

## 第 38 回研究発表会プログラム

13:00～13:05 開会の辞 日本調理科学会近畿支部支部長 大谷 貴美子

13:05～14:05 揚げる・炒める分科会報告

14:05～14:15 休憩

14:15～15:00 座長 松井元子

**1. 乾燥おから添加ケーキの特徴**

○井上吉世（神戸女子短大）

**2. スポンジケーキの性状に及ぼす各種タピオカ加工澱粉の影響(その2)**

○菊田千景<sup>1</sup>、山崎綾子<sup>1</sup>、川西正子<sup>1</sup>、岩城啓子<sup>2</sup>、田中信正<sup>3</sup>、  
杉本温美<sup>1</sup>（<sup>1</sup>近畿大・農、<sup>2</sup>畿央大・健康科学、  
<sup>3</sup>日澱化学（株））

**3. 加熱調理による沖縄豆腐の抗酸化性の変化**

○村上恵、伊藤まなみ、小笠原静、伊藤桃子、西田麻里  
小笠原千洋、吉良ひとみ（同志社女子大・生活科学）

15:00～ 15:45 座長 菊崎泰枝

**4. 和歌山県内の学校給食献立における米飯給食とパン給食の比較**

○志垣瞳<sup>1</sup>、花崎憲子<sup>2</sup>、池内ますみ<sup>3</sup>、島村知歩<sup>3</sup>、  
三浦さつき<sup>3</sup>、寺前恭子<sup>4</sup>  
（<sup>1</sup>帝塚山大・現代生活、<sup>2</sup>武庫川女大・生活環境、  
<sup>3</sup>奈良佐保短大、<sup>4</sup>白浜町立日置給食センター）

**5. 日本と韓国における学校給食制度と献立内容に関する考察**

○坂本千科絵<sup>1</sup>、李 温九<sup>2</sup>  
（<sup>1</sup>京都文教短大、<sup>2</sup>名古屋経済大・人間生活）

## 6. 訪問介護における食事サービスの現状と問題点

- 饗庭照美<sup>1</sup>、田中美友希<sup>1</sup>、濱田明美<sup>2</sup>、田口邦子<sup>2</sup>、  
松井元子<sup>3</sup>、富田圭子<sup>3</sup>、大谷貴美子<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>京都光華女大・健康科学、<sup>2</sup>京都光華女大・短大部、  
<sup>3</sup>京都府大・院・生命環境科学)

15:45~15:55 休憩

15:55~16:25 座長 三浦さつき

## 7. 米粉の粒度の違いによる食品への適合性

- 今西都<sup>1</sup>、米田泰子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>長岡京市立長岡第四中学校、<sup>2</sup>京都ノートルダム女大・院・  
生活福祉文化)

## 8. 米粉の利用状況とその利用増加のための一提案

- 福田ひとみ、香野美佳 (帝塚山学院大・食物栄養)

16:25~17:10 座長 真部真里子

## 9. エビイモの冷凍保存の可能性について

- 村元由佳利<sup>1</sup>、松井元子<sup>1</sup>、梅原由布子<sup>2</sup>、大谷貴美子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>京都府大・院・生命環境科学、<sup>2</sup>京都府大・人間環境科学)

## 10. 食品の重量把握能力に着目した食生活改善の試み

- 伊藤知子、櫛野友希 (大阪国際大・人間科学)

## 11. おいしさを表すことばの構造について

### ー料理漫画「美味しんぼ」からの考察ー

- 岡崎章子、松井元子、大谷貴美子  
(京都府大・院・生命環境科学)

17:10~17:15 閉会の辞 会場校代表 河野 篤子