

専任教員教育研究業績

平成29年6月1日

氏名	ふりがな	所属学科	職 位	性別
稲葉 佳代子	いなば かよこ	食物栄養学科	教授	女

担 当 科 目 名	学 内 委 員 会 等 (委員長)
臨床栄養学概論、臨床栄養学実習、ライフステージ栄養学、ライフステージ栄養学実習、栄養士実践実習、校外実習、子どもの食と栄養、食育と調理	カリキュラム委員会、教員養成カリキュラム委員会、おだたん人間成長講座運営委員会(委員長)、自己点検・評価委員会、入試・募集委員会、マロニエ合同運営協議会

学 歴		学位
和暦(西暦)年 月	事 項	
S49(1974)年3月	神奈川県立栄養短期大学 食物栄養科卒業	
S59(1984)年3月	日本女子大学 食物学科 通信教育課程卒業	家政学学士

教 育 歴 ・ 職 歴		
名 称	期 間	教 育 内 容 又 は 業 務 内 容
神奈川県立栄養短期大学	S49年4月～H14年3月	助手
同上	H14年4月～16年3月	専任講師
神奈川県立保健福祉大学	H15年4月～17年3月	助手(15年度の1年間には栄養短期大学専任講師を兼務)
小田原女子短期大学	H17年4月～23年3月	准教授(H19年4月以前は助教授)
小田原女子短期大学	H23年4月～現在	教授

所 属 学 会 等		
名 称	活動期間	活動内容(役職等の活動を含む)
日本栄養改善学会	～現在	年1回の学術総会参加
日本食育学会	H22年4月～現在	年1回の学術総会参加

社 会 活 動 等		
名 称	活動期間	活 動 内 容
神奈川県栄養士会	H17年4月～現在	教育研究栄養士協議会幹事(H26より副部会長)
小田原保健福祉事務所地域食生活対策推進協議会	H18年～現在	委員
小田原子ども健康安全協議会	H23年～現在	運営委員

担 当 教 科 目 に 関 す る 資 格 ・ 免 許 等		
名 称	取得年月	取 得 機 関
栄養士	S49年3月	神奈川県立栄養短期大学
中学校教諭2級(保健)	S49年3月	神奈川県立栄養短期大学 神奈川県教育委員会
管理栄養士	S53年10月	国家試験 厚生省

研 究 実 績 に 関 す る 事 項				
代表的な著書、論文等の名称	単著 共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌又は発表学会等の名称	概 要
1. 高齢社会を拓く食事サービス論	共著	H8年2月	御茶の水書房	高齢社会の福祉について、その切り札ともいべき食事サービスを、ふれあい型、毎日型に分け、夫々の特長を論じた。また食事サービスに必要な食品衛生、献立、配達の容器などについて、総合的に論じた。総頁数は386頁で、担当部分は「ホームヘルプサービスと食事作り」、「高齢者の食生活におけるホームヘルプサービス」、「【座談会】食事サービスが拓く在宅高齢者の健やかな暮らし」、「【資料編】高齢者の自立を支える食事づくり」。(共著者) 榊原高尋、栗木篤子、石毛鏡子、東條仁美、和氣三男、稲葉佳代子、門永美紀
2. マネジメント応用栄養学	共著	H22年4月	建帛社	世界長寿国となった日本にとって、一生涯に渡る「生活の質」や「健康の質」が問われる時代となっている。それらを視野

