

教育研究業績書

令和5年5月1日

氏名 山崎 真利子



教育上の能力に関する事項

事項	年 月	概要
1 教育方法の実践例		
①管理栄養士国試対策における過去問題活用の工夫	平成25・26・30年4月～	管理栄養士国試対策において、学生が過去問題を振り返るためにキーワードを問題集の索引を利用し、関連項目と共に学習していくなど、勉強方法のアドバイスを実施している。
②セミナーを活用した基礎教育の実施	平成28・29年	1年のセミナー時間を活用し国語・数学・理科の振り返りを行い、基礎学力向上と勉強が苦手な学生へのサポートを実施していた。
③オフィスアワーを活用した学習の支援	平成28年4月～	オフィスアワーの時間を設定し、学力に不安な学生をサポートする体制を整えている。
④ネットを活用した学習の支援	令和2年～令和4年	manabaを利用して、学生から質問が出きるサポートする体制を整えている。
2 作成した教科書・教材		
①給食実務実習Ⅰ・Ⅱ用プリントの作成	平成24・25年	学生が主体的に授業で学べるように、プリントを作成し実習で使用していた。
②「身につく献立作成 組み合わせから評価まで」	平成25年4月～	基本的スキルである献立作成について、給食実践実務実習や給食経営管理実習など栄養士・管理栄養士のテキストや副教材として使用している。
③給食経営管理論・給食管理給食計画論用プリントの作成	平成24年4月～	学生が主体的に授業で学べるように、プリントを作成し実習で使用していた。
④応用栄養学実習プリントの作成	平成26・27・29年	ライフステージごとの栄養特性を理解し、個々人に対応した献立作成ができることを目的にオリジナルプリントを作成した。例えば、学童期の栄養では実際に学校給食の献立を忠実に再現して実習を行い、実習結果と考察を通して理解をさらに深めるようなプリントとした。
⑤食品加工学実習プリントの作成	平成28年	食品加工の方法や原材料を知り、実際に実習を通して加工過程を学ぶだけでなく、家庭でも簡単にできる加工食品を中心としたプリントを作成した。
⑥大量調理実習プリントの作成	平成30・31年、令和2～4年	給食での調理操作はポイントがある。ただ単に作るだけでなく調理科学的要素を含めたプリントを作成し実習に取り入れている。
⑦給食経営管理実習プリントの作成	平成30年4月～	PDCAサイクルで実習を進めるのに、副教材としてプリントを作成し、最終には冊子となるように実習を行っている。
⑧食物栄養基礎演習Ⅰプリントの作成	平成30・31年、令和2～4年	管理栄養士として必要な調理知識の基本（計る、廃棄、膨潤等）をまとめたプリントを作成し、演習に取り入れている。
⑨給食経営管理臨地実習 実習ノート	平成30・31年、令和2～4年	給食経営管理臨地実習Ⅰに必要な事項をまとめる実習ノートを作成している。

