

教員氏名	田内 美和	職位	准教授
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"> ・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」「フードビジネス」「衣食住ビジネス概論」 「加工・調理実習」「調理の基礎」「調理の応用」「製パンと和菓子の基礎」「調理・和菓子実習」「世界の料理」「特殊実習Ⅲ」「総合調理実習」		
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 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <ul style="list-style-type: none"> ・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「料理講座」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。 <ul style="list-style-type: none"> ・名古屋市西障害学習センター「料理講座」講師(2017.9) ・名古屋市昭和障害学習センター「料理講座」講師(2018.2) ・名古屋市立富士中学校「受験をのりきる愛情ごはん」講演 講師(2019.10) 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)		
	3. CBC「3分クッキング」料理アシスタント(2020.1～)		

	<ul style="list-style-type: none"> 4. JA カレンダー料理製作 (2020.8・2022・8) 5. JA 著内教室講師 (2022～) 6. 中日新聞雑誌「きらきら 11月号」レシピ提供 (2022.11) 7. 大学連携キャンパス講座講師 (2023.2)
実務の経験を有する者 についての特記事項	<ul style="list-style-type: none"> 1. 愛知江南短期大学生生活クリエイト専攻 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)