ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

	& 4/ . W. 26 4/ = =#.47				
	食物栄養科 講師				
	鈴 木 睦 代 (すずき むつよ)				
	SUZUKI Mutsuyo				
所属	食物栄養科				
学位	修士(工学)(静岡大学)				
資格・免許	管理栄養士 (第 80970 号)				
	栄養士(磐田第 668 号)				
	公認スポーツ栄養士				
	調理師(静岡県 中東遠第 321 号)				
学歴・職歴	<学歴>				
	1995年 3月 山梨学院短期大学 食物栄養科 卒業				
	2019年 3月 静岡大学大学院 総合科学技術研究科工学専攻 修了				
	(修士(工学))				
	<職歴>				
	1995 年 4月 富士産業株式会社 職員 (2000 年 3 月まで)				
	医療法人社団八洲会 袋井みつかわ病院				
	栄養士 (1995 年 6 月まで)				
	1995 年 7月 医療法人社団明徳会 協立十全病院(現:十全記念病院) 栄養士(1997 年 8 月まで)				
	管理栄養士 (1997 年 8 月から 2000 年 10 月まで)				
	2000 年 11 月 社会福祉法人厚生保育会 職員(2006 年 4 月まで) 豊田南保育園 管理栄養士				
	2006年 6月 ヒューマンリソシア株式会社 職員(2007年12月まで) ハウス食品株式会社 静岡工場 商品原材料検査・開発部 派遣社員				
	2007 年 5月 社会福祉法人天竜厚生会 みなみしま保育園 子育て支援 センターほのぼの 食育講師(2009年3月まで)				
	2008 年 1月 医療法人社団緑生会 職員(2017年1月まで) 天王介護老人保健施設 管理栄養士				
	2017年 4月 常葉大学短期大学部 保育科 兼任講師 (2019年7月まで) 担当科目:子どもの食と栄養				
	2017 年 4月 合同会社 MiMo チルコロ はぐみな保育園 食育講師 (現在に至る)				
	2019年 5月 専門学校中央医療健康大学校(学校法人鈴木学園) トータルケア鍼灸学科 兼任講師(現在に至る) 担当科目:運動と栄養				
	2020年 4月 山梨学院短期大学食物栄養科専任講師(現在に至る)				
	2020 年 4月 常葉大学 健康プロデュース学部				
	心身マネジメント学科 兼任講師(2020年7月まで)				
	担当科目:健康スポーツ栄養学				

担当科目	給食運営論 給食運営実習 I 給食運営実習 II 給食運営実習 III				
	給食運営実習IV 栄養学各論 栄養学各論実習 運動生理学 食事設計実習				
	栄養学総論(パ) 卒業演習 I 卒業演習 II				
専門分野	給食管理 食と栄養 食教育 スポーツ栄養学 健康情報				
現在の研究テーマ	・保育園のオーガニック・地産地消給食メニューに関する調査研究				
	・中学生、高校生、大学生における食生活の実態調査と食教育の必要性の検				
	討				
	・「Excel を用いた短期大学用栄養計算ソフト」の使用評価と運用、学習評価				
	に関する研究				
	・スポーツ栄養サポートアプリ導入とスポーツ栄養士業務の価値化に関する				
	研究				
	・大学ラグビー部のスポーツ栄養サポートに関する研究				
	・若者世代(18~29歳)に注目したメニューの検討と食改善に関する研究				
競争的資金等の					
研究課題					
所属学会	日本栄養改善学会 日本給食経営管理学会 日本スポーツ栄養学会				
	日本食育学会 産学連携学会				
メッセージ	山梨学院短期大学食物栄養科は母校です。今まで管理栄養士として、病院、				
	保育園、介護老人保健施設、短大講師、スポーツ栄養サポートなどの現場を				
	経験しました。そして、多くの方々に出会い助けていただき貴重な経験をし				
	ました。これらを活かし、学生のみなさんと関わっていきます。				
	気づきと自発的な行動は、学生生活を楽しいものにしてくれます。また、				
	食に関わるうえで大切なのは、相手のことを思いやること、おいしいものを				
	提供することにこだわることです。みなさん一緒に考えて、行動へつなげて				
	いきましょう。				

