



○助手

|              |   |  |  |
|--------------|---|--|--|
| 氏名           | 井野 睦美   | INO Mutsumi  |  |
| 研究分野         | 調理学、食文化   |  |  |
| 科学研究費細目名     | 食生活学  |  |  |
| 研究のキーワード     | 調理、食文化  |  |  |
| 主な研究テーマ      | オリーブオイルの加熱調理特性について<br>未利用・低利用魚介類の調理法開発と食教育への導入  |  |  |
| 学位           | 修士（食品栄養学）   |  |  |
| リサーチマップ      |   |  |  |
| 主な担当授業科目     | (学部)基礎調理学実習、応用調理学実習、食事計画論実習、調理学実験、総合演習Ⅰ、総合演習Ⅱ、給食運営臨地実習  |  |  |
| 受験生へのメッセージ   | 調理学はおいしさやコツを科学し、適切で効果的な調理の方法・技術を学べる学問です。管理栄養士に必須の調理技術と、それを裏付けする知識を得ることができます。現場で活躍できる技術と知識を身に付けられるよう頑張りましょう。 |  |  |
| 関係する SDGs 項目 |  <p>12 つくる責任<br/>つかう責任</p> |  <p>14 海の豊かさを<br/>守ろう</p> |  |