

ふりがな 氏名	こいで あつみ 小出 あつみ	職名	教授
取得学位	博士（食物栄養学）	学会での受賞歴	食生活研究会誌優秀論文賞(2017.4.17)
主な担当科目	調理学実習1 調理学実習2 食空間とテーブルコーディネート		
所属学会	日本調理科学会 日本家政学会 日本栄養改善学会 食生活研究会 食文化研究会		

◆ 教育業績

事項	実施年月(日)	概要
授業内容に対する理解を深めるため、パワーポイントを利用した授業を実施した。	平成29年～令和4年度後期	「食空間とテーブルコーディネート」の授業において学生の理解を深めることを目的にパワーポイントを使用した。
日本調理科学会東海・北陸支部役員として業務を遂行した。	令和元年4月1日～令和4年3月31日	日本調理科学会東海・北陸支部役員(監事)として、会の運営に携わった。
一般社団法人 日本家政学会中部支部第65回大会・実行委員	令和3年9月4日	研究大会実行委員として、大会の業務を果たした。
名古屋女子大学・瑞穂区役所共催フジパン100周年協賛企画 子どもと朝ごはん 瑞穂区ナンバー1決定戦 審査委員長	令和4年9月19日	審査員長としてレシピ及び料理の審査を行った。
一般社団法人 日本家政学会中部支部第23回(2022年度) 家政学関連院生・学生研究発表会 実行委員長	令和5年2月19日 名古屋女子大学	研究大会実行委員長として、大会の業務を果たした。

◆ 研究業績

区分	著書・論文・発表テーマ・作品・演目などの名称	単・共	発行・発表年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏会の名称(会場名)	備考
著書	1. 伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの	共	令和2年3月1日発行	一般社団法人 農山漁村文化協会	小出あつみ、間宮貴代子 pp.59「味噌煮込みうどん」(分担執筆)
論文	1. 若年女性における低骨格筋量の発生頻度	共	令和3年4月	New Diet Therapy (日本臨床栄養協会誌) Vol. 37 No. 1 pp. 13-22	武内海歌 小出あつみ 鞍田三貴
	2. へきなん美人(ニンジン)における好まれる調理・加工条件(査読付)	共	令和元年7月31日	食生活研究会誌 Vo39. No.5	小出あつみ、山内知子、間宮貴代子、松本貴志子 pp. 287~294

区分	著書・論文・発表テーマ・作品・演目などの名称	単・共	発行・発表年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏会の名称(会場名)	備考
(紀要)	3. クッキングルーム・豆味噌と魚介類の相性を探る(依頼原稿)	共	令和元年 8月29日	日本調理科学会誌、 Vol.49 No1.	<u>小出あつみ</u> pp.58～64
	4. 家庭科教育に活かす郷土料理伝承の影響要因―八丁味噌の場合―(査読付)	共	平成30年 5月31日	食生活研究会誌 Vo38. No.4	<u>小出あつみ</u> 、山内知子、間宮貴代子、松本貴志子 pp. 235～244
	5. へきなん美人(ニンジン)の色調、破断強度および栄養価における調理学的特性(査読付)	共	平成30年 9月29日	食生活研究会誌 Vo38. No.6	<u>小出あつみ</u> 、山内知子、間宮貴代子、松本貴志子 pp.365～372
	6. 女子学生におけるニンジンの嗜好性と摂取状況(査読付)	共	令和2年 3月31日	名古屋女子大学紀要 第66号家政・自然編	<u>小出あつみ</u> 間宮貴代子 阪野朋子 pp.61～71
	7. 若年女性の食習慣の現状と疲労自覚症状との関連(査読付)	共	令和2年 3月31日	名古屋女子大学紀要 第66号家政・自然編	阪野朋子、山内知子、 <u>小出あつみ</u> pp.61～71
(報告書)	8. 種類と製造方法の違いによる味噌の調理学的特徴	共	平成31年 3月31日	名古屋女子大学紀要 第65号家政・自然編	<u>小出あつみ</u> 松本貴志子 pp.61-71
	1. 2012～2022年度 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究総まとめ報告書	共	令和5年 3月15日	一般社団法人 日本調理科学会 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究委員会	<u>小出あつみ</u> 他多数 全 277 ページのうち、22. 愛知県担当 (pp. 115-118)
学会発表	1. 新型コロナウイルス感染予防対策に関する女子学生の意識と現状	共	令和4年5月 27～29日	日本家政学会第74回大会(オンライン・九州支部)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、阪野朋子 p.47 (コロナ感染予防のためオンライン開催, ポスターを使用した口頭発表)
	2. 食器の使用および購入状況からの一考察	共	令和4年7月 9日	一般社団法人 日本調理科学会 東海・北陸支部 2022年度 第18回研究発表会(名古屋学芸大学)	<u>小出あつみ</u> 間宮貴代子 阪野朋子 口頭発表 p.9
	3. 女子学生のコロナ禍における食生活の変化	共	令和4年9月 2～3日	日本調理科学学会 2022年度大会 (ハイブリット・兵庫県立大学姫路環境人間キャンパス)	間宮貴代子 <u>小出あつみ</u> 阪野朋子 eポスター発表 p.68
	4. 子育て期の母親の習慣的な栄養素等摂取量と子どもの頃の食経験との関連	共	令和4年9月 16～18日	第69回日本栄養改善学会(ハイブリット・川崎医療福祉大学)	阪野朋子 <u>小出あつみ</u> 間宮貴代子 阿部稚里 口頭発表 P173