なかで、食と栄養に興味を持ち、対象者の身になっておいしい食事提供が行える栄養士を養成したい。 授業の工夫 <給食運営論> 食事の管理を中心とした栄養管理を実践するため、食環境としての経食の概念を理解するうえで、栄養士・管理栄養士として現場経験を活力し、専門職として働くための場と、授業がつながる展開をしている。 各授業で PP と資料でコンテンツを作成した。さらに、給食現場の衛生管理に重要な HACCP や大量調理施設衛生管理マニュアルが、調理現場の区域や動線と結びつける教材作成や、教員が集団給食業務を行った動産を作成し実践と結びつけ、家庭の調理と集団給食調理の違いが理解できるように努めた。また、給食食器を取り扱うメーカーの方を講師におおきし講義を聴き食器を見て触る体験を行った。	教育				
なかで、食と栄養に興味を持ち、対象者の身になっておいしい食事提供が行える栄養士を養成したい。 授業の工夫 <給食運営論> 食事の管理を中心とした栄養管理を実践するため、食環境としての経食の概念を理解するうえで、栄養士・管理栄養士として現場経験を活力し、専門職として働くための場と、授業がつながる展開をしている。 各授業で PP と資料でコンテンツを作成した。さらに、給食現場の衛生管理に重要な HACCP や大量調理施設衛生管理マニュアルが、調理現場の区域や動線と結びつける教材作成や、教員が集団給食業務を行った動産を作成し実践と結びつけ、家庭の調理と集団給食調理の違いが理解できるように努めた。また、給食食器を取り扱うメーカーの方を講師におおきし講義を聴き食器を見て触る体験を行った。					
が行える栄養士を養成したい。 〈給食運営論〉 食事の管理を中心とした栄養管理を実践するため、食環境としての終食の概念を理解するうえで、栄養士・管理栄養士として現場経験を活力し、専門職として働くための場と、授業がつながる展開をしている。 各授業で PP と資料でコンテンツを作成した。さらに、給食現場の衛生管理に重要な HACCP や大量調理施設衛生管理マニュアルが、調理現場の区域や動線と結びつける教材作成や、教員が集団給食業務を行った動脈を作成し実践と結びつけ、家庭の調理と集団給食調理の違いが理解できるように努めた。また、給食食器を取り扱うメーカーの方を講師におおきし講義を聴き食器を見て触る体験を行った。	教育方針	専門職として働く場に注目し、必要な知識と技術を2年間で習得する			
授業の工夫		なかで、食と栄養に興味を持ち、対象者の身になっておいしい食事提供			
食事の管理を中心とした栄養管理を実践するため、食環境としての経 食の概念を理解するうえで、栄養士・管理栄養士として現場経験を活力 し、専門職として働くための場と、授業がつながる展開をしている。 各授業でPPと資料でコンテンツを作成した。さらに、給食現場の衛生 管理に重要な HACCP や大量調理施設衛生管理マニュアルが、調理現場の 区域や動線と結びつける教材作成や、教員が集団給食業務を行った動画 を作成し実践と結びつけ、家庭の調理と集団給食調理の違いが理解できるように努めた。また、給食食器を取り扱うメーカーの方を講師におれ きし講義を聴き食器を見て触る体験を行った。		が行える栄養士を養成したい。			
