

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
<p>（主な担当科目）</p> <p>2023年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 2022年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 2021年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 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 （その他）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ・

研究活動
<p>（著書等）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今こそ伝えたい岐阜の家庭の味 共著者：（一社）日本調理科学会岐阜県著者委員会 2023/3 <p>（論文等）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大学生とその保護者における郷土料理に対する意識 東海学院大学紀要第16号 2023/3 ・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7号 2022/3 ・SDGsを意識した学生による岐阜県の花と緑のある豊かな暮らしの提案への取組 東海学院大学研究年報第7号 2022/3 ・学生主導によりSDGs目標達成に向けた食品ロス削減のための啓発活動推進への取組 東海学院大学研究年報第7号 2022/3 ・ホストタウン（交流）活動に向けた「オランダ」「カナダ」食文化の紹介活動Ⅱ 東海学院大学研究年報第7号 2022/3 ・岐阜県産GAP食材を使用したオランダおもてなし料理とオリジナルオランダホストタウンコーヒーを活用したホストタウン食文化交流活動の展開 コーヒー文化研究 2021/12 ・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Ⅱ 東海学院大学研究年報第6号 2021/3 ・地元特産の各務原にんじんを活用した野菜摂取増加の取組 東海学院大学研究年報第6号 2022/3 ・官学連携による「フレイル予防カフェ」を活用した取り組み 東海学院大学研究年報第6号 2021/3 ・ホストタウン（交流）にむけた「カナダ」「オランダ」食文化の紹介活動 東海学院大学研究年報第6号 2021/3 ・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



受け継がれる、凛とした、しなやかさ。

TOKAI GAKUIN UNIVERSITY

- ・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 2020/3
(研究発表等)
- ・女子ホッケー選手への栄養支援に関する取組 ～オンラインの場合～ 第31回岐阜県栄養改善学会 2022/11
- ・岐阜県の家庭料理 地域の特徴—内陸県ならではの食材の活用— 一般社団法人日本調理科学会 2022年大会(オンライン) 2022/9
- ・岐阜県の家庭料理 行事食の特徴 冬から春の行事に関する行事食 一般社団法人日本調理科学会 2021年度大会(オンライン) 2021/9
- ・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 2020/2
- ・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 2019/8
- ・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 2018/7
- ・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 2018/8
- ・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

社 会 活 動

- ・2021年8月～現在に至る 「清流の国ぎふ」地産地消推進会議・構成員
- ・2021年5月～2022年3月 岐阜県地域検討委員会委員
- ・2018年6月～2022年5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