


ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

	<p>食物栄養科 講師</p> <p>関 戸 元 恵 (せきど もとえ)</p> <p>SEKIDO Motoe</p>
所属	食物栄養科
学位	修士 (栄養学) (女子栄養大学)
資格・免許	管理栄養士 HACCP 管理者資格 (日本食品保蔵科学会)
学歴・職歴	<p><学歴></p> <p>2008年 3月 女子栄養大学栄養学部実践栄養学科 卒業 (学士 (栄養学))</p> <p>2010年 3月 女子栄養大学大学院栄養学研究科修士課程栄養学専攻 修了 (修士 (栄養学))</p> <p><職歴></p> <p>2010年 4月 山梨学院大学健康栄養学部管理栄養学科 助手 (2014年3月まで)</p> <p>2014年 4月 山梨学院短期大学食物栄養科 助教 (2019年3月まで)</p> <p>2019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)</p> <p>2021年 4月 山梨学院短期大学 学生部長補佐 (現在に至る)</p>
担当科目	<p>食品衛生学総論 (栄養士コース) 食品衛生学総論 (パティシエコース)</p> <p>食品衛生学各論Ⅰ 食品衛生学各論Ⅱ 食品衛生学各論Ⅲ</p> <p>食品衛生学実験 スイーツショップ実習</p> <p>製菓衛生師特講Ⅰ・Ⅱ 栄養学各論</p> <p>子どもの食と栄養</p> <p>基礎演習 卒業演習 社会人基礎力育成講座Ⅰ 社会人基礎力育成講座Ⅱ</p>
専門分野	食品衛生
現在の研究テーマ	食品衛生における微生物検出システムの開発
競争的資金等の研究課題	—
所属学会	日本栄養改善学会 日本食品保蔵科学会 日本食品微生物学会 日本食育学会
メッセージ	<p><u>「食は生命なり」</u></p> <p>栄養学は日々の生活の中で欠かすことができない、一生涯に渡って関わる素晴らしい学問です。栄養学はあらゆる分野が関わって成り立っているものですので、苦手な科目があってもあきらめず学習に励んでください。苦労したものがこそ将来きっと役に立つはずです。学問は日々進歩していますので栄養学の未来に貢献できるよう日々取り組んでいます。2年間で食と栄養の大切さ、健康のすばらしさに気づき、卒業後に食と栄養が実践できるようみなさんをサポートしていきます。</p>

教育	
2023年4月～2024年3月	
教育方針	<p>学生にあった‘better’の教育</p> <p>～教えなければいけない must の教育ではなく、学生個人に対応した教育や意欲的に取り組めるひとり一人に合った‘better’の教育を提供～</p> <p>在学中は専門性に特化した資格取得を目指して知識やスキルを身につけることはもちろんですが、短期大学ならではの幅広い教養を身につけること、人間力の向上も忘れずに日々勉学や課外活動に取り組んでほしいと思います。日々の学生生活の中で、一人ひとりの状況に合わせたサポートを目指しています。</p>
授業	<p>授業の工夫</p> <p>授業時間内で学生の理解度や進行状況を確認しながら、学生個々の状況を把握するように心がけている。授業時間外では、学生の個別指導を行い、課題やレポートの支援、製菓衛生師試験対策も充実させている。</p> <p><子どもの食と栄養></p> <p>食物栄養科とは異なる視点での小児栄養学の学修と、基礎的な栄養学の知識の定着を目指している。卒業後に保育士として食育活動が円滑に行えるよう実践活動例を提供しながら授業運営を行っている。保育士試験を活用した授業運営も行っており、知識の定着やより理解を深める内容を提供している。</p> <p><食品衛生学各論Ⅱ・スイーツショップ実習></p> <p>給食・食品製造施設で義務化された HACCP 導入に向け、食品衛生管理の専門職として食品衛生管理のスキルアップを目指している。前期の食品衛生学各論Ⅱでは HACCP による講義と演習を導入、後期のスイーツショップ実習では実際に販売する製品の HACCP による企画・立案、食品衛生管理を行い、通年でのアクティブ・ラーニングの要素を取り入れている。学生自身が製造・販売を行う製品の食品衛生管理を考える機会の提供し、製造時の食品衛生管理に繋がる内容を提供している。</p> <p><栄養学各論></p> <p>栄養学の基礎知識の定着・理解を深め、さらに実生活で実践できるよう食事調査、身体計測、体力測定など栄養学に係る自身の生活習慣の問題点や課題を抽出し、授業開講期間内で課題解決・改善を図っている。アクティブ・ラーニングの要素を取り入れ学修意欲を高め、内容への理解も深める授業を実践している。学生より自身の食生活や生活習慣の問題点を知ることができ、実生活に役立つとの高評価を得ている。</p>