ととを発表し、フィードバックやディスカッションを行いアクティブラーニングの手法を取り入れている。教員だけでなく、学生の給食体験と講義内容がつなげることができる授業を行い、常に質問と回答ができる環境づくりを行った。理解度を深めるため、授業後はまとめ用教材を提供した。 〈給食運営実習 I > 給食管理で必要とされる Word、Excel、PowerPoint、栄養計算ソフトを活用し、表、計算、媒体作成、献立作成等をソフトや Excel で行える教材作成を行った。給食の栄養管理と関連づけて実践できるように努めている。 「資料づくり」の教材を作成し、ユニバーサルデザイン文字や書式の統一など資料作成やレポート作成に必要とされるスキル向上につながる講義と演習を行った。献立作成をしたメニューを調理と試食、写真撮影資料作成、グループワークを行い、一連の流れで献立の分量や味の感覚を理解できるように支援し、数理・データサイエンスにつなげられる。う課題提供を行った。また、従来の学内 PC のみ使用可能な栄養計算ソフトを作成し、今までの献立作成における課題解決に取り組んだ。くれ		《給食運営論》 食事の管理を中心とした栄養管理を実践するため、食環境としての給食の概念を理解するうえで、栄養士・管理栄養士として現場経験を活かし、専門職として働くための場と、授業がつながる展開をしている。各授業でPPと資料でコンテンツを作成した。さらに、給食現場の衛生管理に重要な HACCP や大量調理施設衛生管理マニュアルが、調理現場の区域や動線と結びつける教材作成や、教員が集団給食業務を行った動画を作成し実践と結びつけ、家庭の調理と集団給食調理の違いが理解できるように努めた。また、給食食器を取り扱うメーカーの方を講師にお招きし講義を聴き食器を見て触る体験を行った。本授業は、自主的な学びを生み出すため、毎回担当学生を決め授業内容を振り返り理解したこと、調べたこと、自分の経験を照らして示したことを発表し、フィードバックやディスカッションを行いアクティブラーニングの手法を取り入れている。教員だけでなく、学生の給食体験と講義内容がつなげることができる授業を行い、常に質問と回答ができる環境づくりを行った。理解度を深めるため、授業後はまとめ用教材を提供した。 《給食運営実習 I》 給食管理で必要とされる Word、Excel、PowerPoint、栄養計算ソフトを活用し、表、計算、媒体作成、献立作成等をソフトや Excel で行える教材作成を行った。給食の栄養管理と関連づけて実践できるように努めている。 「資料づくり」の教材を作成し、ユニバーサルデザイン文字や書式の統一など資料作成やレポート作成に必要とされるスキル向上につながる講義と演習を行った。献立作成をしたメニューを調理と試食、写真撮影、資料作成、グループワークを行い、一連の流れで献立の分量や味の感覚を理解できるように支援し、数理・データサイエンスにつながられるよう課題提供を行った。また、従来の学内 PC のみ使用可能な栄養計算ソフトに加え、タブレットや自宅 PC でも栄養計算が可能な Excel 栄養計算ソフトを作成し、今までの献立作成における課題解決に取り組んだ。くわえて、献立表を Excel で作成することにより Excel を活用する機会が増			