様式第 4 号（教員個人に関する書類）

<p>3 教育上の能力に関する大学等の評価</p> <p>①平成 27 年度第三者評価の適格認定</p> <p>②授業アンケート</p> <p>③2021（令和 3）年度第三者評価の適格認定</p> <p>④FD 公開授業の評価結果</p>	<p>平成 28 年 3 月</p> <p>令和 4 年</p> <p>令和 4 年</p> <p>令和 4 年 7 月</p>	<p>一般財団法人短期大学基準協会が定める短期大学評価基準を満たしていることから、適格と認められた（大阪国際大学短期大学部）。</p> <p>授業アンケートでは、特に「授業の内容の理解」や「話し方や説明」で高い評価を得た。</p> <p>公益財団法人大学基準協会が定める大学評価基準を満たしていることあら、適格と認められた（園田学園女子大学）。</p> <p>担当科目である食物栄養基礎演習Ⅰで行い、基礎をしっかり作るという意識を高めることにつながっていると評価だった。</p>
<p>4 実務の経験を有する者についての特記事項</p> <p>①夙川学院大学 特任助教</p> <p>②京都栄養医療専門学校 講師</p> <p>③講演「食の海援隊・陸援隊 子どもの健康と栄養」</p> <p>④講演・実習「京都福祉サービス協会 料理教室」</p> <p>⑤京都栄養医療専門学校 非常勤講師</p> <p>⑥大阪国際大学短期大学部 非常勤講師</p> <p>⑦辻学園栄養専門学校 非常勤講師</p> <p>⑧千里金蘭大学 非常勤講師</p> <p>⑨神戸松蔭女子大学 非常勤講師</p> <p>⑩大阪国際大学短期大学部 任期制講師</p>	<p>平成 21～24 年</p> <p>平成 24 年</p> <p>平成 24・25 年</p> <p>平成 25 年 1 月 19 日</p> <p>平成 25 年 2 月 16 日</p> <p>平成 26 年 4 月～平成 26 年 9 月</p> <p>平成 26 年 4 月～平成 26 年 9 月</p> <p>平成 26 年 4 月～平成 27 年 3 月</p> <p>平成 26 年 9 月～平成 27 年 3 月</p> <p>平成 26 年 9 月～平成 27 年 3 月</p> <p>平成 27 年 4 月～平成 30 年 3 月</p>	<p>「給食管理校外実習」の授業を担当。</p> <p>「給食実務論」の授業を担当。</p> <p>「給食経営管理論」、「フードサービス論」、「給食実務実習Ⅰ」、「給食実務実習Ⅱ」「給食管理実践実習」、「校外実習」、「卒業研究」、「管理栄養士国家試験対策ゼミ」の授業を担当。</p> <p>栄養士実力認定試験対策講座「給食管理論」を担当（平成 25 年度）。</p> <p>京都市中央市場主催によるイベント、子供の健康と栄養について講演。</p> <p>社会福祉法人京都福祉サービス太秦事業所主催による料理教室、高齢者の食事について講演と実習を担当。</p> <p>「給食経営管理論」を担当。</p> <p>「栄養士実務演習Ⅱ」を担当。</p> <p>「臨床栄養管理学Ⅱ」、「ライフステージ別栄養管理学」、「ライフステージ別栄養管理学実習」を担当。</p> <p>「給食経営管理論Ⅱ」を担当。</p> <p>「給食経営管理実習Ⅱ」を担当。</p> <p>ライフデザイン総合学科栄養士コースにて授業を担当した。</p> <p>「給食管理」、「給食管理実習Ⅰ」、「食品検収Ⅰ」、「栄養士総合演習」、「栄養士校外実習」、「セミナーⅠa」、「セミナーⅠb」</p>

