

教員氏名	青木 照恵	職位	講師
最終学歴	椋山女学園大学 文学部 国文学科		
学位	文学士		
資格	調理師国家資格、日本料理専門調理師国家資格、一般旅行主任国家資格		
所属学会 (所属協会)	(社) 日本食育学会、愛知県調理師会		
担当科目	「食文化概論」「調理学」「調理基礎技術」「生活と倫理」「演習」「調理Ⅰ」 「調理理論」		
研究分野	食生活学、食文化、食習慣		
現在の研究テーマ	愛知県尾張地区における郷土料理その特徴と傾向		
教育方法の実践	1. 食文化概論、学内コンペティションにて箸の持ち方を習得させるために、豆をつかむゲームを取り入れた。 2. 食生活専攻による高校生を対象とした「お弁当」等のコンテストの企画・運営にかかわっている。		
教育研究業績	1. (単著)「愛知県尾張地区における郷土料理その特徴と傾向」『名古屋文化短期大学研究紀要第38集』(2013) 2. 単著)「愛知県尾張地区における郷土料理その特徴と傾向」『名古屋文化短期大学研究紀要第39集』(2014)		
社会的活動	1. 豊田LPガス協会「夏休み親子食育講座」講師(2012.8) 2. 豊田市足助地区「高齢者のための食事指導・お料理講座」講師(2012、2回) 3.名古屋市東生涯学習センター講座いきいきセカンドライフ 毎日の食事が健康寿命を延ばす～簡単作りおきで無駄なくバランスよく～(2013.11.6) 3. 豊田LPガス協会「夏休み親子食育講座」講師(2013.8) 4.名古屋市東区社会福祉協議会「高齢者 男性のための料理教室」実施(2014.2) 5.豊田LPガス協会「夏休み親子食育講座」講師(2014.8) 6. 名古屋市東区社会福祉協議会「高齢者 男性のための料理教室」実施(2015.2) 7.名古屋市東生涯学習センター 親学関連講座 「笑顔あふれる食卓に～家族がつながる5つのヒント～」講師(2016.1) 8. 名古屋市東区社会福祉協議会「高齢者 男性のための料理教室」実施(2016.2)		
実務の経験を有する者についての特記事項	1. 調理師専門学校助手(2002-2004) 2. 名古屋クラウンホテル 宴会調理部 和食担当(2004-2012)		
学内の活動	1. 「蕎麦打ち 麵's CLUB」顧問		