2022年4月~2023年3月(つづき)

授業の工夫

(つづき)

<給食運営実習Ⅱ>

栄養士の専門教育科目として、給食の意義、役割を理解し、利用者に 適切な食事を提供するための給食運営に必要な食事の計画や給食サービ スに関する知識と技術を実践し修得する。その中で、教員の栄養士・管 理栄養士として現場経験を活かし、実習・演習を展開している。

演習で使用する基礎実習献立の見直しと実習テキスト、実習ノートの 改訂を行った。従来の学内 PC のみ使用可能な栄養計算ソフトに加え、タ ブレットや自宅 PC でも栄養計算が可能な Excel 栄養計算ソフトを作成 し、献立作成課題が学外でも行える取り組みを行った。

本実習は、給食運営論・給食運営実習Iで学んだ知識をもとに、学内の給食実習施設を利用し、給食運営を実践した。はじめに、教員が集団給食業務を行った動画教材を作成し実習現場の行動に結びつける演習を行った。その後、集団給食用の献立作成、HACCPや大量調理施設衛生管理マニュアル流れをまとめる教材を取り入れ理解を深めてから、グループ活動で給食実習と給食管理の演習をローテーションで行った。

<栄養学各論>

ライフステージ別に、生理的・身体的特徴をふまえ、食事の管理を中心とした栄養管理を実践するため、栄養学の専門的な知識を活用し、健全な発育・発達、健康の維持・増進、疾病予防のための知識を理解するうえで、管理栄養士として現場経験を活かし、専門職として働くための場と、授業がつながる展開をしている。

各授業でPPと資料でコンテンツを作成し、本年度よりテキストの追加を行った。栄養学とライフステージ別の栄養学が結びつけられるように、 事例を上げ理解を深めることができる授業を行った。

本授業は、自主的な学びを生み出すため、毎回担当学生を決め授業内容を振り返り理解したこと、調べたこと、自分の経験を照らして示したことを発表し、フィードバックやディスカッションを行いアクティブラーニングの手法を取り入れている。教員だけでなく、学生が事例を取り挙げライフステージ別の栄養学が実践と結びつけることができる授業を行い、常に質問と回答ができる環境づくりを行った。理解度を深めるため、授業後はまとめ用教材を提供した。

2022年4月~2023年3月(つづき)

授業の工夫

(つづき)

<栄養学各論実習>

ライフステージ別に、生理的・身体的特徴をふまえ、食事の管理を中心とした栄養管理を実践するため、栄養学の専門的な知識を活用し、健全な発育・発達、健康の維持・増進、疾病予防のための知識を理解するうえで、管理栄養士として現場経験を活かし、専門職として働くための場と、実習・演習がつながる展開をしている。

栄養士が働く現場に近い実践を行うための検討を行い、ライフステージ別の食事提供について理解が深められるよう教科書の変更、実習献立の見直し、実習テキストの修正と実習レポート様式の改訂を行った。また、従来の学内 PC のみ使用可能な栄養計算ソフトに加え、タブレットや自宅 PC でも栄養計算が可能な Excel 栄養計算ソフトを作成し、献立作成が学外でも行える取り組みを行った。

本実習は、栄養学各論で学んだ知識をもとに、各ライフステージ別の 理解を深めるため、ライフステージ別の献立作成と調理実習を行う。少 人数でのグループ活動で調理実習、調乳実習、対象者に合わせた調理の ための演習、献立作成したメニュー実習を行った。

<運動生理学>

健康の保持増進、生活習慣病予防において、栄養に関する知識と運動に関する知識が必要である。これら観点から身体運動の仕組みからエネルギー代謝への影響など運動を行った際に生じる変化について修得するため、スポーツと栄養学がつながる内容で行った。

各授業でPPと資料でコンテンツを作成した。運動と栄養の理解が深められるよう教科書の変更と追加を行った。また、栄養学と運動と機能が結びつけるため、現場での事例を挙げ授業を行った。アスリートが身体・体力測定を行っている様子を事前に撮影した動画を見て、器具の使い方、測定の仕方とアスリートの身体の仕組みを確認した。また、運動の種類や方法、運動の効果などの面から運動処方について器具を利用して身体測定やロコモティブシンドローム診断の演習を行った。アスリートに対し競技力向上やコンディショニングを目的として栄養学からマネジメントを行うために、運動と栄養の関係を理解するため、教員が行ったアスリートの栄養サポートについて講義を行った。演習では、身体測定は期間を空けて2回行い学生自身の変化を評価した。生活時間調査と、1日の消費エネルギー推定量を算出した。その後、消費エネルギーと摂取エネルギーを評価し、運動や食事摂取に取り組んだ。それぞれ規定の項目でレポートを書き、自身の演習から運動生理学の理解を深めた。講義のときは、項目ごとにまとめとして練習問題を行った。

2022年4月~2023年3月(つづき)

