

日本調理科学会 東海・北陸支部，近畿支部合同研究発表会  
研究発表プログラム

**A 会場**

14：15～15：15 座長 原知子

A-1 小規模保育所における食育の取り組み

伊藤知子\*1，小野早苗\*2，三上昌子\*3，倉園安子\*3（\*1大阪国際大，\*2大阪国際大短大部（非），\*3なかよしくっく保育園）

A-2 児童における朝食摂取習慣の重要性

森山三千江（愛知学泉大）

A-3 小学生の朝食内容の検討 野菜・果物摂取について

駒田聡子（岐阜聖徳学園大）

A-4 学校給食における食材利用の変化

新澤祥恵（北陸学院大短大部）

15：15～16：00 座長 伊藤知子

A-5 教員養成課程在学生の食生活の現状と課題

湯川夏子，北沙織，田中夏未，中西洋子（京教大）

A-6 クッキング受講短大生の食事および調理観について

原知子（神戸山手短大）

A-7 魚調理に対する調理実習の効果

堀光代\*1，平島円\*2，磯部由香\*2，長野宏子\*3（\*1岐阜市女短大，\*2三重大，\*3岐阜大）

休憩 15分

16：15～17：15 座長 新澤祥恵

A-8 品種の異なるジャガイモの調理性

稲村真弥\*1，下栗綾\*1，菊田千景\*1，田中尚道\*2，杉本温美\*1（\*1近畿大，\*2近畿大資源再生研究所）

A-9 菱の実の調理への応用について

成田美代\*1，大川吉崇\*2，磯部由香\*3，平島円\*3（\*1元三重大，\*2三重調理専門学校，\*3三重大）

A-10 大和伝統野菜を用いたパウンドケーキの調製

山田裕子，原美沙子，日高千春，島村知歩，三浦さつき，池内ますみ，矢和多多姫子（奈良佐保短大）

A-11 三重県亀山市における食文化 - 昭和20年代 -

岡野節子\*1，堀田千津子\*2（\*1元鈴鹿短大，\*2鈴鹿医療科学大）

## B 会場

14:15 ~ 15:00 座長 真部真里子

- B-1 ごま豆腐の調理過程における目配りがごま豆腐の品質に及ぼす影響  
小林由実\*1, 岩田彩見\*1, 小川宣子\*1, 長屋郁子\*1, 加藤邦人\*2, 山本和彦\*2 (\*1 岐女大, \*2 岐阜大)
- B-2 鶏ガラスープストック作成における加熱処理濃縮が及ぼす食味への影響  
朝賀昌志, 清水綾一, 中村彦成 (東食短大)
- B-3 各種甘味料を添加したブラマンジェの物性および嗜好性の評価  
福島史乃\*1, 米浪直子\*1, 松澤ちひろ\*1, 吉野世美子\*1, 伊藤知子\*2 (\*1 京都女大, \*2 大阪国際大)

15:00 ~ 16:00 座長 山中なつみ

- B-4 ドライトマト製法におけるリコペン含量の変化と加工トマトの料理の提案  
遠藤麻央, 青山三智香, 鈴木亮兵, 西堀すき江 (東海学園大)
- B-5 水の硬度が煎茶浸出に及ぼす影響  
岩城啓子, 小谷祐理子, 清水恵子, 井上貴世, 徳原綾美 (畿央大)
- B-6 亜麻仁配合飼料飼育鶏肉の脂肪酸組成とその調理変化  
續順子, 三田有紀子, 松浦星子 (椋山女大)
- B-7 精白米の低アレルゲン化に及ぼす酸溶液浸漬およびその後の炊飯の影響  
和泉秀彦, 山田千佳子, 間崎剛 (名古屋学芸大)

休憩 15分

16:15 ~ 17:15 座長 和泉秀彦

- B-8 スクロースによる抗酸化能保護効果に対する加熱温度の影響  
安藤真美, 北尾悟 (大阪松蔭女大・院)
- B-9 ネギ属野菜類の抗酸化活性への加熱による影響  
山本由喜子\*1, 青山佐喜子\*2, 佐々木幸作\*3 (\*1 東海学園大, \*2 大阪夕陽丘短大, \*3 阪市大)
- B-10 製造方法の異なる大豆粉の TI 活性及びタンパク質消化率について  
守田律子 (富山短大)
- B-11 ふなずしによる腸管上皮における IL-8 産生促進  
鵜飼智代\*1, 鈴木千夏\*1, 谷口久実\*1, 磯部由香\*2, 久保加織\*3, 真部真里子\*1 (\*1 同志社女大, \*2 三重大, \*3 滋賀大)