

令和元年度 第1回食文化栄養学実習発表会 [2019.6.8sat] ・タイムスケジュール

| 6301教室 / 展示前発表 | 6302教室 / 口頭発表 | 6401教室 / 口頭発表 | 6402教室 / 展示前発表 | 6404教室 / 展示前発表 | 6501教室 / 口頭発表 | 6502教室 / 口頭発表 | 6503教室 / 口頭発表 |
|-------------------|---|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---|---|--|
| 10:00 - 10:15 | かわぐちの魅力とは —食の認知度を上げる— | 現代でも魔女になれるのか ハーブで魔法薬を調合しよう | 茶外茶の製茶 | 潔いごはん | 坂戸のご当地パンを作ろう! | 特別な瞬間。 ～特別感 × 感情=∞～ | 10:00 - 10:15 |
| 10:15 - 10:30 | まだまだ知らない山梨の魅力 商品提案で市川三郷町を振興 | パティシエの道具たちから ～ケーキの上でイベントを～ | 上尾市にある老舗酒造 | エクストリームワガシ | 減塩 うま味を生かしてもっとおいしく! | カフェを通じた新しい自分の居場所 ～従業員と友人のような関係～新しい接客 | 10:15 - 10:30 |
| 10:30 - 10:45 | まるごとあきたを活性化! | 視覚に訴えるスイーツ | 米麴で作る甘酒 様々なタイプの甘酒を作ろう | 玉食 —感じ取る贅沢展— | 夢とロマンが詰まったクッキー缶 クッキー缶の解体新書 | 行事食が危ない!? —日本の行事食の現状と復権(文化的背景の観点)— | 10:30 - 10:45 |
| 10:45 - 11:00 | こしがやの食の魅力を発見! 越谷市のくわい | 柄物食器 ポーリッシュボタリーから見る魅力 | お米の食べ方改革 米粉の利用拡大に向けて | みんなでレッツビビジャ! | 私たちの知らないカンボジアの子どもたち 児童労働から守るために | 「大人」になりたい自分となりたくない自分 多様化する大人たち | 好きなものに囲まれて暮らしたい 新ジョージをリスペクト |
| 11:00 - 11:10 休憩 | | | | | | | 休憩 11:00 - 11:10 |
| 11:10 - 11:25 | 可愛くバズる☆スイーツレシピと盛り付けテク 外食企業のデザート開発と視覚的ポイントのまとめ | DEEP な街を活性化! ～志木駅南口・街バル運営を通じて～ | 主菜をとって強い身体を! | アニメーション × 食 —世界の食の問題— | タピオカミルクティー 日本でブームとなった理由 | 「アイテム」としての食べ物 コンピュータゲームで見る食の表現 | なぜ人は、毒のある生き物を食べるのか |
| 11:25 - 11:40 | 腹ぺこ女子も大満足!アレンジ自在な食材の話 ～商品開発・カフェ運営の道のりと欲張りなまとめ～ | やさシティ松戸 都心に近くても農業は盛んだぞ! | 眠らせない! 合わせ調味料活用法 料理教室を通してレシピ提案 | おいしいひと | こんなパンなら作りたい 果物酵母パンレシピ | 有意義なおひとりさま | 世にも奇妙なフルーツのはなし ～ミラクルフルーツ研究所へようこそ～ |
| 11:40 - 11:55 | 野菜の子カラでビューティーチャージ 抗酸化作用を意識したカフェ企業のメニュー開発 | 花のまち鴻巣をエディブルフラワーでPR | smile cooking 1人でも作れるよ! | | 絵本のおすそわけ | 栄大生が考える食育 ～大学生へ伝える野菜の魅力～ | 若者の酒離れについて 酒の醸す空間を守りたい |
| 11:55 - 12:10 | カフェのくつろぎとヘルシー食の黄金バランス! 外食企業のメニュー開発に健康感を加える方法のまとめ | 日本の食事マナーを伝える ミニチュアを使用したコマ撮り動画を活用して | 楽しく食べて、食の幅を広げよう 子ども料理教室 | | 韓国の食文化 韓国料理はなぜ辛い? | 日本でもハラルな食事を食べたい! ～ムスリム観光における食の対応～ | 路地裏という異世界 |
| 12:10 - 13:10 昼休み | | | | | | | 昼休み 12:10 - 13:10 |
