

一般演題 7.給食経営管理（調理・衛生含む）

演題番号	演題名	筆頭著者
GW-01	家庭での離乳食調理における炊飯器の有用性と調理方法の検討	奥野 由
GW-02	昭和の学校給食献立に関する比較検討～仙台市立小学校と気仙沼市立小学校の昭和33年と45年の献立について～	氏家 幸子
GW-03	市販惣菜における保存条件別の食品衛生学的検討	横山 佳子
GW-04	栄養管理部の早番業務の改善と費用対効果について	古川 順勝
GW-05	病院給食における調理作業の合理化・効率化に関する実態調査-料理の種類数の見直し・削減について-	神田 知子
GW-06	新型コロナ禍におけるクックチル再加熱カート方式での耐加熱ディスプレイ食器の運用効果の検討	寺久保 宵子
GW-07	クックチル再加熱カート方式とサーブ方式による米飯の満足度の比較検討	高野 章子
GW-08	リヒートウォーマーキャビネットに対応したビルトインカートの考案とその効果	要石 真利
GW-09	カート対応型リヒートウォーマーキャビネットの実現に至るまで	大島 建城
GW-10	カート対応型リヒートウォーマーキャビネットを導入した新たな給食モデルの提示	伊藤 名ぐみ
GW-11	地産地消による新たな食開発を通じた地域活性化の取り組み（第2報）	仁後 亮介
GW-12	管理栄養士養成校による給食業務外部委託に関する教育についての検討－第3報－	森本 雅子
GW-13	遠隔形式での調理学実習が理解度等に与える影響の検討	中下 千尋
GW-14	介護老人保健施設におけるスチームコンベクションオープン設置状況と給食生産提供の効率化に関する実態調査	高橋 孝子
G-01	介護老人保健施設における給食システム、調理システムと労働生産性との関連性の検討	桑原 晶子
G-02	幼児における市販プリンの食嗜好性について	工藤 美奈子
G-03	幼稚園給食のみそ汁の残菜について	有本 恭子
G-04	親の体重やボディイメージが子の体重に及ぼす影響	堀内 理恵
G-05	牛乳アレルギー児の食事のカルシウム強化にむけた取り組み－受託先保育施設の取り組み－	國島 志保子
G-06	こども園の残菜率と食行動や体型との関係	眞木 優子

一般演題 7.給食経営管理（調理・衛生含む）

演題番号	演題名	筆頭著者
G-07	献立表の分析による保育所給食の主食の特徴把握	佐藤 瑤子
G-08	和え物の食塩相当量を減らすための調理方法の工夫	松村 陽子
G-09	女子中学生の学校販売昼食弁当に関する研究-主菜の食塩相当量の検討-	堀西 恵理子
G-10	学校給食献立の食塩相当量の地域差にみられる減塩の工夫の検討	遠藤 幸子
G-11	学校給食残食率に及ぼす調理後経過時間と配送距離の影響	中桐 規代
G-12	滋賀県内学校給食施設における厨房内食物アレルギー対応の現状	吉江 明広
G-13	Survey on Feeding Program in Child Care Learning Centers in Selected Villages in Laguna, Philippines	Ikeda Masayo
G-14	嚥下調整食における調理方法の違いが給与栄養量に及ぼす影響に関する検討	吉塚 美青
G-15	学校給食における食中毒防止のための手法と成果の検証～衛生管理マニュアルの活用を中心に～	田中 延子
G-16	箕面市学校給食における「低アレルギー献立給食」実施前後の食材数及びアレルギー申請者数の比較	蜂須賀 のぞみ
G-17	箕面市学校給食における「低アレルギー献立給食」実施前後の栄養価の比較	池上 益世
G-18	大学生の学年、住居形態、調理頻度別の野菜の廃棄率と所要時間に関する調査	森永 八江
G-19	食品品質改良剤を用いた食肉軟化効果について	田中 洋子
G-20	北海道Y町において行った嚥下に関するアンケート調査結果	片山 直美
G-21	介護予防食、主菜献立の開発：硬度基準値の検討	佐喜眞 未帆
G-22	家庭での加熱調理を想定した際の黄色ブドウ球菌の殺菌及び増殖抑制効果の検討	筒浦 さとみ
G-23	でんぷん質食品中のブドウ球菌の増殖における具材および容器包装の影響	米林 里奈
G-24	真空調理により調製した枝豆ペースト添加卵ゲルの物性と測定条件の検討	土岐田 佳子
G-25	大量調理実習室清掃後の衛生状況調査	渡邊 幾子
G-26	アレルギー残留調査による管理ポイントの検討	高柳 公仁子

