

平成27年度
第2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		6302教室 / 口頭発表		6401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	
10:00-10:21	松田 せ川 With café ～シフォンと一緒に非日常の空間を～	高島 せ川 もっと手軽にフランス料理		根岸 せ川 作りおきで楽チン! ～日々の食事に味の変化をプラス～		平野 せ川 第三のだんご計画		高城 せ川 美容と食 ココナッツオイルで綺麗女子		平口 せ川 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～		10:00-10:21	
10:21-10:42	With café ～お皿の中にファンタジック～	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		食品パッケージ		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～		10:21-10:42	
10:42-11:03	With café ～写真に撮りたくなるドリンク～	絵画から読み解く食文化		SC(Sweetpotato Collection) 2015 冬		おみやげ道		あかちゃんもお母さんもうれしい離乳食の提案		生産者と人々との繋がり —山口農園の梅で広がる繋がり—	磯田 駒場 せ川 料理のリメイク術 豊かな食を	10:42-11:03	
11:03-11:24	山内 せ川 ポップコーンの新たな利用法	日本に出店されているアメリカの飲食店		パンの可能性		wagashi ツクリ —和菓子の可能性を考える—		水の可能性		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—	守屋 せ川 美味しさのひみつ ～食材も喜ぶ調理科学～	11:03-11:24	
11:24-11:30 休憩												休憩 11:24-11:30	
11:30-11:51	デザート中華まん	磯田 せ川 日本のクラフトビールの魅力 ～楽しみ方提案～		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、大崎下島に人々を呼ぶ—		奄美の郷土食 いも一れ奄美		カードゲームでおせち料理を学ぶ —カードゲームの開発と評価—	小豆 あん 小豆あんの魅力 ～あんど Happy Life!!! ～	11:30-11:51	
11:51-12:12	マグカップに活躍の場を! ～マグカップ利用法の提案～	日々のくらしにタイ料理 タイ料理を身近においしく!	6303教室 / 口頭発表	3 月 31 日～山菜の日～ うまいんだず山菜		ローカルポイント —探し物はスーパーマーケットにある—		気持ちが伝わる贈り物 ～簡単お菓子で気持ちを伝えよう!～		食べ物の命をいただくことへの感謝の気持ち 小学生に伝えたいこと	季節を飾る —行事食 × 飾り切り—	11:51-12:12	
12:12-12:33	デコレーションケーキの可能性	ベトナムを食べる ～新宿・池袋マップ～	藤倉 せ川 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 —心と体の栄養を満たす—		食べるって何だったっけ? —超食主義、食のこれからを考える—		ウェディング料理のサプライズ提案			季節をおいしく 旬の食材のおいしさ、知ってますか?	12:12-12:33	
12:33-12:54	健康と健康感	見ても食べても古代米 ～古代米の可能性～	大人の食育弁当 ～販売促進～	長野県食文化弁当 ～きっとあなたも長野県に行きたくなる～		おやつ屋さん		ENJOY!EASTER! ～知ってる? イースター～		西屋 せ川 日韓の食文化の違い —かき氷とピンスを例に—		12:33-12:54	
13:00-13:15 試食・移動												試食・移動 13:00-13:15	
13:15-14:00 昼休み												昼休み 13:15-14:00	
14:00-14:21	固める魅力			ペットのごはん ～手作りペットフードの提案～		6403教室 / 展示前発表		マルシェ × 農業		高城 せ川 サプライズプランナー 食卓に小さなわくわくを	秋野 せ川 イスラム教と食文化 日本におけるハラルフードの展開	14:00-14:21	
14:21-14:42	コンビニカフェ			食卓に新しい料理を ～ブランティンと日本食～	6402教室 / 展示前発表	ノンフィクション —大衆の情報に潜む多様性—		小川町を再発見!		「ノニ」を知ろう! ～健康と美容に効果～	群馬の郷土料理	14:21-14:42	
14:42-15:03	スポーツマンのための食事 自転車競技における消耗と供給			食卓を彩る野菜・果物のソース	磯田・浅尾 せ川 ヒット商品の開発方法—カフェ VS ステーキ店— ～外食企業における商品導入作業の実際～	まちのリビング		日本の食における食べ合わせ		駄菓子の魅力の広めかた 店舗開発について	浅草の観光と食文化	14:42-15:03	
15:03-15:24	デコレーション料理	奥嶋 せ川 Men's Cooking ～おいしく・楽しく・健康に～			スーパー商品に彩りを。12 色の麺メニュー開発 —惣菜工場のできる・できないのまとめ—	人と人とのつながり —おいしいごはんの話—		日本の行食事・郷土食		テーマパーク食について ～秘められた魅力とは～	高城 せ川 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	15:03-15:24	
15:24-15:30 休憩												休憩 15:24-15:30	
15:30-15:51	高橋 せ川 ふくしま“福幸”プロジェクト ～ふるさとの味からはじめるコミュニティ作り～	Men's Cooking ～旬の食材と行食事～			地域密着! 川越カフェの限定メニュー開発 —食材の可能性と外食企業業務一連—	語りえない違和感 —「わかる」が「わからない」ということがわかる展—		私が提案する新しい果実酒		食の視覚的效果 ～食と色彩の関係～	商品開発に取り組む! ～商品開発から販売までを実体験～	15:30-15:51	
15:51-16:12	ミリ飯今昔物語	Men's Cooking ～切り方の上達～			元気の味方! 彩りと食御膳のメニュー開発 —色彩効果の重要性和お年寄りの嗜好について—	料理が好きじゃない人		介護食のこれから		究極のホスピタリティ ～出会った一人ひとりに感動を～	果物・野菜の皮の利用法	15:51-16:12	
16:12-16:33	お米を食べよう! ～新しいお米レシピ～	Smile cooking ～作ってたのしい! 食べておいしい!～	高島 せ川 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～		松花堂弁当で旅気分! —元気なお年寄りたちへ— 施設向け郷土料理メニュー開発と高齢者の嗜好性			ラッピング ～人から人へ～		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	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	16:12-16:33	
16:33-16:54	荒馬の里の町おこし	Smile cooking ～日本の「おいしい!」食べ尽くしツアー!! ～		Food Art Museum ～The World Sweets ～	肉より魚!? カフェメニュー開発の実際! ～女性向け魚料理の商品化プロセスと販売評価～			料理の伝え方 ～料理の魅力を伝える～		ライスフュージョン —お米の可能性—	非常食 これからの社会に	16:33-16:54	