作成している。
5. アレルギー対応料理コンテストへの応募指導 第3回～第7回	平成 29～ 令和 3 年 度	ニッポンハム主催「第 7 回アレルギー対応料理コンテスト」への応募指導を行なった。
6. 瑞穂区との連携事業「めいじょサロン」のオブザーバーおよび個別相談員	平成 30 年 2 月 26 日・ 12 月 25 日	・「めいじょサロン」のオブザーバーおよび、参加者の相談に対しての食分野(個別)の相談員として対応をした。
7. 愛知県立衣台高等学校での出前抗議の講師	令和 2 年 9 月 17 日	衣台高等学校にて、大学・短期大学の家政系(栄養・家政)を希望している生徒を対象に「日本の食文化の魅力発見」の講義を行なった。
8. 一般社団法人 日本家政学会中部支部第 65 回大会・ 実行委員	令和 3 年 9 月 4 日	研究大会実行委員として、大会の業務を果たした。

事 項	実 施 年月(日)	概 要
9. 愛知県立東郷高等学校における系統別説明会(家政学)講師	令和 3 年 11 月 15 日 (月)	東郷高等学校において、家政系の学びを希望している学生に、学ぶ内容や特徴、社会での役割などについて講義をおこなった。

◆ 研究業績

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発 行・ 発 表 年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
著 書	1. 伝え継ぐ日本の家庭料理「肉・豆腐・麩のおかず」	共	平成 30 年 3 月 1 日	一般社団法人 農山漁村文化協会発行	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> pp.6-7(分担執筆)
	2. 家庭科教員のための学習指導技術-主体的・対話的で深い学びを目指して-	共	平成 30 年 2 月 28 日	株式会社三恵社	白井靖敏、三宅元子、安井健、小出あつみ、今井邦雄、神内教博、富士栄登美子、金井雄一、間瀬清美、越前谷智、小町谷寿子、坂本麗香、浅野千恵、 <u>間宮貴代子</u> 、青柳由佳、北原玲子、児玉珠美、赤塚美鈴、川口実 第 3 章第 3 節 pp.115-129
	3. 伝え継ぐ日本の家庭料理「そばうどん 粉もの」	共	令和 2 年 3 月 1 日	一般社団法人 農山漁村文化協会発行	<u>間宮貴代子</u> 、小出あつみ 「きしめん」pp.58(分担執筆) 小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 「味噌煮込みうどん」pp.59 (分担執筆)
論 文	1. オートミールの利用に関する実態調査	共	平成 30 年 3 月	食生活研究会誌 Vol.38 No.3(2018)	松本貴志子、 <u>間宮貴代子</u> 、成田公子
	2. 家庭科教育に活かす郷土料理伝承の影響要因ー八丁味噌の場合ー	共	平成 30 年 5 月 31 日	食生活研究会誌 Vo38. No.5(2018)	小出あつみ、山内知子、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子 pp. 49~58
	3. へきなん美人(ニンジン)の色調、破断強度および栄養価における調理学的特性	共	平成 30 年 9 月 29 日	食生活研究会誌 Vo38. No.6(2018)	小出あつみ、山内知子、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子 pp. 39~46
	4. へきなん美人(ニンジン)における好まれる調理・加工条件(査読付)	共	令和元年 7 月 31 日	食生活研究会誌 Vo39. No.5 (2019)	小出あつみ、山内知子、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子 pp. 53~60
	5 女子学生における異なる調理法によるセロリの嗜好性と嗜好性に寄与する要因	共	令和 2 年 7 月 15 日	食生活研究会 Vo.40. No.6(2020)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、佐喜眞未帆 pp. 46~56