授業の工夫 (つづき)

<栄養学総論(パティシエコース)>

「食」及び「栄養」に関する基本的知識を学び、専門職として働くうえで栄養学の知識を活用できる能力を養うため、栄養の意義について理解し、食品に含まれる栄養素についての種類と機能、並びに消化吸収などの代謝過程の働きを学ぶことを目的としている。また、豊かで健康な食生活を送るための、さまざまな栄養の知識を修得できるよう努めた。

各授業でPPと資料でコンテンツを作成し、本年度よりテキストの追加を行った。さらに、栄養学とライフステージ別の栄養学が結びつけられるように、事例を上げ理解を深めることができる授業を行った。

本授業は、毎回担当学生を決め事前学習としてテキストを読み、理解したこと、調べたこと、自分の経験を照らして示したことを発表し、ディスカッションを行うアクティブラーニングの手法を取り入れている。理解度を深めるため、授業後はまとめ用教材を提供した。加えて、自由記述で授業内容を振り返り、(理解したこと、質問)等をWebClassに入力し、その内容を翌週の授業始めに共有しフィードバック繰り返し行いディスカッションを行った。今までの食生活や身体状況と講義内容がつなげることができる授業を行い、常に質問と回答ができる環境づくりを行った。また、製菓衛生師試験を念頭に置いて、必要な項目に関して教材作成を行った。

<食事設計実習>

学生が作成した献立の添削を主に行った。作成した献立をチェックし、繰り返し双方向のやり取りを行った。個別で献立作成の指導を行った。 栄養価算出の方法、栄養比率の算出方法、使用量と価格算出の講義を担当し献立作成を行ううえで重要となるポイントを伝えるようにした。

授業改善のため の取組

毎回行う、授業後の振り返りを元に、学生の理解を読み取り、翌週の 授業においてフィードバックで改善を図っている。さらに、全授業終了 後に行う「授業評価アンケート」を分析し、教育目標の達成度や、自由 記述で挙げられた内容を活かして、授業改善を行っている。また、授業 の定着度を図る研究結果を授業改善に結びつけている。テキストや作成 する資料を見直し、学生の身になってわかりやすさや、実践に近い学び ができるよう工夫を行った。

授業(つづき)

2022年4月~2023年3月(つづき)

ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)

ゼミ生8名を4つのテーマで指導した。

大学ラグビー部の練習、合宿、試合帯同に参加して、身体組成を確認 し、選手の栄養に関する要望を聞き取った。大学ラグビー部寮の食堂を 訪問し食事提供や喫食状況を見学した。これらを参考にして大学ラグビ 一選手の夕食メニューの検討と評価を行い献立作成した。2つの献立を 採用していただき担当者に指導いただき調理と提供を行った。

大学ラグビー選手の昼食メニューの検討を行い、ラグビー部の学生と 共同で動画作成を行った。SNS を活用しラグビー部とゼミで動画共有を 行った。

保育園給食におけるオーガニック食品や地産地消を取り入れた給食の検討を行った。その中で、静岡県にある保育園を訪問し食育体験を行った。また、保育園の給食レシピを活用してゼミ生全員で学内の給食施設を利用し給食づくりを行った。さらに、レシピ35品を書籍化し2023年度出版準備を行っている。

明治大学食料経済学専攻の藤本ゼミと合同ゼミ (オンライン)を行い、若者世代の食と栄養についての勉強会と意見交換を行った。若者世代 (18~29歳) に注目したメニューを検討するためアンケート調査を行った。

卒業レポート・ 修了研究テーマ

- ・スポーツ選手の食事と栄養 -大学ラグビー選手の食事提供の検討について-
- ・大学ラグビー選手の昼食について -SNS を活用したレシピ動画の共有で食と栄養の向上を目指す-
- ・スポーツ現場における栄養学について-正しい食と栄養の情報の伝え 方-
- ・地産地消を取り入れた保育園の給食と食育活動-食育キャンプを通して保育園の食と栄養を考える-