				におき、各ライフステージごとの特性とその栄養、運動や特殊環境下での栄養について解説した。総頁数は220頁で、担当部分は「授乳婦の栄養」。(共著者) 東條仁美、上西一弘、稲葉佳代子、栢下淳、川上純子、坂井真奈美、細谷徳治、真鍋祐之、柳沢香絵
3. 子育て応援ブック	共著	H 27 年 6 月	小田原短期大学	赤ちゃんひろばに集う子育て中のお母さん向けのテキストとして、本学教員で執筆。総頁数は320頁で、担当部分は「知っておきたい赤ちゃんの食事～食物アレルギー」で22～24P。(共著者) 吉田眞理、今泉明美、宇佐美かおる、宮川萬寿美、金澤久美子、内山麻子、稲葉佳代子、菊地篤子、野津直樹
4. 栄養士・管理栄養士スタートブック	共著	H 27 年 8 月	萌文書林	栄養士や管理栄養士の仕事内容、養成校の授業内容、入学前準備などについて解説した職業選択のための入門書。総頁数は48頁で、担当頁数は22頁分。(共著者) 稲葉佳代子、内山麻子、栗本公恵、元田由佳、堀内容子
5. おだたん食育村～レシピ&食育プログラム集～	共著	H 28 年 2 月	小田原短期大学	平成19年よりスタートした「おだたん食育村」のレシピや食育プログラムを、食育指導者が使用できるという視点でまとめ、さらに加筆編集した。総頁数は69頁で、担当部分は食育プログラムの47～56頁。(共著者) 稲葉佳代子、中村眞樹子、栗本公恵、内山麻子、村山力 (平成27年度神奈川県地方創生大学連携事業により作成)
6. 保育士受験対策講座 子どもの食と栄養	共著	H 28 年 10 月	日本教育クリエイト	保育士受験のために作成したテキスト。総頁数125頁で、第4～6章 (75～125頁) を担当した。(監修) 吉田眞理、(共著者) 稲葉佳代子、内田由佳
7. 幼児版おだたん食育村～子どもと作るおいしい食育～	共著	H 29 年 3 月	小田原短期大学 乳幼児研究所	母親が幼児と一緒に絵本感覚で楽しめる食育の本を目指した。地産地消や自給率を意識した「米を食べよう」、エコロジーや食品の有効活用を意識した「もったいない! 捨てないで!」などの内容で、平成19年から実施してきた「おだたん食育村」のメニューを中心に構成した。総頁数は47頁で、編集、コラム執筆 (20、30、32頁)、レシピ提供 (13～14、30頁) を担当した。(共著者) 稲葉佳代子、栗本公恵、内山麻子、中村眞樹子、内田由佳、本藤亜美、増井祥子 (平成28年度神奈川県地方創生大学連携事業により作成)
8. 生活事例からはじめよう 子どもの食と栄養	共著	H 29 年 4 月	青踏舎	子どもの食に関わる生活事例を挙げながら、子どもの栄養や食について分かり易く解説したテキスト。総頁数115頁で、第4～6章 (69～115頁) を担当した。(共著者) 稲葉佳代子、内田由佳
(学術論文等)				
1. 植物性たん白の利用に関する研究 (第1～4報)	共著	H 13 年 3 月 (1～2報) H 14 年 3 月 H 15 年 3 月	栄養短期大学紀要 Vol. 33、34、35	コレステロール低下作用や糖尿病予防効果などが認められている植物性たん白を家庭料理に応用する方法について、財団法人日本植物蛋白食品協会から依頼され研究を行った。(共著者) 稲葉佳代子他
2. 粉末状大豆たん白の食味への影響 (第1～2報)	共著	H 18 年 3 月 H 19 年 3 月	小田原女子短期大学研究紀要 第36号、37号	粉末状大豆たん白を用いた「花巻」、「ポテトニョッキ」、「チュロス」について、大豆たん白の配合割合の多寡による食味の違いを官能検査により探った。(共著者) 稲葉佳代子他
3. 本学の栄養士養成教育内容に関する一考察ーカリキュラムの比較検討	共著	H 18 年 3 月	小田原女子短期大学研究紀要 第36号	小田原女子短期大学におけるカリキュラムを他学と比較し、学生の学習効率を高めるためのカリキュラムのあり方について、問題点を探った。(共著者) 稲葉佳代子他
4. 患者満足度からみた病院栄養部門における目標のあり方に関する研究	共著	H 18 年 6 月	神奈川県立保健福祉大学誌 第3巻第1号	栄養管理部門の目標設定は栄養管理部門だけで決められるのではなく、病院給食に対する患者の満足度を反映させることが重要である。そこで満足度を客観的に評価するためのアンケート内容を検討し、その成果をまとめた。(共著者) 薄金孝子他
5. 保育所及び学校における食物アレルギー患者への対応 (第1～2報)	共著	H 19 年 3 月 H 22 年 3 月	小田原女子短期大学研究紀要 第37号、40号	近年、多くの保育園や小学校でアレルギー児への給食対応が行なわれるようになってきた。しかしスタッフの人員構成や栄養士の知識技能などの点で、現場での対応が難しい施設も多い。第1報では約半数が食物アレルギー児である喘息児キャンプにおける食物アレルギー児への対応を、第2報では保育所給食におけるアレルギー患者への対応について調査検討した。(共著者) 稲葉佳代子他
6. 栄養士志望学生の食生活の実態と課題	共著	H 20 年 3 月	小田原女子短期大学研究紀要 第38号	近年、子どもの欠食や栄養バランスの崩れた食生活が問題になっており、食育の大切さが叫ばれている。しかし栄養士を目指す学生の実態も、良好とは言いがたいものがある。そこで1年前期の授業内で行なった学生の食事記録から、栄養士を

