

平成27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

10:00	6301教室 高島ゼミ 自宅手軽にフランス料理	6401教室 根岸ゼミ 作りおきで楽チン! ～作りおき料理で日々の生活に彩りを～	6404教室 平野ゼミ 第三のだんご計画	6501教室 秋野ゼミ イスラム教と食文化 日本におけるハラルフードの展開	6502教室 田中・衛藤ゼミ カードゲームでおせち料理を学ぶ ～現代のおせち料理の分析～	6503教室 高城ゼミ 美容と食 ～ココナッツオイルでキレイ女子～	10:00
10:15	ワイナリーをもっと身近に!	もっと上手に汁物アレンジ ～簡単! フリーズドライ!～	しぐさは口ほどにものを言う	台東区と墨田区の観光と食 浅草寺と東京スカイツリーの魅力とは	生産者と人々との繋がり ～山口農園の梅で広がる繋がりを～	食品パッケージの秘密	10:15
10:30	外国人観光客に向けて日本食ガイドブック 東京オリンピックに向けて	SC(スイートポテトコレクション) 2015 夏	おみやげ道	群馬の郷土料理	野菜であと一品 ～深谷市における野菜を使ったレシピ提案～	お母さんもあかちゃんもうれしい離乳食の提案	10:30
10:45	西洋絵画から読み解く食べ物表現	パンの可能性	wagashi ツクリ ～和菓子の可能性を考える～	Men's Cooking ～おいしく・楽しく・健康に～	水の可能性	奄美の郷土食 ～いも・れんこん～	10:45
11:00-11:10	休憩						休憩 11:00-11:10
11:10	アメリカの食文化	ぼんしゅ展 日本酒を取り入れた食シーンの提案	みかんが香る島 ～瀬戸内海に浮かぶ黄金の島、大崎下島に人を呼ぶ～	Men's Cooking ～旬の食材 × 行事食～	気持ちが伝わる贈り物	ウエディング料理のサプライズ提案	11:10
11:25	6303教室 藤倉ゼミ 大人の食育弁当 ～企画・提案～	3月31日(山菜の日) ～うまいんだず山菜～	Local Point ～Target is in the Supermarket～	Men's Cooking ～切り方の上達～	ENJOY!EASTER! ～知ってる?イースター!～	サプライズプランナー 食卓に小さなワクワクを	11:25
11:40	大人の食育弁当 ～メニュー提案～	おいしいだけじゃない機能性おやつ ～心と身体の栄養を満たす～	食べるってなんだったっけ? ～超食主義宣言～	Smile cooking 作ったのしい! 食べておいしい!	マルシェの魅力	「ノニ」を知ろう! ～健康と美容に効果～	11:40
11:55		長野県食文化弁当	おやつ屋さん(店名募集中!)	Smile cooking 日本の「おいしい!」食べ尽くしツアー!!	小川町を再発見!	駄菓子について ～コミュニケーションツールとしての役割～	11:55
12:10-12:25 試食 12:25-13:10 昼休み							試食 12:10-12:25 昼休み 12:25-13:10
13:10	平川ゼミ 地場産野菜をもっと身近に ～農産物直売所と学校給食を通じて～	6403教室 ペットのごはん ～手作りキャットフードの提案～	ノンフィクション ～“フェアトレード”に対する人々の姿勢～	守屋ゼミ 日韓の食文化の違い ～かき氷とピンスを例に～	日本の食における食べ合わせ	飲食店における座席の配置 テーブルレイアウトと着席時の心理との関係	13:10
13:25	ご当地グルメは地域を救うのか? ～富士宮やきそばの事例から真相を探る～	食卓に新しい料理を ～調理用バナナのレシピ提案～	まちのリビング ～みんなが団らんする場所～	高城ゼミ テーマパーク食について ～秘められた魅力とは～	日本の行事食・郷土食	商品開発に取り組む!!! ～3つのスイーツを共同開発～	13:25
13:40	山本ゼミ ポップコーンの新たな利用法	食卓を彩る野菜・果物のソース	埋葬の視点からみた食べ物のありがたさ	食の視覚的効果 ～食と色彩の関係～	私が提案する新しい果実酒	磯田ゼミ 地ビールの魅力	13:40
13:55	川原ゼミ デザート中華まん	高島ゼミ Food Art Museum ～Italian sweet～	FOOD = 風土 ～食品だってみんな違っていいということ～	果物・野菜の皮の利用法	究極のホスピタリティ ～出会った一人ひとりに感動を～	おいしく、楽しく、お米のあれこれ ～古代米の可能性～	13:55
14:10-14:20	休憩						休憩 14:10-14:20
14:20	デコレーションケーキの可能性	6402教室 磯田・浅尾ゼミ プレツェルの新しい世界 ～商品開発のターゲット&コンセプトの重要性～	おいしいを共有	介護食のこれから	松田ゼミ With café ～シフォンと一緒に非日常の空間を～	ベトナム料理ってどんな料理?	14:20
14:35	健康と健康感 ～栄養強調整示からみるあなたの健康観～	ヒット商品の開発手法 ～カフェVSステーキ店～ 外食企業における提供価値についての考察	語りえない違和感	ファッションフードクロニクル めぐりめぐる流行りの食	With café ～お皿の中にファンタジック～	タイ料理の魅力を探る みんなにうれしい! もっと身近にタイ料理	14:35
14:50	マグカップに活躍の場を! ～マグカップの利用方法の提案～	オフィスランチに彩りを。12色の麺商品開発 ～惣菜工場のできる・できないのまとめ～	料理が好きじゃない人	これまでのお菓子 これからのお菓子 時代に応えたお菓子の開発	With café ～写真に撮りたくなくなるドリンク～	磯田・駒場ゼミ 料理のリメイク術 ～豊かな食を。～	14:50
15:05	デコレーション料理	地域密着! 川越限定メニューのつくりかた ～食材の可能性と外食企業の商品開発手法について～		ラッピング ～人から人へ～	高橋ゼミ ふくしま“福幸”プロジェクト ～ふるさとの味でつなぐ人々の笑顔とみらい～	美味しさのひみつ ～食材もよるご調理科学～	15:05
15:20-15:30	休憩						休憩 15:20-15:30
15:30	コンビニカフェ	元気の味方! 彩り食御膳のメニュー開発 ～葉酸献立の考察手法と色彩効果の重要性～		非常食 ～これからの社会に～	ミリ飯今昔物語	季節をおいしく 春のまき	15:30
15:45	スポーツマンのための食事 自転車競技における消耗と補給	松花堂弁当で旅気分! 元気なお年寄りたちへ 高齢者施設向け郷土料理メニュー開発と提供の実際		ライスフュージョン ～お米の可能性～	お米を食べよう! ～新しいお米レシピ～	季節を飾る ～行事食を飾り切りで美味しく～	15:45
16:00	固める魅力	肉より魚!? カフェメニュー開発の実際! ～外食店での女性向け魚料理 商品化手法の一連～		My 料理番組 ～私がいも料理番組を作るとしたら～	荒馬の里の町おこし	小豆あんの魅力 ～あんこで HAPPY LIFE!!!～	16:00
16:15-16:30	休憩・移動						休憩・移動 16:15-16:30