区分	著書・論文・発表テーマ・作品・演目などの名称	単・共	発行・発表年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏会の名称(会場名)	備考
論文	6. 家庭科教育における手ばかり目ばかりの効果	共	平成30年3月	名古屋女子大学 家政・自然編紀	間宮貴代子、山内知子 p.47-53
	7. 女子学生におけるニンジンの嗜好性と摂取状況	共	令和2年3月	名古屋女子大学紀要 第66号家政・自然編	小出あつみ 間宮貴代子 阪野朋子 pp.61~71
学会発表	1.豆味噌を使用した魚介および海藻類料理の提案	共	平成29年 5月26~28日	日本家政学会第69回大会(奈良女子大学)	小出あつみ、間宮貴代子、阪野朋子、松本貴志子 研究発表要旨集 p.65 (ポスター発表)
	2.加熱法がココアケーキの力学的物性と嗜好性に及ぼす影響	共	平成29年 7月1日	日本調理科学会東海・北陸支部平成29年度究発表会(東海学園大学名古屋キャンパス)	阪野朋子、小出あつみ、間宮貴代子、松本貴志子、山内知子 No.10(口頭発表)
	3.愛知県の家庭料理 おやつの特徴 大都市名古屋、豊かな農村地帯、海岸地域、山深い里のおやつ	共	平成29年 8月31日~ 9月1日	日本調理科学会平成29年度大会 (お茶の水女子大学)	西堀すき江、小出あつみ、山内知子、間宮貴代子、松本貴志子、森山三千江、山本淳子、近藤みゆき、石井貴子、小濱絵美、加藤治美、伊藤正江、筒井和美、野田雅子、亥子紗世、菱田朋香、熊谷千桂 p.98(ポスター発表)
	4.加熱法がチーズケーキの力学的物性と嗜好性に及ぼす影響	共	平成29年 8月31日~ 9月1日	日本調理科学会平成29年度大会 (お茶の水女子大学)	小出あつみ、山内知子、間宮貴代子、松本貴志子、阪野朋子 p.67(ポスター発表)
	5.「食道楽」にみる料理の特徴と再現性	共	平成29年 8月31日~ 9月1日	日本調理科学会平成29年度大会 (お茶の水女子大学)	間宮貴代子、小出あつみ、山内知子、松本貴志子、阪野朋子 p.69(ポスター発表)
	6.家庭科教育に活かす郷土料理伝承の要因-八丁味噌の場合	共	平成29年 9月2日	日本家政学会中部支部大会(仁愛大学)	小出あつみ、間宮貴代子、山内知子、山澤和子、山内知子 p.16(ポスター発表)
	7.味噌の種類および製造法による理化学的特徴	共	平成30年5月26・27日	日本家政学会第70回大会(日本女子大学)	小出あつみ、間宮貴代子、松本貴志子 p.54(ポスター発表)
	8.食用植物油の種類がフライドポテトの物性と嗜好性に及ぼす影響	共	平成30年7月7日	日本調理科学会東海・北陸支部平成30年度研究発表会(名古屋名城大学)	小出あつみ、間宮貴代子、松本貴志子、山内知子
	9.女子学生の夕食およびランチ	共	平成30年8	日本調理科学会平成30	間宮貴代子、小出あつみ、松本

区分	著書・論文・発表テーマ・作品・演目などの名称	単・共	発行・発表年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏会の名称(会場名)	備考
学会発表	の状況		月 30・31 日	年度大会(武庫川女子大学)	貴志子、山内知子 (ポスター発表)
	10.うどん麺への長芋ペースト置換の影響	共	平成30年8月30・31日	日本調理科学会平成30年度大会(武庫川女子大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子、山内知子 (ポスター発表)
	11.東海地区における地産の伝統的ねぎに関する調査	共	平成30年8月30・31日	日本調理科学会平成30年度大会(武庫川女子大学)	松本貴志子、 <u>間宮貴代子</u> 、小出あつみ、山内知子
	12.愛知県の家庭料理 主菜の特徴 -河川の幸、海の幸、野山の幸を利用した郷土料理-	共	平成30年8月30・31日	日本調理科学会平成30年度大会(武庫川女子大学)	西堀すき江、小出あつみ、山内知子、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子、森山三千江、山本淳子、近藤みゆき、石井貴子、小濱絵美、加藤治美、伊藤正江、筒井和美、野田雅子、亥子紗世、熊谷千佳 (ポスター発表)
	13.豆味噌を使用した野菜料理の栄養価と嗜好性からみた特徴	共	平成30年9月1日	日本家政学会中部支部第63回大会(名古屋文理大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子 (ポスター発表)
	14.きな粉の置換量増加に伴うパンケーキの力学的物性変化と嗜好性	共	令和元年5月25・26日	日本家政学会第71回大会(四国大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子 p.81(ポスター発表)
	15.短期大学生の調理の現状と調理実習の教育効果	共	令和元年5月25・26日	日本家政学会第71回大会(四国大学)	阪野朋子、 <u>間宮貴代子</u> 、小出あつみ p.83(ポスター発表)
	16.女子学生におけるセロリの摂取状況と好まれる料理条件	共	令和元年7月13日	日本調理科学会東海・北陸支部 2019年度第15回研究発表会(名古屋女子大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子、山内知子 p.10(ポスター発表)
	17.食品重量推測における手ばかり目ばかりの効果	共	令和元年8月26・27日	日本調理科学会2019年度大会(中村学園大学)	<u>間宮貴代子</u> 、小出あつみ、松本貴志子、阪野朋子、山内知子、p.84(ポスター発表)
	18.女子学生におけるセロリの生および加熱法別嗜好性と料理提案	共	令和元年8月26・27日	日本調理科学会2019年度大会(中村学園大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子、阪野朋子、山内知子、山澤和子 p.62(ポスター発表)
	19.愛知県の家庭料理 副菜の特徴 ~河川の幸、海の幸、野山の幸を利用した郷土料理~	共	令和元年8月26・27日	日本調理科学会2019年度大会(中村学園大学)	西堀すき江、小出あつみ、山内知子、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子、野田雅子、森山三千、山本淳子、近藤みゆき、石井貴子、小