様式第4号（教員個人に関する書類）

<p>⑪園田学園女子大学 助教</p>	<p>平成30年4月 ～令和5年3月</p>	<p>一I b)：平成27～29年度 「給食管理実習Ⅱ」、「食品検収Ⅱ」、「応用栄養学実習」： 平成27・29年度 「食品加工学実習」、「栄養士実務演習Ⅰ」：平成28年度 「セミナーⅡa」、「セミナーⅡb」：平成28・29年度 「栄養士総合演習Ⅱ」：平成29年度 人間健康学部食物栄養学科にて授業を担当。 「給食経営管理」、「給食計画論」、「大量調理実習」、「給食 経営管理実習」、「給食経営管理臨地実習Ⅰ」、「給食経営管 理臨地実習Ⅱ」、「食物栄養基礎演習Ⅰ」、「食物栄養学研 究」、「食物栄養学演習」、「栄養学総合演習」、「地域栄養学 Ⅲ」：平成30年～令和4年度。 「地域栄養学Ⅱ」：平成30年・令和元年度 「キャリアプランニング」：令和元年度</p>
<p>⑫園田学園高等学校 大学体 験講座</p>	<p>令和4年8月 25日</p>	<p>園田学園高等学校との連携授業として「毎日の食事を調べ てみよう!」を実施。</p>
<p>⑫地域連携</p>		
<p>・こうや豆腐の学校向けレシピ 開発</p>	<p>平成28年</p>	<p>旭松食品株式会社と大阪国際大学・大阪国際大学短期大学 部産学連携部会にて産学連携プロジェクトを担当。こうや 豆腐を様々調理方法などで工夫した学校向けのレシピを 栄養士コースの学生とともに考案を行った。(絆メモリー 地域協働活動事例集 2016.04～2016.09 p.39)</p>
<p>・京阪百貨店秋の大感謝祭大学 コラボ企画]</p>	<p>平成28年5月 ～10月</p>	<p>大阪国際大学・大阪国際大学短期大学部産学連携部会の産 学連携プロジェクトを担当。栄養士コースの学生と京阪百 貨店の協力企業とのコラボ企画で「パン」を担当。学生の 指導を行った。(絆メモリー地域協働活動事例集 2016.10 ～2017.03 p.34)</p>
<p>・守口市中学校給食レシピ開発</p>	<p>平成29年6月 ～平成30年3月</p>	<p>大阪国際大学・大阪国際大学短期大学部の産学連携プロジ ェクトを担当。栄養士コースの学生が考案したコラボ給食 で学生指導を行った。考案した献立は2月に実施された。 (広報もりぐち平成30年4月号 vol.1459 に掲載)</p>
<p>・アイディアメニュー企画</p>	<p>平成30年、令 和元年</p>	<p>園田学園女子大学人間健康学部食物栄養学科と園田学園 生活協同組合とのプロジェクトを担当。学生が考案したレ シピの指導を行った。</p>
<p>・尼崎伝統野菜「田能の里芋」を使 用したレシピ開発</p>	<p>令和元年～4 年</p>	<p>園田学園女子大学社会連携推進センターと園田北まちづ くり協議会との産学連携プロジェクトを担当。食物栄養学 科の学生が考案したレシピの指導を行った。</p>
<p>・宝塚カレーブランプリ</p>	<p>令和3年4月 ～10月</p>	<p>園田学園女子大学広報戦略室と宝塚阪急百貨店との産学 連携プロジェクトを担当。カレー販売における衛生指導を 担当した</p>
<p>5 その他 ①夙川学院短期大学部 特任助 手、特任助教</p>	<p>平成14年4月 ～平成24年3月</p>	<p>夙川学院短期大学家政学科食物栄養専攻栄養士コース・食 生活コースの実習、実験の補助を担当した。 「給食管理校内実習」、「栄養指導実習」、「栄養学実習」、「臨 床栄養学実習」、「栄養教育論実習Ⅰ」、「栄養教育論実習 Ⅱ」、「調理科学及び実験」、「製パン実習」、「製菓実習Ⅰ」、 「食品加工学及び実習」を担当。 平成14年度～23年度担当業務 ・調理室、給食管理室の学科予算管理。 ・調理室、給食管理室の備品管理。 ・実習の材料費管理、決算。 ・実習室仕入れ管理、納品書管理。 ・フードスペシャリスト資格認定試験、事務全般。 ・各式典業務の補佐。 ・オリエンテーションにおける学生対応の補佐。 ・管理栄養士国家試験対策講習会の事務全般。 ・「栄養士をめざす学生のための研修会」の企画、運営の 補佐。 ・害虫駆除の立ち合い及び事務全般。 ・グリストラップ清掃の立ち合い及び事務全般。</p>

様式第4号（教員個人に関する書類）

		・教員の秘書業務。
②京都栄養医療専門学校 講師	平成24年4月 ～26年3月	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士の選択授業である「管理栄養士国家試験対策」のコーディネーターを担当。 ・「校外実習」における実習引受先の手配などを担当（平成25年度）。 ・栄養士の担任、副担任の業務。 ・新任教員におけるOJT（on-the-job training）指導を担当。 ・「家庭料理技能検定」資格、「フードコーディネーター3級」資格のダブルライセンス取得に関する対策講座および事務手続き業務。 ・オープンキャンパスおよび体験入学に関する業務。 ・入試適正試験問題作成業務担当（平成25年度）。 ・おせち料理講習会に関する業務。
③社団法人全国栄養士養成施設協会 平成24年度協会主催栄養士実力認定試験問題採用	平成24年12月	栄養士実力認定試験問題「給食管理・問題77」採用。
④園田学園女子大学 非常勤助手	平成26年4月 ～9月	人間健康学部食物栄養学科の非常勤助手として、「給食経営管理実習」の授業補助、教材準備、片付けなどの業務を担当。
⑤大阪国際大学短期大学部 任期制講師	平成27年4月 ～平成30年3月	<ul style="list-style-type: none"> ・学園ホームページ委員 ・学外広報協力員 ・学科将来構想委員 ・栄養士コース作業部会 ・栄養士免許申請小委員会（主担当） ・校外実習運営小委員会（主担当） ・栄養士実力認定試験対策小委員会 ・入試委員（平成28年度） ・土曜入試相談会担当 ・地域協働センター委員（平成29年度） ・オープンキャンパスの企画・実習担当・説明担当 ・お菓子作りイベントの企画運営および講師担当 ・海外異文化研修（韓国）の引率および支援活動 ・高大連携活動（3年前期「朝食のすすめ」、3年後期「ごはんの炊き方、野菜の切り方」、2年後期「栄養士コースについて」） ・大学祭 調理実習室衛生管理指導 ・入学前教育の実施及び問題作成（主担当） ・大学入試センター試験監督 ・認定こども園との連携（主担当） ・守口・門真集団給食研究会運営委員 <p>情報誌「くすくすまなび・くらし・つながり」への情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Let's ちゃれんじ！フォカッチャ（2015年9月号） ・Let's ちゃれんじ！親子でにこにこクッキング～今日から君も野菜博士だ～にんじんたっぷり豆腐ハンバーグ（2017年8月号） ・Let's ちゃれんじ！親子でにこにこクッキング～今日から君も野菜博士だ～具だくさんミネストローネ（2017年9月）
⑥園田学園女子大学 助教	平成30年4月 ～令和5年3月	<ul style="list-style-type: none"> ・社会連携推進機構運営委員（平成30・令和元年度） ・総合生涯学習センター委員（平成30・令和元年度） ・学生募集推進委員（令和元・2年度） ・広報委員（令和元・2年度）・学生委員（令和3・4年度） ・人間健康学部教授会書記（令和元年度） ・大学入学共通テスト試験監督を担当（平成30～令和3年度） ・総合型選抜入試の入試問題を担当（平成30～令和2年度） ・帰国子女・留学生・編入学の入試問題を担当（令和3・4年度） ・臨地実習運営委員（平成30年～令和4年）

