

# 平成29年度教員セミナー プログラム



名古屋文理大学短期大学部  
名古屋文理栄養士専門学校  
(担当 名古屋キャンパス研究委員会)

[日時] 平成30年3月14日(水) 10:00 ~ 12:10

[場所] 名古屋文理大学短期大学部  
第1視聴覚教室(口頭発表)  
E41演習室(ポスター発表)

## [プログラム]

10:00~ 開会挨拶

10:10~ 28年度名古屋文理食と栄養研究所基盤研究  
保健所と短大の連携による高校生を  
対象とした食育の試み 内田あや  
短大生の精神的健康に関する調査研究  
ー入学後1年間の変化ー 山本ちか

10:45~ 休憩

10:55~ 地域社会の伝統食を生かした糖尿病食  
ーレシピコンテスト他ー 廣瀬弘美

11:10~ 5gOGTTのインスリン分泌型とガム咀嚼時皮膚温の関係  
ー正常型と遅延型のサーモグラフィによる解析ー  
松田秀人

11:30 ~ 12:00 ポスターによる研究紹介(E41演習室)

第1部(奇数番号) 11:30 ~ 11:45

第2部(偶数番号) 11:45 ~ 12:00

(発表者は指定時間内はポスター前に待機し、  
ディスカッションをお願いします)

# H29年度教員セミナーポスター番号・演題

- P-1** 栄養士を目指す短大生の介入による高校生の食に対する意識の変化  
山本ちか、加藤恵子、小濱絵美、内田あや、  
渡辺和代 \* 名古屋市西保健所
- P-2** パンをベースとしたスポーツ選手の補食の提案  
池田倫子、加藤恵子
- P-3** 栄養士養成課程における高校生を対象とした  
実践的食育活動の教育的効果  
加藤恵子、山本ちか、小濱絵美、内田あや、  
渡辺和代 \* 名古屋市西保健所
- P-4** 調理作業における疲労の検討 (3)  
—運動量による職種間の相違について—  
水谷恵理花、小濱絵美、加藤美穂、池田倫子、加藤恵子
- P-5** 大量調理現場における卵調理加工品の緑変防止1  
有機酸のpHおよびキレート効果  
板橋未奈、山田夏代、高木明奈、松本祥子、大橋かすみ、山澤正勝
- P-6** 大量調理現場における卵調理加工品の緑変防止1  
還元糖の添加効果  
大橋かすみ、山田夏代、高木明奈、松本祥子、板橋未奈、山澤正勝
- P-7** 漬物を使ったパン・スイーツについて  
取替恵、齋藤春奈(学生)、高橋茉由(学生)、佐藤生一
- P-8** パティシエを目指す学生の基本技術習得のための教育的効果の検証  
鈴木梨沙、加藤恵子
- P-9** 調合油を燃料とする簡易コンロ(オイルコンロ)で調理は可能か  
~オイルコンロとカセットコンロの比較~  
高見敦美、神山真澄、川畑龍史、市原俊、柵木嘉和、  
石田和夫、日比野久美子
- P-10** 地域貢献活動で作成した災害時の食について調理法と栄養評価  
酒井博臣、大橋かすみ、高木明奈、小濱絵美、  
池田倫子、中村裕子、日比野久美子