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発 行・ 発 表 年 月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
	5. アマランサスの特徴を活かした料理提案と嗜好性	共	令和3年5月28～30日	日本家政学会第73回大会(オンライン・神戸女子大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、阪野朋子 p.55(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	6.短期大学生の調理の現状と調理実習の教育効果	共	令和3年6月26日	一般社団法人 日本調理科学会 東海・北陸支部 2021年度 第17回研究発表会(オンライン・三重大学)	阪野朋子 間宮貴代子 <u>小出あつみ</u> p.12(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	7. 新型コロナウイルス感染予防対策に関する女子学生の意識と現状	共	令和3年9月4日	日本家政学会中部支部(名古屋女子大学)	<u>小出あつみ</u> 間宮貴代子 阪野朋子 p.18(コロナ感染予防のため誌面開催)
	8.豆味噌を使用した肉および肉加工品料理の栄養価と嗜好性からみた特徴	共	令和3年9月7～8日	日本調理科学学会 2021年度大会(オンライン・実践女子大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、阪野朋子 p.46(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	9. たまり醤油の意識調査とたまり醤油を使用した菓子の商品開発	共	令和3年9月7～8日	日本調理科学学会 2021年度大会(オンライン・実践女子大学)	間宮貴代子 <u>小出あつみ</u> 阪野朋子 p.54(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	10. 愛知県の家庭料理 行事食の特徴 - 豊かな土地の質実儉約の行事食	共	令和3年9月7～8日	日本調理科学学会 2021年度大会(オンライン・実践女子大学)	西堀すき江、 <u>小出あつみ</u> 、山内知子、間宮貴代子、松本貴志子、森山三千江、山本淳子、近藤みゆき、石井貴子、小濱絵美、加藤治美、伊藤正江、筒井和美、野田雅子、亥子紗世 p.70(コロナ感染予防のためオンライン開催)
	11.乳酸菌が異なるヨーグルトの力学的特徴と女子学生の嗜好性	共	令和2年5月30・31日	日本家政学会第72回大会(高崎健康福祉大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、山 中なつみ p.62 (コロナ感染予防のため紙上開催)
	12. 幼児の保護者のビタミン認知度と食習慣との関連	共	令和2年9月2～4日	第67回日本栄養改善学会学術総会(札幌コンベンションセンター)	阪野朋子、阿部稚里、内田友乃、 <u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、池田彩子 p.96(コロナ感染予防のため紙上開催)
	13. きな粉の置換量増加に伴うパンケーキの力学的物性変化と嗜好性	共	令和元年5月25・26日	日本家政学会第71回大会(四国大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、松本貴志子 p.81(ポスター発表)
	14. 短大生の調理の現状と調理実習の教育効果	共	令和元年5月25・26日	日本家政学会第71回大会(四国大学)	阪野朋子、間宮貴代子、 <u>小出あつみ</u> 、p.83(ポスター発表)