<Do 好会!食べる部(べ) 同好会顧問>

ラグビー部のスポーツ栄養サポート、保育園の食育体験など現場で栄養士業務を指導し体験をした。

<山梨学院大学スケート部 スポーツ栄養サポート>

スピードスケート、ショートトラック選手に対し、食事や栄養の摂り方や身体づくりについてサポートを行った。合宿に帯同し、スポーツ栄養学の講座を行った。体力、身体測定のフィードバックに立ち合いアドバイスを行った。希望選手に個人面談を行った。男子寮の朝食について SNS を活用してアドバイスをした。

<山梨学院大学ラグビー部 スポーツ栄養サポート>

選手の朝食、夕食のアドバイスを行った。試合や合宿に帯同し食事や補食について栄養面からサポートを行った。定期的に栄養講座を行い知識向上につとめた。希望選手に個人面談をおこなった。

<山梨学院大学ホッケー部女子>

食事や栄養の摂り方や身体づくりなどパフォーマンス向上のためのスポーツ栄養講座を 行った。

<授業設計研究会(山梨県内大学・短期大学)>

数理・データサイエンス・AI 教育プログラム認定制度への申請に向けて、山梨県内の大学、短期大学との連携を図り、申請に向けた情報収集や意見交換を行った。

課外活

ゼミ

2022年3月以前

主な教育業績

- ・2021 年度卒業演習で、学生が自宅 PC やタブレットで献立作成が行える環境の構築を行うため、日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)を用いて Excel で栄養計算できるソフトの修正と使用評価を行った。Excel の栄養計算ソフトは授業で運用した。ゼミ生は「山梨県栄養学術研究会」で研究発表を行った。
- ・2021年度卒業演習で、保育園給食の春夏メニューをレシピ本作成し出版した。

研究

2022年4月~2023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
(著書)	12411	Jana Jana Jana Jana Jana Jana Jana Jana
はぐみな保育園のおだいどころ~オーガニ	2022年9月	株式会社 ITSC 静岡学術出版事業部
ック食品・地産地消の給食をどうぞ~春夏		MA TELESCO
メニュー		
(共著)		
・担当部分:「発刊にあたり」「給食メニュ		
—」 (pp. ii -vi) (pp. 1-72)		
(著書)		
給食経営管理テキスト第5版	2023年 3月	株式会社学建書院
(共著)	2020 071	10000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 10
・担当部分:「施設・設備管理」		
(pp. 112–131)		
(学術論文)		
「民間保育士等キャリアアップ研修」後の	2023年3月	 山梨学院短期大学研究紀要 第 43 号
食育・アレルギー対応に関する保育士等の	2020 + 071	四来于仍远别八于明元帅女 别 10 万
行動変容と検討		
(共著)		
(その他:市民公開講座)		
アスリートの食事と栄養スポーツ栄養士	2022年 5月	日本栄養改善学会関東甲信越支部会
のサポート実践例から	2022 0)1	市民公開講座
(単著)		TO DOMESTICAL
2022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
(著書)		
給食経営管理テキスト第4版	2021年 3月	株式会社学建書院
(共著)		・担当部分:「施設・設備管理」
		(pp. 107-127)
(著書)		
スポーツ栄養士業務の可視化と価値化	2020年 4月	株式会社 ITSC 静岡学術出版事業部
~taberube. jp の実装と運用~	,	・担当部分: (pp. 7-108)
(共著)		,
(学術論文)		
大学ラグビー部のスポーツ栄養士サポート	2022年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第42号
における食事・休養を取り入れた栄養戦略	, , , ,	
とデータ活用の検討について		
(共著)		

