

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 高城ゼミ TSUKEMONO —食卓の脇役—	6401教室 根岸ゼミ 三芳町のさつまいもを広めよう	6404教室 平野ゼミ えきまちデザイン —心を通わず駅空間—	6501教室 萩野ゼミ 酒宴の文化史	6502教室 高島ゼミ お手軽おつまみフレンチ ～大切な人にとってあげたくなるレシピ～	10:00	
10:15	いろいろな食品の組み合わせ ～食を通じてみんなを笑顔に～	さつまいもコロッケ	食べ物で遊んじゃいけません。 —本当はみんな遊んでる—	米の力 日本を形成した米の価値	世界珈琲紀行	10:15	
10:30	チーズをもっと楽しむ	干しいものがたり ～干しいもの新しい調理・加工法の提案～	脇役クッキング	高城ゼミ お一人さま「1汁1菜(3品)ごはん」 —現代食への一汁三菜の取り入れ方—	知っておいしいフランス伝統菓子	10:30	
10:45	食品サンプルの魅力	すいおうの可能性 さつまいもの葉を食べる?!	美味しいはどこから	高橋ゼミ 食事を補うサプリメント	絵本からみる食	10:45	
11:00	子どもの野菜の好き嫌い	じゃがいもで作る和菓子 オオ!ジャポン!	愛されるべき焼き菓子	宮内ゼミ 見た目を感じる食べ物の美味しさ	ワインスイーツ ～ワインとスイーツの組み合わせ～	11:00	
11:15-11:25	休憩					11:15-11:25 休憩	
11:25	スポーツ × 食 —ちょっとしたプラスのこと—	6303教室 藤倉ゼミ 運動部に所属する高校生の食意識	六根庵 —五感+「?」で食べる—	花と緑とカフェ空間 —植物に囲まれた人の気持ち—	平口ゼミ わたしから始める地産地消	11:25	
11:40	お酒に合うおつまみのレシピ考案	おいしいぬか漬 わたしのぬか床よ、おいしく漬けておくれ	ドーナツの穴を食べる方法	同じカフェでも何が違うの?	川越イモ菓子の昔と今	11:40	
11:55	インスタントコーヒーを使ってお菓子作り	高齢者へチーズの勧め —カルシウム・たんぱく質を摂る—	熱く、熱くなれ熱中食 —君の時間を無駄にしない—	音楽と食について	鹿沼のニラそば —地域の食材による地域振興—	11:55	
12:10	美味しく予防医学～薬膳～ 漢方の智慧を学び健康を保つ	食卓にデンベを! ～いま注目の健康食品～	ただ、味わえ —代替できない感覚—	居場所としてのカフェ	青森の黒にんにくによる健康促進と地域活性化 ～短命県からの脱却～	12:10	
12:25	スパイス暮らし ～毎日の食卓にスパイスを～	お店のパン改造計画 “もっとこうだったら”を実現	肉感的食ワールド	チョコレートの魅力	ラーメン 1 杯の力 ～八王子ラーメンによる地域振興～	12:25	
12:45-13:00	試食					試食 12:45-13:00	
13:00-13:40	昼休み					昼休み 13:00-13:40	
13:40	郷土料理 —兵庫— 郷土料理をさらにおいしく	6402教室 高島ゼミ フランス菓子の魅力を伝える	6403教室 磯田・浅尾ゼミ ALOHA! —湘南からハワイをお届け— 日本におけるハワイレンドと地産地消の可能性	磯田・駒場ゼミ おやごで食育	6503教室 松田ゼミ LAPE's KITCHEN ～ランチ de メイン～	13:40	
13:55	コンビニの動向と展開	坂戸やさい × おやつ —坂戸産野菜を使ったお菓子提案—	真夜中のラーメン	緑日スイーツ再発見	LAPE's KITCHEN ～ランチ de シフォン～	13:55	
14:10	Food Faddism きまぐれに、のめりこむ、食 真嶋ゼミ	五色を食べよう ～食卓に彩りを～	「こと」を包むパッケージ	磯田ゼミ フライトごはん —美味しい機内食を求めて—	LAPE's KITCHEN ～ランチ de スープ～	14:10	
14:25	Enjoy cooking ～料理で世界旅行～	淡路島たまねぎ ～糖度8%の可能性～	女の子による女の子のためのベーグル。	もっとな! 日本食を海外へ	LAPE's KITCHEN ～季節を贈るシフォンケーキ～	14:25	
14:40	Enjoy cooking ～切り方マスターになろう～	根岸ゼミ イチジクって何～?	あなたも今日からタマゴ博士! 食品メーカーのマーケティングとレシピ提案の実際	フェアトレードを楽しもう! —男性の購入者増加に向けて—	田中・衛藤ゼミ かるたで食育 ～郷土料理を楽しく学ぼう～	14:40	
14:55-15:05	休憩					14:55-15:05 休憩	
15:05	Enjoy cooking ～苦手な野菜も食べよう! わたしのおやさいずかん～	エディブルフラワーを食卓に 見て、楽しんで、いただきます	さつま芋料理と川越コエドビールのペアリング★ カフェ企業でのメニュー開発の実際と料理考案のコツ	守屋ゼミ 訪日韓国人はなぜ日本でラーメンを食べるのか	農家民宿に行こう! ～田舎の魅力を伝える～	LAPE's KITCHEN ～写真に撮りたくなるようなデザートプレートの提案～	15:05
15:20	Enjoy cooking ～かわいく盛り付けて楽しく食べよう!～	豆腐の魅力を再発見! —アレンジ無限大! 豆腐料理の提案—	ようこそ! ファンタジックな世界へ! —アレンジ無限大! 豆腐料理の提案—	私の「かわいい」カフェ —地元高円寺の商店街に架空のカフェを作る—	もったいないを美味しい! ～規格外野菜おやつで農家と高齢者を笑顔に～	LAPE's KITCHEN ～季節を感じるシフォンプレートの提案～	15:20
15:35	Men's Kitchen ～笑顔あふれる教室作り～	焼きまんじゅうで旅するぐんまけん 知っていますか?群馬の焼きまんじゅう	もし女子大生が外食メニュー開発担当だったら —商品考案の難しさと企業での仕事の実際—	2036年のツカハラ家の食事未来図 —我が家の味を介護食に—	食を豊かに コミュニティカフェにおけるメニュー提案	LAPE's KITCHEN ～季節のシフォンプレートの商品考案～	15:35
15:50	Men's Kitchen ～育てて食べる～	きつとソーセージが好きになる	新商品やヒット商品はこうしてできる! —コンビニ種の商品開発と惣菜工場機能との関係—	Food Meets Accessories. —四群点数法でミニチュアフェイクフード—	地場野菜をおいしく 埼玉県産の野菜を伝えよう	LAPE's KITCHEN ～デザートプレートにおける盛り付け～	15:50
16:05	Men's Kitchen ～デザートと上手な器具の使い方～	オフィス街におけるカフェメニュー開発 —ビジネスランチ・ホリデーランチに求められる要件—	家庭でも簡単にできる! 体が温まる薬膳料理 —目指せ冷感性改善—		食事 × コミュニケーション ココロに2つのごちそうを	LAPE's KITCHEN ～ドリンク提案～	16:05