一般演題 7.給食経営管理（調理・衛生含む）

演題番号	演題名	筆頭著者
G-27	学校給食における食品安全文化の評価－個々の評価のためのトリアンギュレーションの試行－	藤崎 香帆里
G-28	学校給食における衛生管理手法の周知と食中毒発生の減少との関連性の検証～職種による比較検討を通して～	安倍 ちか
G-29	大根の皮つき調理利用に関する衛生学的検証	芝野 勇人
G-30	給食経営管理実習における廃棄物削減の取り組みと今後の課題	辻 博子
G-31	低温調理における中心温度と硬さについての比較	山田 華月
G-32	低温調理における食中毒のリスクについての検討	菊野 彩香
G-33	学校給食における地産地消の取り組みと未利用魚の活用	古本 美栄
G-34	給食管理の調理過程における揚げ物の作業効率	山形 文乃
G-35	給食経営管理実習の実績に基づく食品群分類と食品構成	上延 麻耶
G-36	戦前のわが国の甘味料理における砂糖と乳・乳製品の使用	齋藤 恵
G-37	スマートミールの食塩濃度・野菜重量を中心とした、メニューおよび料理レベルの特性分析	柳沢 幸江
G-38	老人福祉施設における献立の傾向について	間板 彩乃
G-39	災害食（ α 化米）を用いたアレンジレシピの検討	脇坂 しおり
G-40	コーヒーカップの色が消費者の心理に及ぼす影響-ビビッド、ペール、ダークトーンの場合-	富田 圭子
G-41	世代を越えて利用しやすい災害食レシピ集作成の試み	佐々木 志帆
G-42	給食業務と疲労に関する研究における文献レビュー	堀内 容子
G-43	病院給食施設における適正な給食運営にむけた栄養士教育の取り組み	阿漕濱 美香
G-44	農家レストラン経営の持続性 ～顧客分析の視点から～	奥村 万寿美
G-45	低栄養改善を目的とした調味油の開発	横山 佳美
G-46	醤油と味噌における肉軟化に関与している成分の比較解析	米澤 加代

一般演題 7.給食経営管理（調理・衛生含む）

演題番号	演題名	筆頭著者
G-47	地産地消食品を用いたイチゴ発酵種パン調製条件に関する検討	前田 理香
G-48	低脂肪牛乳および豆乳添加による減塩効果の検討～さばの味噌煮の場合～	舟橋 由美
G-49	レトルト殺菌を前提としたシカ肉の下処理の検討	黒川 通典
G-50	大量調理における清汁の食塩濃度の設定について	浅見 光瑠
G-51	北海道産クリームの調理特性に関する研究	菊地 和美
G-52	ごっこ(ホテイウオ)の本学学生の認識とその魚汁について	平田 竹乃
G-53	冷凍魚における好ましい加熱調理条件の検討	別所 京子
G-54	揚げ調理における食材ごとの性状変化	石原 三妃
G-55	冷凍里芋への調味液浸透状態の継時的変化	長谷川 順子
G-56	北海道内給食施設における米の利用状況および調理方法に関する調査	鈴木 陽子
G-57	調理排水に関する調理担当者の認識と行動 ー水質汚濁の関心度と調理排水処理行動との関連ー	宮澤 洋子
G-58	α 化米粉のマヨネーズ風調味料への活用と作成条件の検討	山岸 あづみ
G-59	エスプーマを利用した小規模高齢者給食施設におけるレシピの開発	小泉 昌子
G-60	スチームコンベクションオープンによる過剰加熱がハンバーグの品質に及ぼす影響	楠 真結
G-61	臨地校外実習（給食の運営・給食経営管理論）の学内実習プログラムの問題点と改善	大原 栄二
G-62	COVIC-19下、対面による調理実習授業の取り組みについて	古堅 由紀子
G-63	琉球料理における豚三枚肉の発注量及び豚だしの取り方の基準化に向けて	玉城 あさ香
G-64	給食運営実習におけるコンピテンシー評価を活用した教育効果の検討	工藤 友子
G-65	管理栄養士養成課程新入生における切碎技術の現状について	沼口 晶子
G-66	調理実習清掃後に学生がATPふき取り検査を行うことによる清浄度の変化	米田 実央

一般演題 7.給食経営管理（調理・衛生含む）

演題番号	演題名	筆頭著者
G-67	ニュークックサーブシステムの調理特性と給食生産システムにおける有用性の検討	下山 千晶
G-68	栄養士養成課程の学生の手洗いに関する意識・行動変容	熊崎 稔子