研究(つづき)		
2022年3月以前(主なもの)(つづき)		
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)	12411	7017/// 7027// 7027/
山梨県内の保育所における食物アレルギー	2021年 3月	 山梨学院短期大学研究紀要 第 41 巻
の子どもの状況と保育現場の対応策に関す	2021 0)1	四米 1 600 2000 700 700 700 700 700 700 700 700
る検討		
(共著)		
(学術論文)		
	2018年 3月	山利党院信期十党研究纪两 第 20 米
スピードスケート選手におけるスポーツ栄	2018年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第39巻
養サポート介入と自己管理の必要性 (共著)		
(その他:シンポジウム)	0000 / 0 1	
アスリートの食事と栄養スポーツ栄養士	2022 年 2月	日本栄養改善学会第8回関東・甲
のサポート実践例から		信越支部学術総会(オンライン)
(単著)		
(その他:学会発表)		
食物栄養科学生による栄養価計算ソフト改	2022年 3月	山梨県栄養学術研究会(第6回)
良の試み~手軽に献立作成を行う方法の検		
討~		
(共著)		
(その他:学会発表)		
スポーツをする生徒の食習慣・健康状況-	2022年 2月	日本栄養改善学会 第8回関東・甲信
食育講座実施前後の比較ー		越支部学術総会(オンライン)
(共著)		
(その他:学会発表)		
スポーツ栄養サポートで栄養士が価値化す	2020年 2月	第5回静岡県学術研究会
るアプリ研究開発について		
(共著)		
(その他:学会発表)		
スポーツ栄養学を情報科学で価値化する	2019年10月	一般社団法人経営情報学会
(共著)		秋季全国研究発表大会 2019
(その他:学会発表)		
保育士を目指す短期大学生における食生活	2019年 6月	一般社団法人日本食育学会
の実態調査と食教育の必要性の検討2		第7回学術大会
(共著)		
(その他:学会発表)		
保育所における食育実践の定量化の試み事	2019年 6月	一般社団法人日本食育学会
例	, ,,,	第7回学術大会
(共著)		
(その他: 学会発表)		
学学(SSH-MOT)連携活動に関する事例報告	2019年 6月	 特定非営利活動法人産学連携学会
その2~部活動支援アプリ開発プロジェク	2010 071	第17回大会(奈良大会)
C002		
(共著)		
(その他:学会発表)		
(その他:子云先衣) 「部活 Do (どう)! 食べる部 (べ)」アプリ	2019年 3月	 特定非営利活動法人日本栄養改善学
「部店 DO(とう)! 食べる部(へ)」/ ノリ 導入後における KH Coder によるアスリート	4019 平 3 月	特定非呂利佰期伍八口本朱養以善子 会
の意識調査		第6回関東・甲信越支部会学術総会
(共著)		

研究(つづき)					
2022 年 3 月以前(主なもの)(つづき)					
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等			
(その他:発表)					
未来のアスリートを食育で価値化するアプ	2018年12月	情報学シンポジウム 2018「スポーツ			
リ「部活 Do! 食べる部」の研究開発		と情報」(静岡大学情報学部)			
(共著)					
(その他:学会発表)					
保育士を目指す短期大学生における食生活	2018年 5月	一般社団法人日本食育学会			
の実態調査と食教育の必要性の検討		第6回学術大会			
(共著)					
(その他:学会発表)					
学学(SSH-MOT)連携活動に関する事例報告	2018年 5月	特定非営利活動法人産学連携学会			
~部活動支援アプリ開発プロジェクト~		第 16 回大会(山口大会)			
(共著)					

