

ふりがな 氏 名	ばんの ともこ 阪野 朋子	職 名	准教授
取 得 学 位	修士(生活科学)	学会での受賞歴	
主な担当科目	調理学、基礎調理実習、西洋・中国料理、日本料理、栄養と健康、ライフステージと食事		
所 属 学 会	日本家政学会、日本栄養改善学会、日本調理科学会、日本食育学会、日本栄養・食糧学会		

◆ 教育業績

事 項	実 施 年月(日)	概 要
調理技術と日本の行事食を学ぶため、授業冊子および実習ノートを利用した実習を実施	平成 24 年 9 月～現在	短期大学部生活学科の授業科目「日本料理(行事食を含む)」で使用する授業冊子及び実習ノートを作成し利用した。おもてなしの心を学び、行事食の理解を深める献立を作成し、献立、材料、分量を冊子に載せ、作り方は空欄にして、実習内で行う調理デモンストレーションを見て書き込めるよう配慮した。また、専用実習ノートを作成し、実習で調理した献立の栄養計算、研究課題を書き込むよう指導している。授業および授業外での学習を促す目的で授業冊子と実習ノートを併せて使う実習を実施している。
小児期の栄養と食生活に対する理解を深めるため、授業冊子を利用した実習を実施	平成 25 年 4 月～平成 30 年 3 月	短期大学部保育学科の授業科目「子どもの食と栄養 1・2」で使用する授業冊子を作成し利用した。小児各期の特徴や必要な栄養への理解を深めるために資料および各期に適した献立、材料、分量、作り方を冊子にし、演習に取り組ませた。
調理学の知識を深めるため、書き込み式授業冊子を利用した授業を実施	平成 27 年 4 月～現在	短期大学部生活学科の授業科目「調理学」で使用する授業冊子を作成し利用した。調理操作や調理器具など図を掲載し、理解しやすいものにした。空欄を設け、学生には書き込み式授業冊子とした。
調理技術と西洋料理および中国料理を学ぶため、授業冊子および実習ノートを利用した実習を実施	平成 27 年 4 月～現在	短期大学部生活学科の授業科目「西洋・中国料理」で使用する授業冊子及び実習ノートを作成し利用した。諸外国の食文化を学び、特徴的な食材や調理法、食器、マナーなどの知識を深める献立を作成し、献立、材料、分量を冊子に載せ、作り方は空欄にして、実習内で行う調理デモンストレーションを見て書き込めるよう配慮した。また、専用実習ノートを作成し、実習で調理した献立の栄養計算、研究課題を書き込むよう指導している。授業および授業外での学習を促す目的で授業冊子と実習ノートを併せて使う実習を実施している。

事 項	実 施 年月(日)	概 要
ライフステージ別の栄養に対する理解を深めるため、授業冊子および実習ノートを利用した実習を実施	平成 27 年 9 月～現在	短期大学部生活学科の授業科目「ライフステージと食事」で使用する授業冊子及び実習ノートを作成し用いた。各ライフステージの特徴や必要な栄養への理解を深めるため、各ステージの特徴などの資料、各ステージに適した献立、材料、分量、作り方、研究課題を冊子にして学生に配布した。また、専用実習ノートを作成し、実習で調理した献立や研究課題を書き込むよう指導している。授業および授業外での学習を促す目的で授業冊子と実習ノートを併せて使う実習を実施している。
栄養に対する理解を深めるため、書き込み式授業冊子を利用した授業を実施	平成 27 年 9 月～現在	短期大学部生活学科の授業科目「栄養と健康」で使用する授業冊子を作成し用いた。各栄養素の代謝図や統計資料を載せて学生が理解しやすい物とした。空欄を設け、学生には書き込み式授業冊子とした。
調理技術を学ぶため、授業冊子および実習ノートを利用した実習を実施	平成 29 年 4 月～現在	短期大学部生活学科の授業科目「基礎調理実習」で使用する授業冊子及び実習ノートを作成し用いた。食材の特徴を活かした献立や調理技術が段階的に習得できるような献立を作成し、献立、材料、分量を冊子に載せ、作り方は空欄にして、実習内で行う調理デモンストレーションを見て書き込めるよう配慮した。また、専用実習ノートを作成し、実習で調理した献立の栄養計算、研究課題を書き込むよう指導している。授業および授業外での学習を促す目的で授業冊子と実習ノートを併せて使う実習を実施している。
総合科学研究所「開かれた地域貢献事業」 児童館との共催、クリスマスイベント参加学生指導	平成24年～ 令和元年 12 月	児童館の小学生約 30 名とクリスマスの型抜きクッキー作りを行った。学生ボランティアを指導し、安全で楽しく行事が進行すると共に、地域貢献の一手法を教授した。
国内研修旅行の引率	平成 27 年 9 月～令和 元年	短期大学部生活学科の国内研修旅行「神戸のファッションと食文化を学ぶ」コースの学生引率を行った。
地域貢献基礎演習におけるボランティア活動指導	平成 28 年 ～現在	マックスバリュ東海株式会社と産学連携食育活動に取り組み、レシピカードを作成し、販売促進イベントを企画、実施した。その全般の学生指導を行った。
レシピコンテスト応募指導	令和 2 年～ 現在	ドクターズプラザ主催第 4 回野菜摂取応援レシピ大賞のコンテスト応募の為の学生指導を行った。
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。

