

教 育 研 究 業 績 書

令和4年3月1日

氏名 **後藤 智恵** 印

研 究 分 野	研 究 内 容 の キ ー ワ ー ド	
フードコーディネーター論 栄養学 食文化論 調理学・調理学実習 献立作成	企業・時代にマッチしたメニュー開発・提案 管理栄養士として健康増進と社会貢献活動 管理栄養士・フードコーディネーターの観点からの食文化伝承 管理栄養士としての専門知識と技術の習得 ライフステージ・病態等に沿った新しいメニュー作成	
教 育 上 の 能 力 に 関 す る 事 項		
事 項	年 月 日	概 要
1 教育方法の実践例 大手前短期大学 大阪成蹊短期大学 東大阪短期大学	2010年より 2012年より 2013年4月より 2016年3月 2014年4月より 2015年4月より	フードコーディネーター論担当 栄養学Ⅲ・食文化概論担当 栄養学Ⅰ・Ⅱ担当 調理実習 担当 調理学・献立作成 担当
2 作成した教科書, 教材		トレンドを意識したDVD、資料の編集
3 教育上の能力に関する大学等の評価		簡潔でわかりやすく、視覚にうって立てすぐに実践できる授業に努めている
4 実務の経験を有する者についての特記事項 京都製菓専門学校・大和学園 三重県立白子高校 (株) トリドール 大阪成蹊短期大学 特別授業講師	2009年より 2017年より 2013年より 2009年11月	テーブルコーディネーター、ディスプレイ等 実践 テーブルコーディネーター、紅茶等実践 センスアップセミナー、料理ディスプレイ等 フードコーディネーター実習
5 その他 食育セミナー 企業主催イベントでの料理教室 薬膳セミナー&料理教室 ハーブ教室 テーブルコーディネーター教室	2010年4月より 2007年より 2008年より 2008年より 2009年より	枚方市主催のイベントや小学校での調理実習など 関西電力・パナソニックなどのショールームにて カルチャー教室より依頼 (薬膳アドバイザー) カルチャー教室・出張料理教室 (ハーブコーディネーター) 専門学校・企業より依頼 (テーブルコーディネーター)
職 務 上 の 実 績 に 関 す る 事 項		
事 項	年 月 日	概 要
1 資格, 免許 栄養士 (37967号) 管理栄養士 (50442号) ホームヘルパー2級 日本テーブルコーディネーター協会認定講師 ハーブコーディネーター・薬膳アドバイザー 紅茶コーディネーター エコ・クッキング指導者 (大阪ガス) 食育インストラクター リクレーション介護士2級 介護食アドバイザー 大阪府在宅栄養ケアスタッフ	1991年3月 1991年7月 2001年4月 2005年4月 2015年3月 2016年2月 2016年3月 2017年2月 2017年3月	
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		

<p>4 その他 テレビ番組担当 メニュー媒体撮影 雑誌媒体 企業ホームページコラム・レシピ監修</p>	<p>2009年より 2011年より 2013年より 2015年より 2017年より</p>	<p>読売テレビ・関西テレビ 料理コーナー担当 (株)トリドール 店舗メニュー ぴあ等の雑誌 コーディネート・コラム等 企業の会報誌のアレンジメニュー担当 レシピ、コメント等の監修</p>
--	--	--

研 究 業 績 等 に 関 す る 事 項

著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
<p>(その他) レシピ開発・提案 レシピ撮影・商品開発 健康食品会社等 会報誌へのレシピ提案 冷凍食品アレンジメニュー開発 企業への提案 (社内報など) 雑誌等への情報提供</p>		<p>2009年より 2011年より 2007年より 2006年より 2011年より 2013年より</p>		<p>レトルト食品開発・提案 (丸大食品) 丸亀製麺・トリドールなどのメニュー撮影・メニュー開発 わかさ生活・商品訴求レシピ提案 コーディネート・栄養価計算・コラム 既存の冷凍食品のアレンジメニュー提案 商品訴求レシピ・コーディネート・栄養価計算・コラム コーディネート・栄養価計算・コラム</p>