教育 (つづき)		
2023年4月～2024年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業改善のための取組	<p>最新の情報を得るために研修会 (学会、セミナーなど) に参加している。学生の興味・関心を深めるため、初回到授業内容の興味・関心の程度を調査し、適宜授業運営に反映し、より理解を深める内容を提供している。学生より随時授業評価を聴き、すぐに授業運営に反映するようにしている。</p> <p><パティシエコース専門教育科目 (講義) ></p> <p>山梨県や全国の製菓衛生師試験の過去問題を分析し、問題出題傾向や最新の動向に重点をおいた授業運営を実施している。学生の知識の定着を確認し、定着が不十分な場合は解説や自習課題の提供を行っている。</p> <p><子どもの食と栄養></p> <p>保育士試験に対応した教科書の採用や授業内容を実施している。食育に関わる文献や書籍、官公庁のHPより、最新の法規や法令、より実践的な食育活動などについての情報収集に努めている。</p> <p><食品衛生学実験></p> <p>自身が研究課題として実施している研究について、最新の動向や自身の研究結果の情報提供を行っている。2023年度は細菌・ウイルス感染予防対策や食品製造施設における対策、HACCPによる食品衛生管理の実践についての情報提供を充実させた。</p>
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>2年生ゼミ生 19名に卒業論文作成のためのゼミ活動、プレゼンテーション作成の助言と支援を行った。</p> <p>1年生ゼミ生 20名の山梨中央銀行連携事業「第12回ドリームケーキプロジェクト」の活動支援を行った。</p>
	卒業レポート・修了研究テーマ	<p><2023年度></p> <p>卒業演習テーマ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域食材を活用したスイーツ開発 <ul style="list-style-type: none"> ー天空かぼちゃを使用したスイーツの製作及び販売ー ・スイーツのトレンド <ul style="list-style-type: none"> ースイーツ年表の作成とトレンドのスイーツ・料理ー ・ウェディングケーキ <ul style="list-style-type: none"> ーウェディングケーキの歴史・トレンド・製作ー ・アレルギー対応スイーツ <ul style="list-style-type: none"> ー小麦粉・牛乳・卵を使わない洋菓子ー ・コーヒーの研究 <ul style="list-style-type: none"> ーコーヒー豆の特徴を活かしたスイーツー ・紅茶の研究 <ul style="list-style-type: none"> ー紅茶の特徴を活かしたスイーツー ・ハーブティーの研究 <ul style="list-style-type: none"> ー官能検査からハーブティーの特徴を知るー

教育 (つづき)	
2023年4月～2024年3月 (つづき)	
課外活動	<p><バドミントン部顧問> 日々の運動不足の解消や食物栄養科・保育科の学生交流の場としてバドミントン・バスケットボールの経験有無に関わらず楽しみながら活動できるよう支援している。</p>
2023年3月以前	
主な教育業績	<p><2022年度> 卒業演習テーマ ・紅茶の研究 ～紅茶にあうスイーツ～ ・抹茶・桑の葉茶の研究～抹茶・桑の葉茶にあうスイーツ～ ・糖尿病とアレルギー対応のお菓子について ～それらのスイーツを作るためにどうすれば良いか～ ・グルテンフリーパンー低たんぱくなパンを目指してー ・カフェメニューの開発とカフェ研究～ランチメニューとカフェ情報～ ・スイーツのトレンドーチーズケーキについてー ・地域食材を活用したスイーツ開発 ～天空かぼちゃを使用したスイーツの製作及び販売～</p> <p><2021年度> 卒業演習テーマ ・洋菓子・和菓子・パンの細菌検査～食品衛生について考えよう～ ・カフェメニュー開発・カフェ研究～ランチメニューとカフェ情報・カフェマップ制作～ ・コーヒー～スイーツに合うコーヒー豆の研究～ ・抹茶・桑の葉の研究～抹茶の魅力を広める～ ・紅茶の魅力～官能検査を通じたアレンジティー・スイーツ製作～ ・甲州天空かぼちゃを使用したスイーツの製作及び販売 ・洋菓子の由来</p> <p><2020年度> 卒業演習テーマ ・スイーツのトレンドー平成から令和までー ・カフェメニューの開発ーワンプレートランチと季節の食材を使用したスイーツ開発ー ・天空かぼちゃを使った製品開発 ー甲州天空かぼちゃ祭りでのかぼちゃのスイーツの販売ー ・抹茶と桑の葉 ・Café Menu - Feature of the world of the café menu that fits in Japanー (カフェメニュー：世界各国のカフェの特徴と日本人に適したカフェメニュー)</p> <p><2019年度> 卒業演習テーマ ・「甲州天空かぼちゃ」を使ったスイーツ開発ー甲州天空かぼちゃ祭りでの販売・PR活動・HACCPの実践ー(4グループ)(かぼちゃファッション、クレームブリュレ、かぼちゃお汁粉、カリッと天空まんじゅうの4製品を開発し、HACCP実践による販売を行った。) ・食物アレルギー対応の製菓レシピー卵・乳・小麦を使用しない製品の開発ー</p> <p><2018年度> ・岡本ゼミとパティシエコースの活動支援を行った。</p>

