

平成25年度 第1回 食文化栄養学実習発表会タイムスケジュール

6301教室 / 口頭発表

機田 中	飲食店のBGM ～カレー屋さんの音楽～
ベトナム女性のスタイルの秘訣	
将来の旦那様は外国人 ～日本における国際結婚～	
ロケ中に食べる弁当	

6302 教室 / 口頭発表

高橋 中	夏のがんもどき ～年間消費量均等化を目指して～	10:00
蕎麦における新しい食べ方の創造	10:15	
梅の魅力 ～新しい利用法を追いかけて～	10:30	
食べものに関するフリーペーパー女子の活用	10:45	

6404教室 / 展示前発表

平野 中	栄大にカフェを作ろう ～「何もしない」をする空間～
もちもちのきもち ～私の考える新もちスタイル～	
食卓物語 ～食卓評論家が読み解くダイニングメッセージ～	
しょっ木 ～木でつくる食事のかたち～	

6501教室 / 口頭発表

高城 中	執事メイドのお仕事 お帰りのさいませお嬢様♪
Japanese shortcake ～ルーツの先に見えたものとは～	
消えたお菓子和残ったお菓子 ～日本とヨーロッパにおける洋菓子の移り変わり～	
美食と魔食の宝庫★ハリーポッター ～魔法界のスペシャルティッシュを召し上げ～	

6502 教室 / 口頭発表

高城 中	大切な人に贈るスイーツの考案 ～五味五色法を用いた果物&野菜スイーツ～
コーラの魅力 コーラとは何か!おいしさの理由!	
アイシングの魅力 作ってあげたい、もらって嬉しいお菓子の考案	
居酒屋の起業	

11:00-
試食・休憩

なぜ日本人は米を麺にしないのか ～日本とベトナムの米の食べ方の比較～
韓国のスローフード
世界のお節料理
お茶の魅力とは何か ～ホットと冷の魅力を迫る～

平田 中	犬ごはん ～今と昔から見る犬ごはんの広がり～
食の欧米化 食肉加工の視点から	
食のタブー 食べない背景と人間の選択行動	

6402 教室 / 展示前発表

機田 中	知っていますか?いちじくのこと ～加工法と簡単料理レシピ考案～	11:45
さといもっと! 食べない君、料理しない君も好きになる里芋料理提案	12:00	

平野 中	ちいさなはなしのおおきなちから ～人をつなげた食べ物のはなし～
飯ツセンジャーフード ～お弁当で伝えるあんなことこんなこと～	

川成 中	むくみ知らずさんへの道
女の子の悩み 月経についての悩みはありませんか?	
ごはんをココロで食べる。 ～感謝の言葉。あなたは言える?～	
日常の食事を華やかに ～テーブルコーディネートで心も健康に～	

糖化への対応 老化を遅らせる抗糖化食品
ヒット商品 売れる法則を探る
農産物で商品開発 ～直売所の活性化～
農産物直売所における商品開発 ～地域のみなさん美味い野菜を食べましょう♪～

12:15-
試食・休憩

機田 駒場 中	私の家でも本格中華! IHで中華料理の可能性
GIRL 餃子	
手作りお弁当の魅力 お弁当から感じる料理のおもしろさ!	
見せるサラダ 飾り切りにチャレンジ!	

松田 中	café D.A.N. 心地よいカフェの作り方
café D.A.N. cooking cliffon	
café D.A.N. ドリンクのプロデュース	
café D.A.N. カフェでのメニュー開発	

松田 中	食卓に干しいもを!! 手軽さ、栄養価、おいしさはさつま芋以上!!	13:15
1日1本 焼き芋生活! シーンに合わせた焼き芋料理提案	13:30	
坂戸ブランド野菜「すいおう」の利用 ～地域活性、屋上緑化、飲料・商品開発を考える～	13:45	
さつまいもよ! make up☆ 御縁から始まるわたしの挑戦!!!	14:00	

川成 中	どうしてカフェに行くの? ～カフェの利用目的と居心地の良さ～
ビジネスマンの休憩所 息抜きできるカフェ空間	
女性の外食行動 ～一人でも入りやすいお店の空間とは～	
マクワウリと日本文化の関わり マクワウリを知っていますか?	

川成 中	農産物を商品開発して地元再発見! 美味しい出会いを求めて茨城・埼玉へ
ディズニーフード	
日本とアメリカの接客 言葉、店、人、文化において考える	
日本のウエディングスタイル ～ライフスタイルに合わせたレストランウエディング～	

奥嶋 中	ほうれん草をもっと
子供料理教室で教えるということ。 キッズ・イン・ザ・キッチン	
お野菜アザートで野菜を食べよう! キッズ・イン・ザ・キッチン	
きれいに食べる。(食事のマナー) キッズ・イン・ザ・キッチン	

田中 中	CAKE POPS 可愛く!おいしく!デコレーション
ゆるキャラとB級グルメでまちおこし	
宇都宮餃子わくわくマップ	

6401教室 / 展示前発表	お野菜の使い方いろいろ!! "やさしだい"	14:30
漬物時代 新しい漬物とその食べ方	14:45	
お手軽食事、串団子 ～串を活かして埼玉県産食材を食べる～	15:00	
野菜×果物のシャーベット ～旬の食材を活かして～	15:15	

6403教室 / 展示前発表	女子力アップ!ビューティースイーツ開発 ～ココロとカラダに優しいカフェ向け商品考案～
キレイ!ヘルシー!旬のコンビニ麺考案 ～健康と日本の歳時記にこだわったメニュー開発～	
野菜たっぷり健康そうざい ～メニュー開発と販促の創意工夫ポイント～	

川成 中	現代の日本におけるラーメン事情 ラーメンを通じて女性の食思考・食行動の変化を探る
現代におけるケーキの購買行動	
江戸時代の行事食	
埼玉県の郷土料理	

高齢社会における食のありかた
幸せの科学 ～チョコレートの法則性～
世界三大美女から学ぶ美 ～美人になるためのライフスタイルの提案～
世界のお弁当事情 各国のお弁当文化とは?

15:30-
試食・休憩

奥嶋 石川 中	おうちのスパイス&ハーブ ～ムダなく使えるレシピ～
盛り付けを楽しむ ～笑顔溢れる男たちのキッチン～	

6303 教室 / 口頭発表	武藤 藤倉 中
ボンビー学生の HAPPY KITCHEN☆	カフェ、はじめます。
成人への食育 ～野菜とともに～	

奥嶋 中	こころを“結ぶ”おにぎり ～食事のカタチからみるおにぎり～	15:45
災害の時でもおいしいごはん ～身近にあるものでできること～	16:00	
米粉利用から考える麺作り ～つなぎと製法の検討～	16:15	

機田 中	雑穀パン+野菜のファストフードメニュー開発 大手外食企業の健康&美容に配慮した商品づくりの実際
☆美人をつくる ごほうびサンドイッチ☆ さかど葉酸プロジェクトでのメニュー開発と販売の実際	
地域密着!!川越カフェのさつまいもメニュー提案 ～創作料理開発と美容・健康訴求の黄金バランス～	

川成 中	新しいコンビニ食・メニューの提案
作ってあげたい「ワンプレートごはん」	
飲食店繁盛の法則を探る ～多くの人に長年愛される店とは～	

16:30