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

2022年4月~2023年3月

- ・市立高校サッカー部スポーツ栄養講義・スポーツ栄養サポート (2015 年~現在に至る)
- ・静岡県立高校ラグビー部スポーツ栄養講義・スポーツ栄養サポート (2017年~現在に至る)
- ・磐田市健康増進課委託事業「高校1年生食育講義」(2017年~現在に至る)
- ・私立中学校・高校剣道部スポーツ栄養講義・スポーツ栄養サポート (2017年~現在に至る)
- ・合同会社 Mi Mo チルコロ はぐみな保育園 食育講師 (2017年~現在に至る)
- ・山梨学院大学スケート部スポーツ栄養講義・スポーツ栄養サポート(2018年~現在に至る)
- ・市立高校女子バスケットボール部スポーツ栄養講義(2018年~現在に至る)
- ・専門学校中央医療健康大学校(学校法人鈴木学園)トータルケア鍼灸学科 兼任講師 (2019 年~現在に至る)
- ・浜松市立庄内中学校3年生対象食育講座講師(2019年7月~現在に至る)
- ・浜松市立庄内中学校2年生対象食育講座講師(2019年7月~現在に至る)
- ・ジュニアアスリートスキルアップ研修会主催「ジュニアスポーツ選手の食事の摂り方」講師 (2020 年 1 月~現在に至る)
- ・公益財団法人山梨県学校給食会評議員(2020年7月~現在に至る)
- ・山梨学院短期大学地域連携研究センター主催「管理栄養士国家試験対策講座 給食経営管理論」 講師(2020年~現在に至る)
- ・山梨学院大学ラグビー部スポーツ栄養講義・スポーツ栄養サポート(2021 年 1 月〜現在に至る)
- ・山梨県社会福祉協議会主催保育士等キャリアアップ研修会「食育・アレルギー対応」講師 (2021 年 3 月~現在に至る)
- ・静岡県立高校野球部スポーツ栄養講義・スポーツ栄養サポート(2021年1月~現在に至る)
- ・山梨学院短期大学地域連携研究センター主催「管理栄養士国家試験対策講座 応用栄養学」講師 (2021 年~現在に至る)
- ・日本スポーツ栄養学会ホームページ 公認スポーツ栄養士インタビュー掲載(2022年8月)
- ・静岡大学総合科学技術研究科事業開発マネジメントコース「事業開発マネジメントフォーラム 2022」講演(2022年10月)
- ・富士宮市立富士宮第一中学校全校生徒、教職員対象食育講座講師(2022年10月)
- ・中巨摩学校食育推進研究会 南アルプス市立甲西中学校全校生徒、教職員、中巨摩地域関係者対 象講演会講師(2023年2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

2022年3月以前(主なもの)

- ・静岡県立高校女子バスケットボール部スポーツ栄養講義・スポーツ栄養サポート (2013 年~2021 年 3 月)
- ・常葉大学短期大学部 保育科 兼任講師(2017年~2019年まで)
- ・静岡県スポーツ少年団育成母集団研修講師(2018年)
- ・大塚製薬株式会社ウェルネスセミナー講師 (2018~2019年)
- ・静岡県栄養・栄養職員自主研修会講師(2019年)
- ・静岡市長田南中学校学校保健委員会食育講座講師(2019年)
- ・公益財団法人浜松体育協会地域スポーツ指導者養成講習会「スポーツ栄養学」講師(2020 年)
- •明治大学政治経済学部「食料経済学」特別講師(2020年)
- ・甲斐市立竜王北中学校運動部スポーツ栄養学講演会講師(2021年)
- ・公益社団法人山梨県栄養士会「給食施設業務関係者等(管理栄養士・栄養士)研修会講師 (2021 年)
- ・ナショナルチーム所属のスピードスケート選手に対する栄養個人サポート (2017 年~2022 年まで)
- ·静岡県立磐田北高等学校健康講義講師(2021年)
- ・浜松市教育研究会(栄養研究会)講師(2021年)
- ・NPO 法人磐田市スポーツ協会スポーツ講座講師 (2021 年)

受賞 ※個人、所属団体

- ・HamaZo 賞 (静岡大学情報学部情報学シンポジウム 2018「スポーツと情報」) (2018 年)
- ・八卷賞 (静岡大学大学院総合科学技術研究科工学専攻事業開発マネジメントコース) (2019年)