研究		
2023年4月～2024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） 食品安全・衛生学 （共著）	2023年 9月5日	学文社
（学術論文） Improvements in Preservation Properties of Homemade-Style Pickled Cucumber in Cambodia （共著）	2023年 12月	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development (2023) 14-1
（その他：学会発表（口頭）） 保育士養成課程の短期大学生における栄養 成分表示の活用と食意識の関連 （共同）	2023年 9月2日	第70回日本栄養改善学会学術総会
（その他：学会発表（口頭）） 女子大学生における健康的な食生活リテラ シーと食品群・栄養素等摂取量との関連 （共同）	2022年 9月3日	第70回日本栄養改善学会学術総会
（その他：学会発表（示説）） アレルギー対応スイーツ ー小麦粉・牛乳・卵を使わない洋菓子ー （共同）	2024年 3月9日	第8回山梨県栄養学術研究会
（その他：学会発表（示説）） ウェディングケーキのトレンド （共同）	2024年 3月9日	第8回山梨県栄養学術研究会

研究 (つづき)		
2023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 (共著)	2021年 3月1日	学建書院
(著書) 給食経営管理テキスト第3版 (共著)	2019年 3月31日	学建書院
(学術論文) Evaluation of the Acceptability of Cashew Apple Jam in Cambodia (共著)	2021年	International Journal of Environmental and Rural Development (IJERD), Vol. 12, No. 1, 35-41, 2021.
(学術論文) Evaluation of Acceptability of Cashew Apple Jam in Cambodia (共著)	2021年	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development
(学術論文) 女子短期大学生の「日本型食生活」に対する 意識と食生活状況との関連 (共著)	2021年	山梨学院短期大学紀要 第41号
(学術論文) 「栄養指導実習」における模擬授業の実践 の学習効果についての検討ーテキストマイ ニングの手法を用いた自由記述内容の分析 ー (共著)	2020年 3 月	山梨学院短期大学紀要 第40巻
(学術論文) Evaluation of Bacterial Contamination level in Pickles Sold at Wet Market in Cambodia - Part 1- in case of the samples from Kampong Cham and Phnom Penh (共著)	2020年	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development

研究 (つづき)		
2023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) Evaluation of Bacterial Contamination Levels in Pickles Sold at Wet Market in Cambodia -Part 2- Detection of Several Food-poisoning Bacteria of 48 samples from Phnom Penh (共著)	2020年	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development
(その他：学会発表 (示説)) 短期大学生の地域特産物を活用した製品開発の実践—天空かぼちゃの製菓・料理の開発及び販売— (共同)	2023年 2月	第7回山梨県栄養学術研究会
(その他：学会発表 (示説)) スイーツのトレンド —平成から令和まで— (共同)	2023年 2月	第7回山梨県栄養学術研究会
(その他：学会発表 (示説)) 地域特産物を活用した製品の開発 ～甲州天空かぼちゃの製菓・料理の開発及び販売～ (共同)	2022年 9月	第69回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (示説)) 製菓販売における HACCP を導入した食品衛生管理の実践 (単独)	2022年 2月14日	第9回日本栄養改善学会関東・甲信越支部大会
(その他：学会発表 (示説)) 女子大学生における食生活に関わるヘルスリテラシーと主食・主菜・副菜を組み合わせた食事との関連 (共同)	2022年 2月14日	第9回日本栄養改善学会関東・甲信越支部大会
(その他：学会発表 (示説)) 19, 20歳の日本人女性における肥満関連遺伝子の多型とBMIとの関連について (共同)	2021年 9月	第68回日本栄養改善学会学術総会

