



食物栄養科 教授

岡本 裕子 (おかもと ひろこ)

Okamoto Hiroko

自己紹介 (プロフィール)	大学卒業後、縁あって本学に勤務しています。結婚を機に八王子から通い始め、あっという間に 30 数年が経ちました。自然豊かな車窓からの眺めは、ストレス解消に役立っています。日々、「まともに生きる」「価値ある生き方」を心に問いつつ、前向きに生きたいと思っています。
学生へのメッセージ	2年間という短い期間ですが、専門職として必要な基礎知識・技術を科学的な視点で学んでください。学生時代は何事にも束縛されない自由があります。自分のやりたいことを思いきり行動して、楽しい学生生活を送ってください。
保有資格・免許	管理栄養士 食品保健指導士 HACCP 管理者 (日本食品保蔵科学会)
研究分野	給食の運営・管理 スポーツ栄養 1 型糖尿病の食事
現在の研究テーマ	真空調理のレシピ開発と官能検査 1 型糖尿病患児の栄養摂取状況と血糖値の関係 (共同)
主な担当科目	給食運営論 運動生理学 給食運営実習 I・II・IV
学内での活動	FD 委員会委員 学外実習委員会委員 研修・研究委員会委員
学外での活動	「やまびこの会」1 型糖尿病サマーキャンプ栄養スタッフ責任者 (H3～) 山梨県体育協会専門委員会委員 (H10～) 山梨県栄養士会副会長 (H16～H20) 調理師試験問題作成委員 (H19～) 山梨県・山梨学院大学・山梨学院短期大学連携推進協議会ワーキンググループ構成員 (H21～)
所属学会	日本給食経営管理学会、日本栄養改善学会 日本家政学会、日本食品保蔵科学会

主な職務実績（抜粋）

事項 (単独・共同)	年月日	概要
1 型糖尿病サマーキャンプ栄養スタッフ責任者 (共同)	H3.8～	毎年8月に行なわれている「やまびこの会」サマーキャンプに栄養スタッフの責任者として、学生とともに参加している。このキャンプは、1型糖尿病の患者（小学生～高校生）を対象に実施している。平成23年のキャンプから、栄養スタッフが施設の厨房を使い、キャンパーとスタッフ約100人分（4泊5日）の食事作りを行った。（やまびこの会主催、於：富士吉田青少年センター）
（社会教育講座）都道府県スポーツ指導者研修会講師「スポーツ栄養について」（単独）	H19.12	スポーツと栄養の関係、スポーツ選手の食事と食事の原則、持久型スポーツの特徴と食事、筋力型スポーツの特徴と食事、疲労回復の食事、減量・体脂肪を減らす食事等について講演し、食事の重要性と競技力を高める食事についての理解を図ることをねらいとした。（山梨県体育協会主催、於：小瀬スポーツ公園武道館）
（国家試験問題作成）調理師試験問題作成委員「調理理論」（単独）	H19～	山梨県で毎年実施されている調理師試験について、試験問題の「調理理論」作成と可否の決定に関わった。問題の出題範囲は、調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成、調理技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境等で、17問（四者択一）を作成した。
病院給食業務委託業者選定委員（単独）	H23	病院の給食では、給食業務を専門業者に委託する施設が増えている。給食専門業者を選定するにあたっては、公立病院の多くは、指名競争入札方式を採用している。多くの病院では、業者を選ぶ具体的方法として、価格点と技術点及びプレゼンテーションにより選定している。今年度はS病院の入院患者等給食業務委託審査委員会委員として、委託業者の選定に携わった。

主な教育研究業績（抜粋）

著書、学術論文等 (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等	概要
わかりやすい公衆栄養 第2版（共著）	H22.4	三共出版	本書は、栄養士・管理栄養士養成課程の「公衆栄養学概論」・「公衆栄養学」のテキストとして編集したもので全12章からなる。担当は「健康・栄養行政」で、公衆栄養と健康・栄養行政、関係法規として、健康増進法、栄養士法、地域保健法、食育基本法・食育推進基本計画、母子保健法、高齢者の医療の確保に関する法律、公衆栄養の施策では健康日本21、母子保健対策、老人保健対策について執筆した。（第4章担当）
給食経営管理テキスト 初版（共著）	H24.3	学建書院	本書は栄養士・管理栄養士養成課程の「給食計画論・実務論」・「給食経営管理論」のテキストとして編集したもので、全11章からなる。第5章では、施設・設備の関係法規、関連設備、レイアウト、機器の種類と用途・選定、什器・食器の種類と材質・選定、保守管理、第11章では、病院給食の目的と特性、栄養管理、栄養食事指導等について執筆した。（第5・11章担当）
男子大学生スポーツ選手の競技種類（個人競技・集団競技）による健康状態・食意識・食物摂取状況等に関する比較（共著）	H24.3	山梨学院短期大学紀要第32号（本学）	個人競技者は食事が規則的で欠食がない者の割合が高く、エネルギー・油脂・間食の摂りすぎに気をつけるといった食事への意識も高かった。摂取頻度が「毎日」の食品群は、両競技者ともに5割以下と低い値であった。食物摂取に対する自己評価は、「少なすぎると思う」割合が高く、食物摂取状況が不足傾向にある結果を反映していた。（PP.1-12）
1型糖尿病サマーキャンプにおける安全な食事提供への取組み—宿泊施設の調理室を使ったバイキング献立の調理—（共著）	H24.11	第8回日本給食経営管理学会示説発表（名古屋女子大学）	施設設備の衛生では、調理室内を汚染・非汚染作業区域に区分し、シンクを使い分けた。人の衛生では、個人衛生チェック、手洗いと身支度の徹底を図った。食品の衛生では、検収時の品温測定・チェック、生食野菜の消毒、加熱調理食品の中心温度測定、保存食の採取、残留塩素濃度測定等を行い、これらを記録した。献立には生鮮食品と冷凍食品を使い、盛り付けはバイキング方式を取入れた。