

人間健康学部 健康栄養学科								
氏名	土岐田 佳子	職名	講師	専攻分野	給食経営管理学	学位名	家政学修士	
主要業績（著書・研究論文併せて5点以内）								
<p>【研究論文】</p> <p>「女子中高生サッカー選手を対象とした食育活動で実施した食生活についての調査」 『駒沢女子大学研究紀要』第20号 駒沢女子大学 2013年12月（共著）</p> <p>「女子中高生サッカー選手の身体状況および食生活についての検討」 『日本食育学会誌』第8巻第1号 日本食生活学会 2014年1月（共著）</p> <p>「地域のプレイルームを利用した幼児および母親の食生活に関する調査」 『日本食育学会誌』第8巻第4号 日本食生活学会 2014年6月（共著）</p> <p>「給食経営管理実習における学生の難易度調査」 『駒沢女子大学研究紀要』第21号 駒沢女子大学 2014年12月（共著）</p> <p>「給食経営管理実習における主観的疲労度と生活習慣との関連」 『日本女子大学大学院研究紀要』第23号 日本女子大学 2016年3月（共著）</p>								
最近5年間の業績（2016年度～2020年度）								
<p>【研究論文】</p> <p>「雑穀粉を用いたグルテンフリーラスクの開発とその物性」 『日本女子大学大学院研究紀要』第27号 日本女子大学 2021年3月（共著）</p> <p>【研究発表】</p> <p>「黒豆の物性および嗜好性に及ぼす調理方法の影響」 第69回 日本家政学会 2017年5月（共同）</p> <p>「熱応答性キシログルカンのグルテンフリー米粉パンに対する老化抑制効果」 第64回 日本食品科学工学会 2017年8月（共同）</p> <p>「グルテンフリースポンジケーキの品質に及ぼすキシリトール添加の影響」 日本調理科学会 平成29年度大会 2017年9月（共同）</p> <p>「米粉を用いた減塩ラスクの開発とその物性」 日本官能評価学会 2017年度大会 2017年11月（共同）</p> <p>「グルテンフリー米粉蒸しパンの製パン性と保存性に及ぼす熱応答性キシログルカンの影響」 第70回 日本家政学会 2018年5月（共同）</p> <p>「酵素処理を併用した真空調理による高齢者向け鶏肉製品の開発」 日本調理科学会 30年度大会 2018年8月（共同）</p> <p>「バウムクーヘンの力学特性と食感に及ぼす温度の影響」 日本官能評価学会 2018年度大会 2018年11月（共同）</p>								

「真空調理により調製した高齢者用卵加工品の物性」

第 14 回 日本給食経営管学 2018 年 11 月 (共同)

「卵・乳・小麦を使用しないグルテンフリー米粉パンの品質に及ぼす加熱方法の影響」

日本調理科学会 2019 年度大会 2019 年 8 月 (共同)

「バウムクーヘンの物性と嗜好性に及ぼす配合割合の影響」

日本官能評価学会 2019 年度大会 2019 年 11 月 (共同)