| 13:10 - 13:25 | | | 私たちの食生活に影響を与える料理番組の存在 | 4歳児サキはたべるより遊びたい | 食育のための食品開発 たのしいごはんと食育ゲーム | 日本の米離れについて考える | Cafe Forest 米粉を使ったもちもちおしゃれシフォン |
| 13:25 - 13:40 | | | 伝えたい、素敵な女性の生き方 ～Européenneの人生をお菓子に～ | ふしぎな純喫茶 —そこにしかないもの、そこでしか起こらないこと— | 絶対にインスタに載らないインスタ映え給食 女子大学生による小学校給食向け商品提案 | 愛される郷土菓子のルーツを探る 始良市に根付く加治木まんじゅう | Cafe Forest 季節のシフォンケーキ |
| 13:40 - 13:55 | | | 魅せる行事食 行事の魅力を再発見! | ピーマンに肉を詰めたい —作・演出・出演 一人— | SelectPan パンのセレクトショップの企画と運営 | 香典返しとしての煎茶 日本人が香典返しに煎茶を選ぶ理由 | Cafe Forest シフォンケーキの魅せ方 |
| 13:55 - 14:10 | | 食 × 加賀野菜 × 九谷焼 | Foodmarks いい映画のごはんに出会おう | 音食(ねじぎ) —耳をすませばきっと違う味— | ソフトクリームの魅力 | ジビエの可能性 日本におけるジビエ食のあり方 | Cafe Forest 香りを活かしたシフォンケーキのレシピ提案 |
| 14:10 - 14:25 | 甘いフルーツの甘くないメニュー開発 制約の多いカフェの商品作りを可能にする方法は何か | 身近な観光地、川越での農産物PR | ブロッコリーの「芯」常識 —脇役野菜を主役にする食べ方提案— | おもしろくておいしい —ニセモノで本物を超える— | 韓国の食文化 | 猛毒ソテツを食す しまっちゃん(鳥人)命がけの食事 | Cafe Forest 調理師が作るシフォンランチプレート |
| 14:25 - 14:35 休憩 | | | | | | | 休憩 14:25 - 14:35 |
| 14:35 - 14:50 | カフェの海老メニューを開発中! ～時間帯による商品設計の違いと原価調整の工夫～ | みんな知ってる? あけぼの大豆 —山梨の新たな魅力発信～ | もなかのタネは幸せのタネ 「最中種」の可能性を追う | 川越老舗和菓子屋との商品提案 | 卒業後に起業します。 これからの日本と働き方、カフェのあり方とは | なぜ人はカフェに行くのか カフェチェーン店での比較 | SAITAMA DRAMATIC BEER 「君に届け、醸造家の想い」 |
| 14:50 - 15:05 | 世界の美味をワンプレートで召し上がれ! カフェ経営のメニュー開発と店舗運営の丸秘マニュアル | 地場野菜でメニュー開発 —知られざる川越の魅力— | “だし”が飲みたい!! ソフトドリンクとしてのだしの魅力を考える | これからのお肉は首からのお肉 ジビエ肉を使ったお礼品の提案 | | ケチャップの世界 中華料理から洋食まで | シンガポールを味わう |
| 15:05 - 15:20 | 憧れのお仕事! カフェメニュー開発への道 ～企業の商品開発現場と食材の薬膳効能～ | うどんの魅力発信 加須手打ちうどんによる地域振興 | もっと、甘酒を! —飲みたくなる理由を創る— | 「養豚と地域の関連性」について | | 広告の中の女性らしさ | 忍者と兵糧丸と、その観光資源化 |
| 15:20 - 15:35 | お蔵入りのボツメニューを一挙公開(泣) 外食企業の商品開発で求められるポイントを徹底分析 | 特産品で地元を元気に! 埼玉県秩父地域のおいしい魅力発信 | “こんにやく”リバイタルプラン 日本が誇る健康食材に光をあてる | 知られざる万能調味料“梅酢”の魅力 | | 人と笑いと食 現代の笑いから見る食 | |
| 15:35 - 15:50 | 和食レストランのモーニングへようこそ! お客様・お店に必要なことの時間帯による違いの検証 | 山梨県にリアルジャパンをはっけん! 山梨県富士川地域における地域振興 | わかってね、肉を食べない私のことも 「食べない人々」が豊かな食生活を送れる社会へ | おいしい青 | | おいしそうと思わせる「魅せ方」 映画・ドラマの食シーン分析 | |

6403教室 / 展示前発表