

【基本情報】

2026年 5月 1日現在

氏名（フリガナ）	佐藤 清香（サトウ サヤカ）
職名	講師
学位	2020年 修士（家政学）
専門分野	給食経営管理
現在の研究課題	真空調理を利用した高齢者の食に関する研究
所属学会	日本家政学会、日本栄養改善学会、日本給食経営管理学会、 日本栄養士会
担当科目	給食計画・実務論Ⅰ・Ⅱ、給食計画・実務論実習Ⅰ・Ⅱ、 校外実習、基礎栄養学、フィールドワーク演習 食生活論、教養基礎演習

【学術論文等】

発行年	論文名	単著 / 共著	掲載誌, 巻, 頁
2024年	日本家政学会若手の会交流イベント 開催報告	共著	日本家政学会誌, 76(8),11
2020年	日本食品標準成分表 2015年版（七訂）適用による調理後食品を用いた 栄養価計算に関する一考察	共著	栄養学雑誌, 78（2）、78-87

【口頭発表等】

発表年月	発表テーマ	学会名（開催地）
2024年	対話型セッション 若手の会企画「若手研究者の語り場」	日本家政学会第77回大会（神奈川）
2022年	真空包装と植物酵素の併用により軟化させた豚肉の料理展開 に関する検討	第17回日本給食経営管理学会 学術総会（山形）
2020年	真空調理法と植物酵素による豚肉の軟化	日本家政学会 第72回大会（オン ライン）
2020年	写真で残す家政学～魅せる写真で「映える」を導くテクニッ ク-関東支部若手の会活動報告（令和元年度）	日本家政学会 第72回大会（オン ライン）
2019年	豚肉の軟化に及ぼす低温スチーミングならびに酵素浸漬時間 の検討	第15回日本給食経営管理学会 学術総会（愛知）
2019年	日本の色と和菓子の色を学ぶ～関東支部若手の会活動報告 （平成30年度）	日本家政学会第71回大会（徳島）
2018年	食品成分表 2015年版による原材料と摂取時の栄養量の比較	第65回日本栄養改善学会学術総会 （新潟）
2018年	外から見た家政学～江戸の色を学ぶ～関東支部若手の会活動 報告（平成29年度）	日本家政学会第70回大会（東京）
2017年	小松菜粉末を用いた米粉蒸しパンの開発とその教育効果	日本調理科学会平成29年度大会 （東京）
2015年	官能評価を用いた大麦粉置換パン調整法の検討	日本官能評価学会 2015年度大会（東京）

【講演等】

講演日	タイトル	講演会名等（開催地）
2023年1月	少ない量でも元気に過ごす食べ方のコツ	いきいきはあとカフェ（千代田区）
2013年6月	テーブルマナー講座 ー洋食メニューを中心にー	昭和女子大学望秀海浜学寮（館山市）
2012年8月	電子レンジで簡単離乳食	地域子育て支援センター（高津区）

【社会における活動】（学会役員・公的機関の審議委員等）

期間	機関名	委員名
2017年4月～2020年3月	日本家政学会関東支部 若手の会	幹事
2024年10月～現在	日本家政学会 若手の会	幹事

【教育・職務に関する履歴】

期間	職名
2004年10月～2015年3月	日本技能教育開発センター 食育講座（通信教育）講師
2005年11月～2015年3月	有限会社フードメディアデザイン メニュー提案、食育イベント等企画運営
2007年5月～2015年3月	株式会社学文社 食育インストラクター講座（通信教育）講師
2012年9月～2014年3月	日本大学 生物資源科学部 非常勤講師
2014年4月～2015年3月	本郷中学校・本郷高等学校 家庭科助手
2015年4月～2022年3月	愛国学園短期大学 家政科 教育助手
2022年4月～現在	愛国学園短期大学 家政科 専任講師
2022年9月～2024年3月	共立女子大学 家政学部 非常勤講師
2024年4月～2024年9月	東京家政学院大学 現代生活学部 非常勤講師
2024年9月～現在	日本大学 生物資源科学部 非常勤講師