様式第4号（教員個人に関する書類）

		<ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任（平成30年度～令和4年） ・栄養士・管理栄養士免許申請に関する指導（平成30年度～令和4年） ・管理栄養士国家試験願書作成に関する指導（平成30年度～令和4年） 				
⑦甲子園大学	令和5年4月～	<ul style="list-style-type: none"> ・学力強化委員 ・学力強化実践委員 ・臨地実習委員 ・図書委員 ・産学連携センター運営委員 ・1年生担任 				
職務上の実績に関する事項						
事項	年 月	概要				
1 資格, 免許						
①栄養士免許	平成4年3月16日	第29775号				
②管理栄養士登録	平成6年7月25日	第63545号				
③調理師免許	平成7年3月23日	第115636号				
2 学校現場等での実務経験						
3 実務の経験を有する者についての特記事項						
①栄養士および管理栄養士としての職務上の実績	平成4年4月～平成10年1月	大阪魚国株式会社（現在の株式会社魚国総本社）にて、平成4年4月～平成6年6月まで、栄養士として勤務。平成6年7月～平成10年1月まで、管理栄養士として勤務。魚国総本社第一事業部・アサヒビール株式会社西宮工場社員食堂にて、献立作成および調理、衛生管理などを含む給食管理業務。				
4 その他						
①第19回日本栄養改善学会近畿支部学術総会	令和3年3月	実行委員として広報を担当。				
②日本調理科学会2022年度大会研究発表会	令和4年9月	実行委員として受付を担当。				
担当授業科目に関する研究業績等						
担当授業科目	著書、学術論文等の名称	単著 共著	発行年月	出版社又は発行雑誌等の名称	執筆ページ数 (総ページ数)	概要
給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ	(著書) 1. 「身につく献立作成組み合わせから評価まで」	共	平成25年4月	学校法人大和学園	25 (144)	管理栄養士・栄養士に求められる献立作成スキルを基礎から学べる教科書となっている。 (執筆担当部分：第1章の献立の組み合わせ・献立の構成要素と料理例、第4章食品構成) 著者：秋田聖子、石伏穰、澤村敦子、島田淳子、松下秀夫、 <u>山崎真利子</u>
	(学術論文) 1. 栄養士・管理栄養士養成課程における給食経営管理分野の実践教育	共	平成31年3月	兵庫県立大学	抽出不可 (14)	給食経営管理分野において教育に実践的内容を取り入れることは、栄養士・管理栄養士教育に有効であると事例を通じて報告をした。 共著：坂本薫、 <u>山崎真利子</u> 、森井沙衣子、作田はるみ

