

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師国家資格</li> <li>・全国料理学校協会助教員</li> <li>・全国料理学校協会 3級・2級・1級</li> <li>・全国料理学校協会ホームッキングコンサルタント</li> </ul>		
担当科目	「食生活論」「食文化概論」「生活と倫理」「演習」「フードクリエイティブ演習」「調理Ⅰ」「調理Ⅱ」「家庭料理」「カフェ料理」「パーティー・おもてなし料理」		
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 <ul style="list-style-type: none"> <li>・名古屋市立植田幼稚園「食育」(2013.7)</li> <li>・名古屋市立第三幼稚園「食育」(2013.11)</li> </ul> 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。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・JA 愛知北岩倉支店料理教室講師(2009.4～2015.3)</li> </ul> 2. 中日新聞フリーペーパー(ショッパー) レシピ提供(2011～)		
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)		