

ふりがな 氏名	きむら たかこ 木村 孝子	職名	准教授
取得学位	学士（家政学）		

教育活動

（主な担当科目）

2020年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学
 2019年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学
 2018年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学
 2017年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学
 2016年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学
 2015年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学

研究活動

（著書等）

- ・五訂 ライフステージの栄養学 理論と実習 共著者：桑森豊美・志塚ふじ子編著、小川宣子・北川郁美・木村孝子・相良多喜子・長澤伸江・西脇泰子・橋本和子・橋本賢・牧野みゆき・松谷康子・峯木眞知子・森圭子・山岸博美 共著 2015/04

（論文等）

- ・短大生の栄養素と食品群の知識に関する一考察 東海学院大学研究年報第5号 2020/03
- ・地元特産の各務原人参を活用したこども食堂を通じた共食への取り組み 東海学院大学研究年報第5号 2020/03
- ・地元特産の各務原にんじんを活用した若い世代への食育活動の推進—中高生のための各務原にんじん料理教室— 東海学院大学研究年報第5号 2020/03
- ・青年期の排便状況に関する要因 東海学院大学紀要第10号 2016/12
- ・スチームコンベクションオープン加熱によるチーズケーキ調整方法に関する研究 東海学院大学紀要第10号 2016/12

（研究発表等）

- ・学生の料理づくりにおいて参考にする情報源（手段）の現状について 第28回岐阜県栄養改善学会 2020/02
- ・岐阜県の栄養教諭・学校栄養職員における郷土料理の認知度および食経験 第66回日本栄養改善学会学術総会 2019/09
- ・岐阜県の家庭料理 副菜の特徴 旬の素材と保存食を利用した副菜 日本調理科学会 2019年度大会 2019/08
- ・短大生の栄養素に関する知識習得程度についての調査 第27回岐阜県栄養改善学会 2019/02
- ・大学生とその保護者における郷土料理に対する意識 日本調理科学会 東海北陸支部第14回研究発表会 2018/07
- ・岐阜県の家庭料理 主菜の特徴 内陸県ならではの食材を生かした主菜 日本調理科学会平成30年度大会 2018/08
- ・大学生の排便状況の評価に関する一考察 岐阜県栄養改善学会 2018/02



受け継がれる、凛とした、しなやかさ。

TOKAI GAKUIN UNIVERSITY

- | | |
|--|-----------------|
| ・次世代に伝え継ぐ岐阜県の家家庭料理（第5報）飛騨地域
2017/08 | 日本調理科学会平成29年度大会 |
| ・次世代に伝え継ぐ岐阜県の家家庭料理（第4報）中濃地域
2016/08 | 日本調理科学会平成28年度大会 |
| ・次世代に伝え継ぐ岐阜県の家家庭料理（第3報）西濃地域
2016/08 | 日本調理科学会平成28年度大会 |
| ・次世代に伝え継ぐ岐阜県の家家庭料理（第1報）岐阜地域
2015/08 | 日本調理科学会平成27年度大会 |
| ・次世代に伝え継ぐ岐阜県の家家庭料理（第2報）東濃地域
2015/08 | 日本調理科学会平成27年度大会 |

社 会 活 動

- | | |
|-------------|--------------------|
| ・2017年6月～7月 | 各務原市にんじん料理コンクール審査員 |
| ・2018年6月～ | 公益社団法人 岐阜県栄養士会役員 |



受け継がれる、凛とした、しなやかさ。

TOKAI GAKUIN UNIVERSITY