<p>2. 大量調理におけるスチームコンベクションオープンを用いた加熱調理に関する研究</p>	<p>単</p>	<p>令和2年3月</p>	<p>兵庫県立大学</p>	<p>66</p>	<p>スチームコンベクションオープンを利用した調理は、同じ調理方法でも機種により設定の違いがあり、また料理の出来上がりにムラが生じるなど、まだまだ問題点がみられる。そこで本研究では、「焼く」調理で見られる焼きムラに注目し、スチームを温度の組み合わせや食品の影響を実験により確かめ、標準化できるようにすることを目指し、焼きムラの原因を究明するために、スチームの有無やホテルパンの有無、食品の有無などによる差異を検討した(修士論文)。</p>
<p>(その他) 1. 一汁三菜を理解している学生の食事摂取状況およびQOL</p>	<p>共</p>	<p>平成26年11月</p>	<p>第10回日本給食経営管理学会学術総会(京都)</p>	<p>近年、食の多様化に伴い、炭水化物摂取量が減少する一方で脂質摂取量が年々増加している。これに伴い、生活習慣病による医療費は増加したと報告されている。このため内閣府は、食生活の見直しや栄養バランスの改善を目的に一汁三菜の食生活を提唱している。実際の学校給食現場や食育現場においても、子どもの健康の保持増進やQOL向上を目的に一汁三菜が図られているが、その効果に関する調査を行った。 共同研究者：坂本未来、岸本浩、<u>山崎真利子</u>、<u>兒島茜</u></p>	
<p>2. 専門学校における集団給食の食べ残しの要因</p>	<p>共</p>	<p>平成27年11月</p>	<p>第11回日本給食経営管理学会学術総会(東京)</p>	<p>集団給食の目的は、適切な栄養管理のもとで作られた食事の提供によって、喫食者の健康・栄養状態を維持・増加させることや健全な食習慣の確立に資することである。今回、管理栄養士・栄養士を学ぶ学生を対象に食べ残しの背景を明らかにすることを目的とした。 共同研究者：坂本未来、<u>兒島茜</u>、<u>宮崎志帆</u>、<u>山崎真利子</u></p>	
<p>3. 職業実践教育としての学内での取り組みについて給食管理実習Ⅱの実習を通して</p>	<p>単</p>	<p>平成28年11月</p>	<p>第12回日本給食経営管理学会学術総会(兵庫)</p>	<p>栄養士養成課程では、2年間の期間に栄養士としての知識・技術を学び、実践力を養わなければならない。本学では、給食管理実習Ⅱを通じて、実際に園児に給食の提供、食育を実施している。本研究では、実践的な給食に対する意識を調査し、更なる実習の取り組みについて考察することを目的とした。</p>	
<p>4. 給食・調理分野の地域連携活動を通じた実践教育</p>	<p>共</p>	<p>平成30年12月</p>	<p>日本調理科学会近畿支部第44回研究発表会</p>	<p>栄養士・管理栄養士養成課程に在籍している学生に対し、地域連携活動を通じた実践教育を実施した活動報告について報告した。 共同研究者：<u>山崎真利子</u>、<u>森井沙衣子</u>、<u>作田はるみ</u>、<u>坂本薫</u></p>	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	5. 大量調理におけるスチームコンベクションを用いた加熱調理に関する研究	共	令和元年 12 月	日本調理科学会近畿支部 45 回 研究発表会	スチームコンベクションオープン「焼く」調理で見られる焼きムラに注目し、ラックの位置や天板の位置による重量変化等について報告を行った 共同研究者：山崎真利子、坂本薫
臨地実習 I	(その他) 1. 栄養士養成課程における学内インターン栄養指導実習の取り組みについて	共	平成 21 年 9 月	第 56 回 日本栄養改善学会総会 (北海道)	栄養士養成課程の学生が、卒業後の栄養指導業務の職業実践教育として、他学科の学生を対象にした学内インターン栄養指導実習を行い、この実習を通して両学科の学生に、どのような意識変化が起きたかを調査し、また両学科学生の栄養素摂取状況や食行動調査を実施した。 共同研究者：森美奈子、山崎真利子、阪本祥子
	2. 栄養士養成課程における学科間、教科間を超えた食育インターン実習の取り組みについて	共	平成 22 年 9 月	第 57 回 日本栄養改善学会総会 (埼玉)	栄養士は様々なライフステージの対象者とコミュニケーションを取りながら栄養指導を行う必要がある。そこで、家政学科栄養士コースの栄養教育論実習の授業で、他学科の短期大学生や幼稚園児を対象とした食育インターン実習を行い、食育指導の実践教育として、学生の職業有能感につなげることを目的とした実践授業と意識調査を行った。 共同研究者：森美奈子、矢後祥子、山崎真利子、尾関清子、三木早苗