


ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

	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
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 特任助手 (現在に至る)
担当科目	給食運営実習Ⅱ 給食運営実習Ⅳ (学外実習) 応用調理実習Ⅰ 臨床栄養学実習 食品加工学実習 スイーツマイスターⅡ 製菓特別実習Ⅰ 製菓特別実習Ⅱ 製菓専門実習Ⅲ スイーツショップ実習 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	栄養学
競争的資金等の研究課題	—
所属学会	—
メッセージ	私も皆さんと同じこのキャンパスで学んだ卒業生の一人です。学生生活の中で困ったことや不安なことがあれば、いつでも気軽に声をかけてくださいね。「食」への知識や理解を一緒に深めながら、学んだことを実践につなげていきましょう。皆さんの学生生活が楽しく充実したものになるよう応援しています。

教育	
2025年4月～2026年3月	
教育方針	食に関する知識・技能・実践力を身につけ、食で人を幸せにできるような栄養士・製菓衛生師を養成したい。
授業	<p>授業の工夫</p> <p><食品加工学実習></p> <p>学生が理論と結果をより体系的に学べるよう、昨年度より原料、重量、温度、濃度、製品評価等を一括して管理できる実習ノートを作成し、配布している。個々が記録を積み重ねることで実習内容への理解を深めるとともに、事後学習や自宅での実践にも活用できる「形に残る成果物」となるよう工夫している。さらに、グルテンフリー米粉パンのレシピ改善をし、翌日の硬化を抑制するための配合検討を行うことで、担当教員とともに実習内容の向上を図っている。</p> <p><スイーツショップ実習></p> <p>これまでに修得してきた製菓・製パンの知識および技術を活かし、学内外の顧客に向けたスイーツの製造・販売を学生主体で行う実践的科目である。助手として学生一人ひとりが安心して実習に取り組めるよう、状況に応じた声かけと支援を行っている。作業工程の確認や衛生管理の徹底を図るとともに、疑問や不安が生じた際には速やかに対応し、円滑に実習を進められる環境づくりに努めている。</p> <p><給食運営実習Ⅳ（学外実習）></p> <p>学生が学外実習での経験を深く理解できるよう、担当教員と連携しながら実習記録の書式を見直すなど、記録しやすい環境づくりに努めている。講義では、委託給食会社における栄養士としての実務経験をもとに、現場の実際の姿を伝えることを重視している。実習を控えた学生の不安に寄り添いながら実務の視点を共有し、自信を持って実習に臨めるよう、きめ細やかな支援を心がけている。</p>
	<p>授業改善のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループ活動に不安を抱える学生や欠席者のいるグループに配慮し、全員が安心して授業に取り組める環境づくりを心がけた。また、授業内容や課題に遅れが見られる学生に対しては積極的に声をかけ、状況に応じた支援を行った。 ・授業後には学生との対話の時間を設け、授業に対する意見や感想を聞き取った。得られた意見は担当教員と共有し、改善可能な点については速やかに授業へ反映させた。 ・学生が食と栄養に関心を持てるよう、研修会等に参加して情報収集に努め、授業に関連する話題の充実を図った。

教育 (つづき)		
2025年4月～2026年3月 (つづき)		
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	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。 ・ ジャージー牛乳を使用したオリジナルレシピ開発 ・ 全国健康保険協会 (協会けんぽ) 山梨支部と山梨学院短期大学との包括的連携協定に基づく「健康に役立つ献立 (毎月更新)」の提供
	卒業レポート・ 修了研究テーマ	—
課外活動	茶道部顧問 クラブ活動の支援を行った。学園祭では模擬店を出店し、抹茶・お菓子の提供をサポートした。	
2025年3月以前		
主な教育業績	2024年 牛乳料理コンテスト関東大会出場 (学生支援) 2020年 牛乳料理コンテスト山梨県大会優良賞 (学生支援) 2019年 牛乳料理コンテスト山梨県大会優良賞 (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) 2017年 牛乳料理コンテスト関東大会最優秀賞 (学生支援)	

研究		
2025年4月～2026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） こんにゃく粉添加米粉パンの保存期間によるテクスチャー評価 （共著）	2026年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第46巻
（その他：学会発表（示説）） 食品製造・販売実習における学生の食品衛生管理への意識の変化 （共同）	2026年 3月	第10回 山梨県栄養学術研究会
2025年3月以前（主なもの）		
発行所、発表雑誌、発表学会等	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
（その他：学会発表（示説）） 実践活動報告「メールマガジンによる学生作成の健康増進に資する献立の配信」 （共同）	2024年 6月	第12回 日本食育学会学術大会
（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
（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（示説）） メールマガジンによる学生作成の健康増進に資する献立の配信 （共同）	2024年 7月	第12回 日本食育学会学術大会
（その他：学会発表（Web・誌上）） 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 10月	第68回 日本栄養改善学会学術総会

研究 (つづき)		
2025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) 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 (共同)	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 (共同)	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：資料) 山梨県内における第二次世界大戦時下の小麦粉生産に関する研究 (共同)	2016年 3月	山梨学院短期大学研究紀要 第36巻
(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 (共同)	2016年 6月	第4回 日本食育学会

<p>社会貢献</p> <p>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</p>
<p>2025年4月～2026年3月</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国健康保険協会（協会けんぽ）山梨支部と山梨学院短期大学との包括的連携協定に基づく「健康に役立つ献立（毎月更新）」提供・監修（2023年～現在） ・高大連携 農林高校・笛吹高校「山梨県産果物を用いた調理実習」助手担当（2025年8月） ・2025年度公開講座第4回「野菜とスパイスでつくる中濃ソース」講師（2024年12月） ・管理栄養士国家試験対策講座担当（2015年～現在） ・「美酒美食王国やまなし 技術向上セミナー」運営補助（2025年）
<p>2025年3月以前（主なもの）</p> <p><産官学連携></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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） <p><高大連携></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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～2023年） ・高大連携 農林高校・笛吹高校「山梨県産果物を用いた調理実習」助手担当（2024年） <p><学外活動></p> <ul style="list-style-type: none"> ・山梨県栄養士会 委託事業実施委員会 委員（2022年～2023年3月） ・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 栄養相談等（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等（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） <p><地域連携></p> <ul style="list-style-type: none"> ・2024年度公開講座第7回「素材をアレンジしてふりかけを作ろう」助手担当（2024年12月） ・2023年度公開講座第16回「お家で作れるハレの日の西洋料理」 助手担当（2024年2月） ・2023年度公開講座第13回「食べて学ぶ！免疫力キープクッキング」 講師（2023年11月） ・シニア料理教室 助手担当（2019年、2016年、2015年） ・コミュニティーカレッジ 助手担当（2017年、2015年）
<p>受賞 ※個人、所属団体</p> <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）