

【基本情報】

2023年 5月 7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	給食の運営
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、食生活論、基礎栄養学、 キャリア形成Ⅰ、ビジネスマナー

○研究業績等に関する事項

【学術論文等】

発行年	論文名	単著/共著	掲載誌, 巻, 頁
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】

発表年月	発表テーマ	学会名（開催地）
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）

【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

【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 食品ビジネス学科 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～	愛国学園短期大学 家政科 専任講師
2022年9月～	共立女子大学 家政学部 食物栄養学科 非常勤講師