

教員プロフィール

氏名・職名	食物栄養科 特任助手 牧野 美咲 (まきの みさき) Makino Misaki	
所属	食物栄養科	
学位	短期大学士 (食物栄養学)	
資格・免許	管理栄養士・栄養士	
学歴・職歴	<学歴> 2014年 3月 山梨学院短期大学食物栄養科栄養士コース卒業 (短期大学士 (食物栄養学)) <職歴> 2014年 4月 委託給食会社勤務 (2015年3月まで) 2015年 4月 山梨学院短期大学食物栄養科助手 (現在に至る)	
担当科目	臨床栄養学実習 応用調理実習Ⅰ 応用調理実習Ⅱ 生化学実験 給食運営実習Ⅱ 給食運営実習Ⅲ (学外実習) 栄養学各論実習 食品加工学実習 製菓特別実習Ⅳ 栄養士特講Ⅰ 製菓衛生師特講Ⅱ 社会人基礎力育成講座Ⅰ 社会人基礎力育成講座Ⅱ	
専門分野	栄養学	
現在の研究テーマ	『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化	
競争的資金等の研究課題	なし	
所属学会	なし	
メッセージ	私は本学の卒業生です。困ったことがあれば、いつでも相談してください。 皆さんが楽しく充実した学生生活を送れるようにサポートしていきたいです。 共に素敵な食の専門家を目指しましょう。	
教育		
2020年4月～2021年3月		
教育方針	食についての知識や実践力を身につけられるよう、学生に寄り添ったサポートをしていきたい。	
授業	授業の工夫	<調理実習> Zoom や WebClass を通して学生から授業に関する意見を聴取し、担当教員と共に改善した。また、対面で実施した補充授業では、学生に調理動画を事前に視聴してもらうことで、教室の滞在時間を短くするように努めた。密を避けるため、少人数で調理を行い、こまめな消毒や換気などの感染症対策を徹底し、実習を行った。 応用調理実習Ⅰ (遠隔授業) では、外部講師3名による特別実習を設定し、先生方のお店に足を運び、動画を撮影した。プロの技術や知識を学生に伝える機会を作った。

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業の工夫 (つづき)	<p><u>臨床栄養学実習 (遠隔授業)</u> では、アンケートのフィードバック、形態調整食等の調理動画の撮影、レポートの優秀作品を紹介する動画作成等を行った。</p> <p><u>スイーツマイスターⅢ (遠隔授業)</u> では、各回で使用する食材についてのパワーポイントを作成し、生産量や品種、選び方など学生の興味が湧きそうな情報を取り入れながら、特産物について理解が深まるよう努めた。その他、Zoomを使用したオリジナルスイーツ発表会の進行や作品集の作成、各回の小テスト作成を担当した。</p> <p><u>食品加工学実習 (対面授業)</u> では、ヨーグルトの様々な菌の特性を学び、試食し製造することを提案し、実施した。また、話題となった納豆菌を入手し、試食、製造を行った。</p> <p><実験></p> <p>生化学実験では、初めて行う複雑な操作が多いため、教室を巡回し、操作方法と一緒に確認した。また、実験を安全かつスムーズに行うため、担当教員と実験器具の準備や試薬調整、実験の手順の確認を欠かさず行った。</p> <p><給食運営実習Ⅳ (校外実習) ></p> <p>コロナ渦の影響で例年とは異なる学外実習を実施したため、頻繁に実習先へ挨拶に伺い、学生の様子を確認した。学生の不安を聞き取り、安心して実習に臨めるようサポートを行った。また、委託給食会社での栄養士経験を生かし、病院での現場の様子や現在学習していることが就職してからどのように生かされるかなどについて講義を行った。</p>
	授業改善のための取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学生が興味を持てるような食と栄養の話題を伝えられるよう、研修会に参加し情報を収集した。(参加した研修会タイトル: 特定保健指導従事者スキルアップ研修会、フレイル対策事業実施説明会、山梨県栄養学術研究会等) ・ 実験、実習はグループ活動が中心となるため、グループ活動が苦手な学生への支援、欠席者のいるグループに必要であれば補助に入るなど、学生が安心して授業に取り組めるよう心掛けた。 ・ 栄養士として勤務している友人や卒業生との情報交換や、自身の栄養士としての経験から、在学中により深く学びたかったことを担当教員に提案した。
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>羽畑祐吾教授のゼミに参加し、学生への支援を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ジャージー牛乳を使用したオリジナルレシピ開発 (牛乳料理コンテスト 山梨県大会優良賞)
	卒業レポート・修了研究テーマ	該当なし

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月 (つづき)		
課外活動	該当なし	
2020年3月以前		
主な教育業績	2017年 牛乳料理コンテスト関東大会最優秀賞 (学生支援) 2018年 牛乳料理コンテスト山梨県大会出場 (学生支援) 2019年 牛乳料理コンテスト山梨県大会出場 (学生支援)	
研究		
2020年4月～2021年3月		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(学術論文) 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 (その3) (共著)	2021年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第41巻
2020年3月以前 (主なもの)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(学術論文) 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 (その2) (共著)	2020年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第40巻
(学術論文) 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 (その1) (共著)	2019年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第39巻
(その他：学会発表) 食物アレルギーに対する短大生の意識向上への取り組み (共著)	2018年6月	第6回日本食育学会
(その他：学会発表) 正月関連の食事と伝承について (共著)	2017年3月	第1回山梨県栄養学術研究会(公益社団法人山梨県栄養士会主催)
(その他：学会発表) 産官学連携米粉の調理開発とレシピ集を活用した食育活動 (共著)	2016年6月	第4回日本食育学会
社会貢献		
産官学連携、高大連携、研修会講師、学外委員会活動、学会活動、講演会、等		
2020年4月～2021年3月		
<高大連携>		
・山梨学院高等学校 食物栄養科学習体験模擬授業 助手担当 (2020年12月)		

社会貢献（つづき）

産官学連携、高大連携、研修会講師、学外委員会活動、学会活動、講演会、等

2020年3月以前（主なもの）

<産官学連携>

- ・米粉のレシピコンテスト（学生支援、運営、レシピ集作成）（2015年～2016年）
- ・まこもパウダーのレシピコンテスト（学生支援、運営、レシピ集作成）（2016年）
- ・山梨県淡水魚と特産品のレシピコンテスト（学生支援、運営、レシピ集作成）（2015年～2019年）

<高大連携>

- ・山梨学院高等学校 食物栄養科学習体験模擬授業 助手担当（2015年～現在に至る）
- ・山梨県立笛吹高等学校 アカデミック・インターンシップ 助手担当（2019年）

<学外活動>

- ・公益社団法人山梨県栄養士会 栄養・食生活情報編集委員（2017年～2020年）
- ・歯科フェスタ 栄養相談、ボランティア学生への指導（2017年）
- ・一般社団法人山梨県歯科医師会 「県民歯科保健のつどい」食事バランス等の診断と栄養相談、ボランティア学生への指導（2018年～2019年）
- ・インスタントラーメン「健康と栄養」セミナー 助手担当（2015年, 2017年）

<地域連携>

- ・シニア料理教室 助手担当（2015年, 2016年, 2019年）
- ・コミュニティーカレッジ 助手担当（2015年, 2017年）

受賞 ※個人、所属団体

- ・農林水産省 第3回食育活動表彰「教育関係者・事業者部門消費安全局長賞」（2019年）