

教員氏名	三宅 裕子	職位	助 教
最終学歴	名古屋女子文化短期大学 生活文化学科 食物栄養専攻		
学位	短期大学士		
資格	栄養士、介護食士、調理師、全国料理学校協会 師範1級、 フードコーディネーター		
所属学会 (所属協会)	日本栄養士会、日本フードコーディネーター協会、愛知県調理師会、日本家政学会、 全国料理学校協会、アジア文化造形学会		
担当科目	(世界の調理、家庭の料理、世界の茶研究Ⅰ・Ⅱ、特別調理演習Ⅰ・Ⅱ、 特別製菓演習Ⅰ・Ⅱ等の助手)		
研究分野	食生活学		
現在の研究テーマ	クレソンの商品開発		
教育研究業績	1. (単書)「短大生の食生活と学生食堂の役割」『名古屋文化短期大学研究紀要第 37集』(2012年) P43～48 2. (単書)「クレソンを知ろう」アジア文化造形学会 中部支部 2016 Vol5 P31～P32 (2017年3月)		
社会的活動	1.専攻科特別公開講座 ・「エレガントウオーキング」ウオーキングドクターのデューク更家氏を講師に迎え、 正しい歩き方による美と健康を維持する講座(学生指導) 2008年～2015年 ・「華麗なる紅茶の世界」ティーコーディネーター熊崎俊太郎氏を講師に迎え、紅茶 とお菓子を学ぶ講座 (学生指導) 2008年～2016年 ・「イタリア料理 クリスマスクッキング」水口秀介氏を講師に迎え、料理教室開催 (学生指導) 2016年～ 2.産学連携によるクレソン商品開発(2013年10月～2015年3月) 産学連携による岐阜の清流・地下湧水を活用した「ぎふ清流クレソン」の商品開 発とブランド化事業。美容と健康への関心が高まっている中、健康面、料理面で の利点を訴求しながらクレソンの普及をしている。		
実務の経験を有する者 についての特記事項	<フードコーディネーターとしての活動> 1.東海テレビ「やっばいばん」にて、ドラマ「のだめカンタービレ」の料理レシピ 作成。(2006年11月) 2.テレビ愛知「といろ Ch」にて、学食レシピ作成。(2009年2月) 3.映画 WAYA「宇宙一のおせっかい大作戦」。フードコーディネーターとして協力。 (2010年12月) 4.東海テレビ「スイッチ」クレソンレシピを作成し、料理で協力(2016年5月) 5.生涯学習センター 講師として料理指導(2016年9月)		
学内の活動	1.学食とオープンキャンパスランチの献立・調理の担当、補助学生の指導を行ってい		

	<p>る。(2006年～現在)</p> <p>2.保護者の会常任委員(2013年～現在)</p> <p>3.ホームページ委員会委員(2016年4月～)</p> <p>4.名古屋文化短期大学同窓会役員(会計)(2014年4月～)</p>
--	---