研究 (つづき)		
2023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：学会発表 (口頭)) 「国内の都市部と地方で販売される漬け物の衛生調査」 (共同)	2021年 6月25日	日本食品保蔵科学会第70回大会 (東京大会)
(その他：学会発表 (誌上)) 製菓開発における HACCP の実践 (共同)	2020年 9月2日	第67回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (誌上)) カンボジア王国プノンペンマーケットで販売される漬け物の衛生調査 (単独)	2020年 6月26日	日本食品保蔵科学会 第69回大会 (東京大会)
(その他：学会発表 (示説)) 栄養指導実習の模擬授業実施後における自己評価の自由記述の「用語」分析 (共同)	2019年 9月7日	第66回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (示説)) 栄養士養成校における「卒業時の質保証の強化」を目的とした外部評価試験の充実に向けた取組 (共同)	2019年 9月6日	第66回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (口頭)) 小麦粉を使用した製菓・製パン製品における生菌数の検討 (共同)	2019年 6月23日	日本食品保蔵科学会第68回大会 (福岡大会)
(その他：学会発表 (示説)) 短期大学生の「日本型食生活」に対する意識と食生活状況 (共同)	2019年 6月9日	第8回日本食育学会学術大会
(その他：学会発表 (口頭・示説)) 「接触平板試験による食品衛生管理での手洗い操作の検討」 (共同)	2019年 3月10日	日本栄養改善学会関東・甲信越支部 第6回学術総会

研究 (つづき)		
2023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：学会発表 (示説)) 「栄養士養成における模擬授業実施後の評価—学生の栄養教育実践力向上のための課題の検討—」 (共同)	2018年 9月4日	第65回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (示説)) 「栄養士養成における卒業時の質保証に関する試み」 (共同)	2018年 9月4日	第65回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (口頭)) 「手指殺菌後のグローブジュース法による除菌率の検討」 (共同)	2018年 6月23日	日本食品保蔵科学会第67回大会 (山梨大会)

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
2023年4月～2024年3月
<ul style="list-style-type: none"> 山梨中央銀行連携事業「第13回ドリームケーキプロジェクト」 企画・運営 (2023年8月～12月) 山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会ミニキャンプ」 栄養スタッフ (2023年8月8日～11日) 山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会」 栄養スタッフ責任者 (2015年～現在に至る)
2023年3月以前 (主なもの)
<ul style="list-style-type: none"> 山梨県立笛吹高等学校との連携事業 参加 (2023年3月16日) 「令和3年度民間保育士等キャリアアップ研修」 講師 (2023年1月16日) 山梨中央銀行連携事業「第12回ドリームケーキプロジェクト」 企画・運営 (2023年8月～12月) 山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会ミニキャンプ」 栄養スタッフ (2022年9月4日) 系列高校親子説明会での短期大学紹介プレゼンテーション (2021年8月27日) 2021年度山梨学院短期大学地域連携研究センター主催第3回公開講座「身近な食品衛生～食中毒や感染症予防のポイント～」 講師 (2021年9月18日) 山梨県立笛吹高等学校との連携事業参加 (2022年3月17日) 「令和3年度民間保育士等キャリアアップ研修」 講師 (2022年1月12日) 山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会」 栄養スタッフ責任者 (2015年～現在に至る) 山梨県栄養士会栄養ケア検討委員会 委員 (2017年～2022年) FM-KOFU「IMADOKI☆JAM」の「すすめ！ヴァンフォーレ女子」出演 (2020年5月30日) 日本栄養士会 TNT Geriatric for Dietitian eラーニングモニター (山梨県栄養士会研究教育事業部) (2020年4月～5月) 系列高校親子説明会での短期大学紹介プレゼンテーション (2020年8月28日) 山梨県立笛吹高等学校との連携事業参加 (2021年3月18日) 「令和2年度民間保育士等キャリアアップ研修」 講師 (2021年3月19日) 山梨県栄養士会教育研究事業部研修会「コロナ禍における授業・実習の実例紹介」 講師 (2021年3月31日) 農林水産省主催「第14回食育推進全国大会 in やまなし」&「ヴァンフォーレ甲府」連携キャンペーン V-action～食で勝利をつかめ～第1弾イベント ヴァンフォーレ甲府の選手と楽しむ体幹アップゲーム&Vごはんランチタイム 講師 (2019年2月23日) 山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会」 栄養スタッフ (2011年～現在に至る)、栄養スタッフ責任者 (2015年～現在に至る) 山梨県栄養士会栄養ケア検討委員会 委員 (2017年～現在に至る) 第67回日本食品保蔵科学会山梨大会 運営委員 (2017年12月～2018年7月)
受賞 ※個人、所属団体
<ul style="list-style-type: none"> 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6月)