

教員氏名	田内 美和	職位	講 師
最終学歴	名古屋女子文化短期大学 家政科第1部 家政専攻		
学位	短期大学士		
資格	調理師国家資格、全国料理学校協会助教員、全国料理学校協会3級・2級・1級、 全国料理学校協会ホームクッキングコンサルタント		
担当科目	「食生活論」「食文化概論」「フードクリエイティブ演習」「調理Ⅰ・Ⅱ」「家庭料理」 「パーティー・おもてなし料理」「四季彩学演習」「生活と倫理」「演習」		
研究分野	食生活学、食文化、食習慣		
現在の研究テーマ	好き嫌いを作らない食育術		
教育方法の実践	1. 1つの素材で炊き込みご飯・スープ・サラダ・デザートなどを実習、試食。食材のいろいろな味付けや食べ方の体験により、苦手イメージをなくすことを目的とした実習を行った。		
教育研究業績	1. (共著)『現代の調理』建帛社(2002年)		
社会的活動	1. 講師 ・名古屋市立植田幼稚園「食育」(2013.7) ・名古屋市立第三幼稚園「食育」(2013.11) 両幼稚園にて、「おいしく・たのしく・子供と食べよう」をテーマに幼児期の食生活と脳と心、味覚の発達との関わり、安全な食品選び、親子クッキングの重要性などを講演した。また、オーブントースターのみで作る簡単スピードお弁当作りを園児の保護者対象に実演した。 ・JA 愛知北岩倉支店料理教室講師(2009.4～2015.3) ・名古屋市昭和障害学習センター「料理で始める生涯学習」講師(2016.8) ・名古屋市立植田幼稚園「食育」(2016.12) 幼稚園にて「おいしく食べよう朝ごはん～朝ごはんで作る気アップ～」をテーマに幼児期の朝食の大切さ。忙しい朝の栄養たっぷり簡単レシピの提案などの講演を保護者対象に実施した。 2. 中日新聞フリーペーパー(ショッパー) レシピ提供(2011～2017. 3)		
実務の経験を有する者 についての特記事項	1. 愛知江南短期大学生生活クリエイティブ専攻 食彩・調理師コース非常勤講師(2004-2009) 2. 料理教室「mama キッチン」主催(2010.10 - 2015.3)		