				目指す学生たちの食生活の実態と問題点を探った。(共著者) 稲葉佳代子他
7. 栄養教諭養成のあり方に関する一考察	共著	H 20 年 3 月	小田原女子短期大学研究紀要 第 38 号	小田原女子短期大学食物栄養学科では平成 17 年度より栄養教諭養成を開始した。実践力を備えた栄養教諭の養成を模索してきた 2 年間の成果や問題点などについてまとめ、今後の教育のあり方について模索した。(共著者) 藪田耕三他
8. 献立力の育成に関する研究 (第 1～4 報)	共著	H 21 年 3 月 H 22 年 3 月 H 23 年 3 月 H 25 年 3 月	小田原女子短期大学研究紀要 第 39 号、40 号、41 号、43 号	献立作成は栄養士業務の中でも重要な位置を占めており、献立作成力(献立力)を育むことは、栄養士養成校教員の責務でもある。本研究の目的は、栄養士教育の中でどのようなアプローチをすれば学生の献立力が育まれるのかを探ることにある。第 1 報では、献立作成に必要な料理や食品に関する知識について、第 2 報では入学時点の献立作成力について、実態を明らかにした。(共著者) 稲葉佳代子他
9. 栄養士校外実習の指導法について (第 1 報)	共著	H 24 年 3 月	小田原女子短期大学研究紀要 第 42 号	栄養士養成教育の一環として行われる校外実習について、過去 6 年間の実習先指導栄養士の学生評価の変遷を分析した。さらに右肩下がりに低下する評価実態について、その原因を探り、今後の対策について論述した。39～47頁。(共著者) 元田由佳、本藤亜美、稲葉佳代子、内山麻子
10. 調理操作による食品中のミネラル残存量に関する研究 (第 1 報)	共著	H 27 年 3 月	小田原短期大学研究紀要 第 45 号	調理操作によって食品中に残存するカリウム量を調べるに当たり、カリウムの測定方法について、また測定サンプル調整法について基礎実験を行った。64～70頁。(共著者) 稲葉佳代子、堀内谷子、栗原千鶴、本藤亜美、村山力
11. 地域子育て広場を活用した乳幼児家庭全戸支援 (1)	共著	H 27 年 3 月	小田原短期大学研究紀要 第 45 号	地域子育て広場におけるベビープログラム小田原モデルについて、実施時のプログラム内容や使用教材について検討した。50～63頁。(共著者) 吉田眞理、今泉明美、稲葉佳代子、内山麻子、宮川萬寿美、宇佐美かおる、菊地篤子、野津直樹、金澤久美子、
12. 乳幼児の食の問題に関する研究 (1)	共著	H 28 年 3 月	小田原短期大学研究紀要 第 46 号	子育て支援センターでの食事相談結果を踏まえ、相談の多かった項目について、栄養士が助言すべき内容を文献等と対比させながら論述した。1～15頁で分担執筆。担当はⅠ～Ⅲ-1、Ⅲ-2-A,G,I,J、Ⅳ。(分担執筆) 稲葉佳代子、内山麻子、栗本公恵