◆ 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
論文	幼児の母親の就労形態別にみた調理の現状—調理頻度と調理技術、食意識、食経験および自己効力感との関連—	共	平成 29 年 11 月	日本家政学会誌 Vol. 68	<u>阪野朋子</u> 、瀧日滋野 p. 575-587
	初等中等教育および高等教育におけるビタミン学習の現状と課題—大学生を対象にしたビタミン関連用語の認知度調査の結果から—	共	平成 29 年 12 月	ビタミン Vol. 91	阿部稚里、 <u>阪野朋子</u> 、内田友乃、佐野可奈、池田彩子 p. 688-695
	オーダーメイド栄養学の実践をサポートするパーソナル食事摂取基準算出プログラムの構築—Web 版「N 式パーソナル食事摂取基準 2015 年版」—		平成 30 年 9 月	電子情報通信学会技術研究報告 (信学技報) 118 巻 211 号	小田裕昭、 <u>阪野朋子</u> 、内田友乃、大川敏生、池田彩子 p. 15-17
	陸上部男子大学生の習慣的な栄養素等摂取量および食品群別摂取量の現状と課題	共	令和元年 11 月	食生活研究誌 Vol. 40 No. 1	阿部稚里、 <u>阪野朋子</u> p. 68-78
	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、 <u>阪野朋子</u> p. 25-32
	女子学性の食習慣の現状と疲労状態との関連	共	令和 2 年 3 月	名古屋女子大学紀要 第 66 号 家政・自然編	<u>阪野朋子</u> 、小出あつみ、山内知子 p. 55-63
	プレジジョン栄養学が拓く未来の健康栄養学：個人対応型オーダーメイド栄養学を可能にする個別化技術と提供システム	共	令和 2 年 5 月	化学と生物：日本農芸化学会誌：生命・食・環境 58(5)	小田裕昭、 <u>阪野朋子</u> 、内田友乃、池田彩子 p. 309-315
	幼児教育の 5 領域を主題とする「つくる、たべる、おしゃべりする」対話型ワークショップデザインの実践的研究	共	令和 2 年 5 月	名古屋女子大学総合科学研究所 総合科学研究 第 14 号	堀祥子、村田あゆみ、 <u>阪野朋子</u> p. 107-119
	一汁一菜の献立に関する栄養学的分析と持続可能な食生活へのアプローチ	共	令和 2 年 5 月	名古屋女子大学総合科学研究所 総合科学研究 第 14 号	<u>阪野朋子</u> 、瀧日滋野 p. 121-128
	ビタミン C は酵素反応の補因子として多様な生理作用を発揮する	共	令和 2 年 7 月	ビタミン Vol. 94	池田彩子、 <u>阪野朋子</u> 、佐伯茂 p.397-400
プレジジョン栄養学—個別化栄養の現状と展望	共	令和 2 年 9 月	臨床栄養 137(3)	小田裕昭、 <u>阪野朋子</u> 、内田友乃、池田彩子 p. 298-305	

