

教育研究データ			
1. 氏名	藤岡 華代		
2. 生年月	1982年7月		
3. 取得学位	修士（人間生活学）		
4. 教育業績			
教育上の能力に関する事項	年月	概要	
(1) 教育内容・方法の工夫	2021年4月	① 調理実習科目において、自宅調理課題をとり入れ、学生の調理力やレシピ作成力を伸ばすとともに、実習指導に生かしている。 ② オフィスアワーにおいて授業等の質問を受け付けている。	
(2) 教育方法・教育実践に関する発表、講演等	2023年12月	① 広島県栄養士会「広島北支部研修会」にて、会員の管理栄養士・栄養士を対象に「野菜を食べて健康に～誰でもできるカラダ想いの食卓」という演題で講演を行う。	
	2024年9月	② 広島県山県郡保育連盟「保育内容 食事と健康研修会」にて、会員の栄養士・保育士を対象に「乳児と幼児の食事について」という演題で講演を行う。	
5. 研究業績			
(1) 著書	単著 共著 の別	発行の年月	発行所
① おうちでつくる絶品 広島ごはん（料理写真や調理工程写真の一部を担当）	共著	2016年2月	本分社
② おうちごはんレシピ1～みそ～（一部コメントを担当）	共著	2017年11月	本分社
(2) 学術論文	単著 共著 の別	発行の年月	掲載紙および巻/号, 頁
① 「日本食品標準成分表 2020年版（八訂）」改訂のポイント	単著	2021年11月	広島文教食物栄養研究会誌, 第39号, 23-27
(3) 研究・作品発表	発表の年月		発表学会等
① 広島県の学校給食における郷土料理提供の実態	2023年9月		日本調理科学 2023年度大会
② 中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験	2023年9月		日本調理科学会 2023年度大会

—真空調理を取り入れた白菜漬の調整法の検討—		
③ 郷土料理を学校給食に導入するための新調理工程の立案と検証	2024年9月	日本調理科学 2024年度大会
④ 中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —真空調理を取り入れた白菜漬の調整法の検討：「時短調理」と減塩—	2024年9月	日本調理科学 2024年度大会
(4) 所属学会		
① 日本栄養改善学会		
② 日本調理科学会		