区分	著書・論文・発表テーマ・作品・演目などの名称	単・共	発行・発表年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏会の名称(会場名)	備考
	15. 女子学生におけるセロリの摂取状況と好まれる調理条件	共	令和元年 7月13日	一般社団法人 日本調理科学学会 東海・北陸支部 2019年度 第15回 研究発表会(名古屋女子大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、松本貴志子、山内知子 p.10(ポスター発表)
	16. 女子学生におけるセロリの生および加熱法別嗜好性と料理提案	共	令和元年 8月26・27日	日本調理科学学会 2019年度大会(中村学園大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、松本貴志子、阪野朋子、山内知子、山澤和子 p.62(ポスター発表)
	17. 食品重量推測における手ばかり目ばかりの効果	共	令和元年 8月26・27日	日本調理科学学会 2019年度大会(中村学園大学)	間宮貴代子、 <u>小出あつみ</u> 、松本貴志子、阪野朋子、山内知子 p.84(ポスター発表)
	18. 愛知県の家庭料理 副菜の特徴 -河川の幸、海の幸、野山の幸を利用した郷土料理-	共	令和元年 8月26・27日	日本調理科学学会 2019年度大会(中村学園大学)	西堀すき江、 <u>小出あつみ</u> 、山内知子、間宮貴代子、松本貴志子、森山三千江、山本淳子、近藤みゆき、石井貴子、小濱絵美、加藤治美、伊藤正江、筒井和美、野田雅子、亥子紗世、羽根千佳 p.96(ポスター発表)
	19. 味噌の種類および製造法による理化学的特徴	共	平成30年 5月26・27日	日本家政学会第70回大会(日本女子大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、松本貴志子 p.54(ポスター発表)
	20. 食用植物油の種類がフライドポテトの物性と嗜好性に及ぼす影響	共	平成30年 7月7日	日本調理科学学会東海・北陸支部平成30年度研究発表会(名古屋名城大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、松本貴志子、山内知子 p.9(口頭発表)
	21. うどん麺への長芋ペースト置換の影響	共	平成30年 8月30・31日	日本調理科学学会平成30年度大会(武庫川女子大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、松本貴志子、山内知子
	22. 東海地区における地産の伝統的ねぎに関する調査	共	平成30年 8月30・31日	日本調理科学学会平成30年度大会(武庫川女子大学)	松本貴志子、間宮貴代子、 <u>小出あつみ</u> 、山内知子
	23. 女子学生の夕食およびランチの状況	共	平成30年	日本調理科学学会平成30年度大会(武庫川女子大学)	間宮貴代子、 <u>小出あつみ</u> 、松本貴志子、山内知子 p.65(ポスター発表)

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発 行・ 発 表 年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
学会発表	24. 女子学生の食習慣の現状と 疲労との関連	共	8月30・31 日	日本調理科学学会平成 30年度大会(武庫川女 子大学)	阪野朋子、 <u>小出あつみ</u> 、山内 知子 p.81(ポスター発表)
	25. 愛知県の家料理 主菜の 特徴 -河川の幸、海の幸、野山 の幸を利用した郷土料理	共	平成30年 8月30・31 日	日本調理科学学会平成 30年度大会(武庫川女 子大学)	西堀すき江、 <u>小出あつみ</u> 、山内 知子、間宮貴代子、松本貴志 子、森山三千江、山本淳子、近 藤みゆき、石井貴子、小濱絵 美、加藤治美、伊藤正江、筒井 和美、野田雅子・亥子紗世、熊 谷千佳 p.81(ポスター発表)
	26. 豆味噌を使用した野菜料理の 栄養価と嗜好性からみた特徴	共	平成30年 8月30・31 日	日本家政学会中部支部 (名古屋文理大学)	<u>小出あつみ</u> 、間宮貴代子、松 本貴志子 p.24(ポスター発表)
	27. 緑茶の味質嗜好性と健康機 能性成分量からみた緑茶浸出条 件の検討	共	平成30年 9月1日	日本家政学会中部支部 (名古屋文理大学)	山澤和子、 <u>小出あつみ</u> 、猪飼 ゆき保、植北しおり、内山諒子 p.23(ポスター発表)
				平成30年 9月1日	