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	日本人の食事摂取基準のプレジ ジョン栄養学への活用の取り組み	共	令和2年 9月	臨床栄養 137(3)	内田友乃、 <u>阪野朋子</u> 、池田彩子、 小田裕昭 p. 334-339
	データ駆動型プレジジョン栄養学 の現状と時間栄養学の活用	共	令和3年 10月	時間栄養学研究の最前 線 Vol.1 No.2	<u>阪野朋子</u> 、内田友乃、池田彩子、 小田裕昭 p. 23-34
	合成ビタミンE摂取によるビタミンE 立体異性体の脳への移行	共	令和3年 11月	ビタミン Vol. 95	池田彩子、小林美里、 <u>阪野朋子</u> p. 487-490
著 書	NEXT 調理学実習 第2版 (ISBN978-4-06-514095-6)	共	平成31年 4月	株式会社講談社サイエ ンティフィック (東京都)	著者：饗庭照美、安藤真美、大 谷貴美子、清水彩子、高塚千広、 富田圭子、濱田明美、林利恵子、 <u>阪野朋子</u> 、松井元子、光森洋美、 村元由佳利、湯川夏子 担当部分：7章つくってみよう (中国料理)、8章料理集(中 国料理 主食、副菜)
その他 報告書等	幼児教育の5領域を主題とする 「つくる、たべる、おしゃべりする」対話型ワークショップデザインの実践的研究(中間報告)	共	令和元年 5月	名古屋女子大学総合科 学研究所 総合科学研 究 第13号	堀祥子、村田あゆみ、 <u>阪野朋子</u> p. 97-101
	一汁一菜の献立に関する栄養学 的分析と持続可能な食生活へのア プローチ(中間報告)	共	令和元年 5月	名古屋女子大学総合科 学研究所 総合科学研 究 第13号	<u>阪野朋子</u> 、瀧日滋野 p. 102-104
学会発表	日本人の食事摂取基準2015年版 完全準拠食の実現と活用の可能性	共	平成29年 5月	第71回日本栄養・食糧 学会大会 (沖縄、沖縄コンベンシ ョンセンター)	<u>阪野朋子</u> 、内田友乃、池田彩 子、小田裕昭 講演要旨集 p.226 (ポスター発表)
	食事摂取基準と国民健康・栄養調 査の比較から導き出された「現代 の日本食」における野菜、魚、調味 料の重要性	共	平成29年 5月	第71回日本栄養・食糧 学会大会 (沖縄、沖縄コンベンシ ョンセンター)	小田裕昭、 <u>阪野朋子</u> 、内田友 乃、池田彩子 講演要旨集 p.226 (ポスター発表)
	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	日本家政学会第69回大 会 (奈良、奈良女子大学)	小出あつみ、間宮貴代子、 <u>阪野 朋子</u> 、松本貴志子 講演要旨集 p.65
	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	日本調理科学会東海・北 陸支部平成29年度大会 研究発表会 (愛知、東海学園大学)	<u>阪野朋子</u> 、小出あつみ、間宮貴 代子、松本貴志子、山内知子 (口頭発表)

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	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	日本調理科学会平成 29 年度大会 (東京、お茶の水大学)	小出あつみ、山内知子、間宮貴 代子、松本貴志子、 <u>阪野朋子</u> 研究発表要旨集 p.67 (ポスター発表)
	「食道楽」にみる料理の特徴と再現 性	共	平成 29 年 8 月	日本調理科学会平成 29 年度大会 (東京、お茶の水大学)	間宮貴代子、小出あつみ、山内 知子、松本貴志子、 <u>阪野朋子</u> 研究発表要旨集 p.69 (ポスター発表)
	市販ゴマ調理加工品のゴマリグナ ン量の比較	共	平成 29 年 9 月	日本食品分析学会平成 29 年度学術集会 (東京、東洋大学)	<u>阪野朋子</u> 、池田彩子 要旨集 p.6 (ポスター発表)
	ゴマリグナン摂取における調理加 工の影響	共	平成 30 年 5 月	第 72 回日本栄養・食糧 学会大会 (岡山)	<u>阪野朋子</u> 、池田彩子 研究発表要旨集 p.298 (口頭発表)
	女子学生の食習慣の現状と疲労状 態との関連	共	平成 30 年 8 月	日本調理科学会平成 30 年度大会 (神戸)	<u>阪野朋子</u> 、小出あつみ、山内知 子 研究発表要旨集 p.81 (ポスター発表)
	一汁三菜と一汁一菜の献立内容の 比較からみた高等学校家庭科に おける一汁一菜を用いた献立作成 の検討	共	平成 30 年 9 月	日本家政学会中部支部 第 63 回(平成 30 年度) 大会 (愛知)	瀧日滋野、 <u>阪野朋子</u> 研究発表要旨集 p.34 (口頭発表)
	機能性チョコレートの機能性認知 度と食習慣との関連	単	平成 30 年 9 月	第 65 回日本栄養改善学 会学術総会 (新潟)	<u>阪野朋子</u> 研究発表要旨集 p.273 (ポスター発表)
	オーダーメイド栄養学の実践をサ ポートするパーソナル食事摂取基 準算出プログラムの構築～Web 版 「N 式パーソナル食事摂取基準 2015 年版」～	共	平成 30 年 9 月	電子情報通信学会技術 研究報告 (大阪)	小田裕昭、 <u>阪野朋子</u> 、内田友 乃、大川敏生、池田彩子 (口頭発表)
	科学的根拠に基づいた「健康食」 提供システムと個人対応型「健康 食」提供プラットフォームの開発	共	平成 30 年 10 月	超異分野学会 大阪フォ ーラム 2018 (大阪)	小田裕昭、 <u>阪野朋子</u> 、内田友 乃、池田彩子 (ポスター発表)
	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	日本家政学会第 71 回大 会 (徳島)	<u>阪野朋子</u> 、間宮貴代子、小出あ つみ 研究発表要旨集 p.83 (ポスター発表)

