

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 特別師範、 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、全日本食学会		
担当科目	(世界の料理Ⅰ・Ⅱ・ⅢⅣ、世界の茶研究Ⅰ・Ⅱ)		
研究分野	食生活・調理加工・食育・食文化		
現在の研究テーマ	クレソンの商品開発 岐阜の郷土料理「朴葉寿司」		
教育研究業績	<ol style="list-style-type: none"> 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) 3. 岐阜の郷土料理「朴葉寿司」 		
社会的活動	<ol style="list-style-type: none"> 1.専攻科特別公開講座 <ul style="list-style-type: none"> ・「エレガントウォーキング」ウォ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～2018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～2017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。 4. 中部料理学校協会 社会的活動、教育活動等で10年表彰受ける。 		
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> <ol style="list-style-type: none"> 1.東海テレビ「やっばいちゃん」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「といる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) 		

	<p>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）</p> <p>5.昭和.生涯学習センター 講師として料理指導（2016年9月） 「初心者クッキング」</p> <p>6.西生涯学習センター 講師として料理指導（2017年8月） 「初心者クッキング」</p> <p>7.中京TV「食卓のひみつ」協力（2022年2月）</p>
<p>学内の活動</p>	<p>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る。（2006年4月～2020年3月）</p> <p>2.保護者の会常任委員 会計（2013年4月～現在）</p> <p>3.企画広報・ホームページ委員（2016年4月～現在）</p> <p>4.名古屋文化短期大学同窓会 会計（2014年4月～現在）</p> <p>5.募集戦略・企画広報SNS委員会（2020年4月～現在）</p> <p>6.成果発表実行委員会（2020年4月～現在）</p> <p>7.HP・SNS委員会（2021年4月～現在）</p> <p>8.衛生委員会（2021年9月～現在）</p>