

一般社団法人
日本家政学会
中部支部

第63回大会プログラム

日時：2018年9月1日（土）

会場：名古屋文理大学

愛知県稲沢市稲沢町町前田365

<http://www.jshe-chubu.jp/>

大会日程

受付	9:30～10:00	北館1階エレベーター前
1. 総会	10:00～10:30	北館2階N201
2. 一般公開講演会	10:30～12:30	北館2階N201
3. 交流会（昼食）	12:40～13:40	北館2階N202
4. ポスター発表	13:50～14:20	北館2階栄養教育実習室
5. 口頭発表	14:30～15:30	北館2階N201
6. ブース展示	11:00～15:30	北館2階栄養教育実習室

○大会参加費：正会員1,500円、非会員2,000円、学生無料
参加費には要旨集代が含まれます。大会当日受付でお支払いください。

○交流会費：1,000円（昼食代）
大会参加費とは別途徴収いたします。大会当日受付でお支払いください。

○休憩室：北館2階栄養教育実習室

○発表について

①口頭発表について

発表にご使用になるファイルをUSBメモリに入れてお持ち頂き、大会当日の9:30～10:00に、受付のパソコンのデスクトップ上に、発表番号をいれたデータを挿入してください。当日のパソコン環境はWindows7（パワーポイント2013）ですので、保存形式にご留意下さい。当日、資料を配布される場合は各自でご準備下さい。

②ポスター発表について

ポスターは、ヨコ75cm×タテ150cm以内に収まるように作成して下さい。大会当日の受付後、10:00までに所定の位置に各自で掲示して下さい。発表者は13:50～14:20の間、ポスターの説明にあたって頂きます。撤収は15:15以降にお願いします。ピンはこちらで準備します。

一般公開講演会（北館2階N201）

○ 10：30～12：30

認定NPO法人セカンドハーベスト名古屋 理事長 山内大輔氏

『もったいない食品のおすそ分けの仕組み』

<プロフィール>

1982年 愛知県名古屋市生まれ

2006年 愛知教育大学環境教育課程卒業

学生時代は様々なボランティアや市民活動に携わる

卒業後は教育や金融の仕事に携わる

2011年 東日本大震災被災地支援ボランティアに参加

2012年 セカンドハーベスト名古屋に事務局員として勤務

2018年 理事長に就任

金城学院大学生生活環境学部 教授 丸山智美氏

『我が国の食環境を考える

—超高齢化と女性の活躍の影響—』

<プロフィール>

昭和女子大学大学院 生活機構研究科修了（博士(学術)）

<研究テーマ>

給食経営管理論、加齢栄養学（更年期障害・不妊・思春期など）

<学会活動>

日本栄養改善学会 評議員 / 日本女性医学学会 評議員 / 更年期と女性のヘルスケア学会
代議員

<主な著書>

たのしい調理—基礎と実習—第4版」 医歯薬出版 / 応用栄養学 栄養マネジメント演習・
実習 医歯薬出版 / 食べ物と健康 南江堂 / 食生活 八千代出版

研究発表会プログラム

ポスター発表（北館2階 栄養教育実習室） 13：50～14：20

P - 1 緑茶の味質嗜好性と健康機能性成分量からみた緑茶浸出条件の検討

○山澤和子*, 小出あつみ*, 猪飼ゆき保**, 植北しおり***, 内山諒子****

(*名古屋女子大, **シダックス, ***フィールコーポレーション, ****杏林堂薬局)

P - 2 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

○小出あつみ*, 間宮貴代子*, 松本貴志子**

(*名古屋女子大, **名古屋女子大短大)

P - 3 大学生の家庭用洗剤に対する意識と課題

○服部由美子, 笠島未来

(福井大学)

P - 4 親子料理教室のマニュアル作成・検討

○小田麻未*, 福岡恩*, 伊藤幸枝**

(*愛知江南短期大学, **Kitchen House OLESEN)

P - 5 『菓子研究』にみる昭和初期の菓子業界

○須川妙子

(愛知大学短期大学部)

P - 6 パーソナルファイナンスの導入を目指したキャリア教育授業の展開

○三宅元子, 坂本麗香

(名古屋女子大)

P - 7 「生活の情報化」等を学ぶ科目でのアクティブラーニングの試み

○森屋 裕治

(名古屋女子大・短大部)

P - 8 ミャンマー中部の生活用水事情

○富田寿代, 水谷令子

(鈴鹿大学)

口頭発表（北館2階 N201, 202） 14：30～15：15

1題15分：発表12分、討論3分 ①14：30～14：45 ②14：45～15：00③15：00～15：15

N201会場

座長：和泉 秀彦（名古屋学芸大学）

○ - 1 さんまの馴れずしの呈味成分

○磯部由香，伊藤瑞恵，平島円

（三重大学）

○ - 2 アマランサス粉を主原料としたグルテンフリーパンの製パン性

○辻 美智子，川合 珠乃，古池 遥香，坂口 友里恵

（名古屋女子大学）

○ - 3 災害時に役立つ「サバメシ」レシピ集 ー災害時も美味しいご飯ー

○日比野久美子*，酒井博臣*，池田倫子*，高見敦美*，安達三栄*，中村裕子**，高木明奈**，
大橋かすみ**

（*名古屋文理大学短期大学部，**名古屋文理栄養士専門学校）

N202会場

座長：森山 三千江（愛知学泉大学）

○ - 4 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

○瀧日滋野*，阪野朋子**

（*金城学院大消費生活科学研究所，**名古屋女子大短大）

○ - 5 Preziを用いた被服製作ビジュアルコンテンツの試作

○小町谷寿子*，石原久代**

（*名古屋女子大学，**椛山女学園大学）

○ - 6 保育士における食育スキルの現状

○生川美江，磯部由香，平島円，吉本敏子

（三重大学）