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	ゴマ摂取時のラット体内ゴマリグナン濃度の上昇	共	令和元年 5月	第73回日本栄養・食糧学会 (静岡)	<u>阪野朋子</u> 、鈴木規恵、池田彩子 研究発表要旨集 p.267 (口頭発表)
	高校生の調理技術の現状—子育て世代の女性との比較—	共	令和元年 7月	日本調理科学会東海・北陸支部2019年度 研究発表会 (愛知、名古屋女子大学)	<u>阪野朋子</u> 、瀧日滋野 研究発表要旨集 p.8 (ポスター発表)
	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	日本調理科学会2019年度大会 (福岡)	小出あつみ、間宮貴代子、 <u>阪野朋子</u> 、松本貴志子、山内知子、山澤和子 研究発表要旨集 p.62 (ポスター発表)
	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	日本調理科学会2019年度大会 (福岡)	間宮貴代子、小出あつみ、松本貴志子、 <u>阪野朋子</u> 、山内知子 研究発表要旨集 p.84 (ポスター発表)
	主婦が調理した一汁一菜と高校生が考えた一汁一菜の比較	共	令和元年 9月	日本家政学会中部支部第64回(2019年度)大会 (岐阜)	瀧日滋野、 <u>阪野朋子</u> 研究発表要旨集 p.28 (口頭発表)
	ラット体内ビタミンK濃度に及ぼすゴマ摂取の影響	共	令和2年 5月	第74回日本栄養・食糧学会 (宮城) コロナウィルス感染拡大のため、誌面開催	<u>阪野朋子</u> 、池田彩子 研究発表要旨集 p.257
	幼児の保護者のビタミン認知度とビタミン摂取量および食品群別摂取量の比較	共	令和2年 9月	第67回日本栄養・食糧学会 (北海道) コロナウィルス感染拡大のため、誌上開催	<u>阪野朋子</u> 、阿部稚里、内田友乃、小出あつみ、間宮喜代子、池田彩子 研究発表要旨集 p.98
	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	日本家政学会第73回大会 (兵庫)	小出あつみ、間宮貴代子、 <u>阪野朋子</u> 研究発表要旨集 p.55 (ポスター発表)
	一汁一菜献立の実用可能性についての実践研究	共	令和3年 6月	日本食育学会 第9回総会・学術大会 (東京)	<u>阪野朋子</u> 、瀧日滋野 講演・学術報告要旨集 p.32 (口頭発表 誌上開催)

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	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	日本調理科学会東海・北 陸支部第16回研究発表 会 (三重)	<u>阪野朋子</u> 、間宮貴代子、小出あ つみ 研究発表要旨集 p.12 (口頭発表、オンライン開催)
	ゴマ摂取ラットにおけるセサミンと セサモリンの体内分布の相違	共	令和3年 7月	第75回日本栄養・食糧 学会 (東京)	<u>阪野朋子</u> 、池田彩子 研究発表要旨集 p.119 (口頭発表、オンライン発表)
	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	日本家政学会中部支部 第65回(2021年度)大会	小出あつみ、間宮貴代子、 <u>阪野 朋子</u> 研究発表会要旨集 p.18 (口頭発表、誌面開催)
	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	日本調理科学会2021年 度大会 (東京)	小出あつみ、間宮貴代子、 <u>阪野 朋子</u> 研究発表要旨集 p.46 (ポスター発表、オンライン開 催)
	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	日本調理科学会2021年 度大会 (東京)	間宮貴代子、小出あつみ、 <u>阪野 朋子</u> 研究発表要旨集 p.54 (ポスター発表、オンライン開 催)
その他	名古屋学芸大学健康・栄養研究所 「研究・実践報告会」 「持続可能な個人対応型食事メ ニュー提案システムの構築」報告	共	平成28年 ～平成30 年3月	名古屋学芸大学健康・栄 養研究所 「研究・実践報告会」 (愛知、名古屋学芸大 学)	<u>阪野朋子</u> 、内田友乃、池田彩 子、小田裕昭 (口頭発表)
	名古屋学芸大学健康・栄養研究所 「研究・実践報告会」 「ゴマの機能性成分の生体内利用 性に関する研究」報告	共	平成31年 ～令和4年 3月	名古屋学芸大学健康・栄 養研究所 「研究・実践報告会」 (愛知、名古屋学芸大 学)	<u>阪野朋子</u> 、池田彩子 (口頭発表) 令和元年～3年度は、報告書 のみ発表
	瑞穂区役所・名古屋女子大学総合 科学研究所共催講座 「育休復帰応援講座 時短レシ ピでクッキング！」講師	単	平成30年 ～令和元年 8月	瑞穂区役所・名古屋女子 大学総合科学研究所共 催講座 「育休復帰応援講座 時短レシピでクッキン グ！」 (愛知、名古屋女子大 学)	<u>阪野朋子</u>