

2 月 7 日(木)

531 教室(創学館 3 階) 10 時～12 時

1. 栄養指導論研究室(會田久仁子准教授、鈴木奈津子助教、石川雅子助教)

- (1) 女子大学生の健康管理 ―お腹の調子を整える―
A 瓜生美樹(喜多方高) A 尾形美咲(須賀川高) A 三本杉久美子(郡山女子大附高)
A 西山麻未(平商高)
- (2) 栄養バランスのとれたオリジナルキャラクター弁当
A 山崎希(岩手山田高) B 大内仁美(安達高) B 佐々木ちひろ(岩手宮古高)
B 三瓶愛(本宮高)
- (3) 食物アレルギーをもつ子どもたちのおやつ
B 鶴水加奈(尚志高) B 渡辺恵(郡山商高)
- (4) 糖尿病の食事療法 ―実施献立の改善―
B 高橋沙希(宮城柴田高) B 中村夏美(青森七戸高) B 橋本理恵(田村高)
- (5) 嫌いな食べ物を克服するための工夫 ―セロリを美味しく―
B 西舘佑紀(郡山高) B 畠山春奈(東京板橋高)

栄養教育実習室(家政学館 2 階) 12 時 50 分～14 時 20 分

1. No.1 食品学研究室 (近藤榮昭教授、松谷ひろ子講師)

- (1) マフィンの食感と香りに与える膨らみの影響
A 安部里香(山形長井高) A 安齋蘭奈(あさか開成高) A 石上史乃(葵高)
A 泉谷梨佳(黒磯南高)
- (2) 学校給食の時代による変遷
A 吉村佳子(郡山女子大附高) C 伊東陽(郡山女子大附高) C 佐々木望美(山形村山農高)
C 高橋仁美(岩手花北青雲高)
- (3) 飢饉における救荒食について
C 服部友理奈(福島北高) C 久野沙希(磐城桜ヶ丘高) C 船山差登美(山形南陽高)

2. No.3 食品学研究室 (鉾野信子准教授)

- (1) 音楽が味覚と心理に及ぼす影響
A 菊地未来(若松商高) A 熊谷朋美(山形東根工高) A 滝沢紗季(会津学鳳高)
A 藤田真由子(郡山女子大附高) A 山田穂乃華(北海道上ノ国高)

3. 臨床栄養学研究室（鍛野信子准教授、高木恭子助手）

- (1) 食物繊維食品を用いて試作したオレンジゼリー
A 小泉千晶(郡山女子大附高) A 佐久間安希(郡山東高) A 鈴木美香(清陵情報高)
A 和山樹莉(岩手福岡高)
- (2) 添加物を用いないで鉄分を補給したクッキーの試作
B 伊東真由美(相馬高) B 大井川舞奈(会津学鳳高)
- (3) 妊婦のための葉酸値を高めたおやつを試作
B 大島有紀子(山形鶴岡中央高) B 大島瑠美(白河実高) B 太田千裕(学法石川高)
B 高萩有美(好間高) B 土屋ひとみ(山形南陽高)

2月8日(金)

臨床栄養実習室(家政学館2階) 10時30分～12時

1. 栄養学研究室（坂上 茂教授、金子依里香講師）

- (1) 凍み大根の作り方がナトリウム含量に及ぼす影響
A 赤城あゆみ(尚志高) C 森長由里栄(郡山女子大附高) C 八木沼恭子(光南高)
- (2) 凍み大根の作り方がカリウム含量に及ぼす影響
A 藤澤映利(岩瀬農高) C 佐藤千花(岩瀬農高) C 武藤真理恵(坂下高)
- (3) 大豆総ポリフェノール量測定のための溶媒の検討 -1-
C 秋山栄美(喜多方高) C 菅野真美(会津学鳳高) C 村上智美(本宮高)
- (4) 大豆総ポリフェノール量測定のための溶媒の検討 -2-
C 石井愛香(帝京安積高) C 加藤真実(福島明成高)

531 教室(創学館) 12時50分～4時

1. 栄養学・生化学研究室（山田幸二教授、水野時子講師）

- (1) 塩麴の利用
B 早坂美香(郡山女子大附高) B 村越久恵(郡山女子大附高)
- (2) 野菜への昆布添加による γ -アミノ酪酸の生成
C 木之内裕子(学法石川高) C 脇姫香(船引高)
- (3) 豆乳類の栄養成分
B 矢部遥奈(郡山萌世高) B 吉田光穂子(いわき総合高)
- (4) 廃棄野菜の利用
B 小山京子(郡山女子大附高) C 齋藤愛実(郡山女子大附高)
- (5) 「天のつぶ」による発芽玄米の試作
C 佐藤未知(郡山北工高) C 中村圭那(岩手久慈高)