区分	著書・論文・発表テーマ・作品・演目などの名称	単・共	発行・発表年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏会の名称(会場名)	備考
学会発表					濱絵美、加藤治美、伊藤正江、筒井和美、亥子紗世、熊谷千佳 p.96(ポスター発表)
	20.乳酸菌が異なるヨーグルトの力学的特徴と女子学生の嗜好性	共	令和2年5月30・31日	日本家政学会第72回大会(高崎健康福祉大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、山中なつみ p.62 (コロナ感染予防のため紙上開催)
	21.幼児の保護者のビタミン認知度と食習慣との関連	共	令和2年9月2～4日	令和2年9月2～4日 第67回日本栄養改善学会学術総会(札幌コンベンションセンター)	阪野朋子、阿部稚里、内田友乃、小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、池田彩子 p.96(コロナ感染予防のため紙上開催)
	22.アマランサスの特徴を活かした料理提案と嗜好性	共	令和3年5月28～30日	日本家政学会第73回大会(オンライン・神戸女子大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、阪野朋子 p.55(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	23. 短期大学生の調理の現状と調理実習の教育効果	共	令和3年6月26日	一般社団法人 日本調理科学会 東海・北陸支部 2021年度 第17回研究発表会(オンライン・三重大学)	阪野朋子 <u>間宮貴代子</u> 小出あつみ p.12(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	24.新型コロナウイルス感染予防対策に関する女子学生の意識と現状	共	令和3年9月4日	日本家政学会中部支部(名古屋女子大学)	小出あつみ <u>間宮貴代子</u> 阪野朋子 p.18(コロナ感染予防のため誌面開催)
	25.豆味噌を使用した肉および肉加工品料理の栄養価と嗜好性からみた特徴	共	令和3年9月7～8日	日本調理科学学会 2021年度大会(オンライン・実践女子大学)	小出あつみ、 <u>間宮貴代子</u> 、阪野朋子 p.46(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	26.たまり醤油の意識調査とたまり醤油を使用した菓子の商品開発	共	令和3年9月7～8日	日本調理科学学会 2021年度大会(オンライン・実践女子大学)	<u>間宮貴代子</u> 小出あつみ 阪野朋子 p.54(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	27.愛知県の家庭料理 行事食の特徴-豊かな土地の質実儉約の行事食	共	令和3年9月7～8日	日本調理科学学会 2021年度大会(オンライン・実践女子大学)	西堀すき江、小出あつみ、山内知子、 <u>間宮貴代子</u> 、松本貴志子、森山三千江、山本淳子、近藤みゆき、石井貴子、小濱絵美、加藤治美、伊藤正江、筒井和美、野田雅子、亥子紗世 p.70(コロナ感染予防のためオンライン開催)