13. 高齢者施設における介護食の研究 (1) 介護食調理と介護食製品利用の実態	共著	H 29 年 3 月	小田原短期大学研究紀要 第 47 号	施設の高齢者介護度の増大は、手間のかかる刻み食やゼリー食などの介護食提供を増やし、栄養士や調理スタッフを悩ませている。本稿では、魚介護食に焦点を合わせ、それらの調理の実態、市販魚介護食製品の利用状況、市販品に対する期待などを明らかにした。調査対象は神奈川県高齢者施設 113 施設であった。27～35頁。(共著者) 稲葉佳代子、本藤亜美、松岡洋子、長岡敦子、太田昌子、臼井一茂
14. 保育所給食に関する研究～栄養士業務における問題点と対処法の提案～	共著	H 29 年 3 月	小田原短期大学研究紀要 第 47 号	栄養士は保育所の中でも総数職種であり、食に関するプロフェッショナルとして様々な問題と日々戦っている。そこで三幸学園チャイルドケア事業部に所属する保育園に栄養士業務に関するアンケートを送付し 32 園から回答を得た。総頁数は 12 頁 (110～121 頁) で担当執筆部分はⅢ- (3)、Ⅳ章である。(分担執筆) 内山麻子、稲葉佳代子、中村眞樹子、内田由佳
その他 (報告書) 1. 植物性たんぱくを用いた家庭料理の開発 (第 1～6 報)	共著	H 13 年 3 月 H 14 年 3 月 H 15 年 3 月 H 16 年 3 月 H 17 年 3 月 H 18 年 3 月	社団法人日本植物蛋白食品協会委託報告書	社団法人日本植物蛋白食品協会からの委託を受け、大豆や小麦の植物たんぱくを家庭料理に用いる方法を研究した。研究成果は、平成 13 年～18 年の 3 月に、報告書としてまとめた。(共著者) 稲葉佳代子他
2. 神奈川県地域資源活用研究事業『魚肉の加水結着ブロック化技術によるえん下困難者用の開発』のうち『えん下困難者から好まれる嗜好を把握するためのアンケート調査』	共著	H 27 年 3 月	神奈川県地域資源活用研究事業 研究報告書	神奈川県水産技術センター、株式会社鈴廣、東洋大学との共同研究に関する報告書。主テーマは『魚肉の加水結着ブロック化技術によるえん下困難者用の開発』であり、小田原短期大学は『えん下困難者から好まれる嗜好を把握するためのアンケート調査』を担当した。県内高齢者福祉施設にアンケート記入を依頼し、魚の種類別献立活用状況、市販魚介護食の使用状況、市販魚介護食への期待などを調査した。(共著者) 臼井一茂他

<p>3. 神奈川県地域資源活用研究事業 『魚肉の加水結着ブロック化技術によるえん下困難者用の開発』のうち『県内介護施設での試作品評価についてアンケート調査』</p>	<p>共著</p>	<p>H 28 年 3 月</p>	<p>神奈川県地域資源活用研究事業 研究報告書</p>	<p>神奈川県水産技術センター、株式会社鈴廣、東洋大学との共同研究に関する報告書。主テーマは『魚肉の加水結着ブロック化技術によるえん下困難者用の開発』であり、小田原短期大学は『県内介護施設での試作品評価についてアンケート調査』を担当した。27年度のアンケートにより判明した市販魚介介護食への期待を踏まえ、いくつかの試作品を作成した。試作品を高齢者施設管理栄養士に試食してもらい、官能評価により介護食としての適性を検討した。(共著者) 臼井一茂他</p>
<p>その他 (表彰等)</p>		<p>H 11 年 6 月</p>	<p>社団法人神奈川県栄養士会会長表彰</p>	