

氏名	横山 洋子
よみ	よこやま ようこ
英字	Yokoyama,Yoko
オフィスアワー	月曜日終日 2号館栄養調理研究室 E-mail : y-yokoyama@aichi-mizuho.jp
プロフィール	
職位	生活学科(食物栄養専攻) 講師
最終学歴	愛知みずほ大学大学院 人間科学研究科(修士課程)終了
学位	修士(人間科学)
所属学会・役職	日本食品衛生学会、日本栄養改善学会、日本給食経営管理学会、日本食育学会
専門分野	食品学
研究テーマ	食品加工の楽しさを広める 食育活動
主な教育・研究及び社会的活動及び業績	<p>社会における活動</p> <p>平成15年5月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「加工食品をつくろう」</p> <p>平成15年10月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「簡単にできる加工食品の作り方」</p> <p>平成16年9月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「加工食品を作ろう」</p> <p>平成17年6月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「加工食品を作ろう」</p> <p>平成20年11月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「楽しく作ろう、おいしく食べよう」</p> <p>平成21年4月 高校独自見学会「食品加工実習」</p> <p>平成21年10月 愛知みずほ大学短期大学部・高田学区子ども会共催公開講座「高田学区の児童と保護者の食品加工実習」</p> <p>平成21年11月 瑞穂小学区子ども会事業「みんなで作る料理教室」</p> <p>平成23年3月 愛知みずほ大学瑞穂高等学校 授業体験ガイダンス</p> <p>平成23年8月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「食品加工講習会」&lt;ゲル化を活かした加工食品&gt;</p> <p>平成24年8月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「食品加工講習会」&lt;漬物&gt;</p> <p>平成24年11月 名古屋市市民経済局市民生活部、消費者流通課主催イベント「名古屋市消費者生活フェアイベント2012」への参加</p> <p>平成25年6月 瑞穂生涯学習センター主催講座「瑞穂ご当地グルメをつくろう！広めよう！」&lt;桜どら焼き&gt;&lt;桜ゼリー&gt;</p> <p>平成25年8月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「食品加工講習会」&lt;小麦粉&gt;</p> <p>平成25年10月 瑞穂小学区子ども会事業</p> <p>平成25年11月 第23回全国産業教育フェア愛知大会への参加</p> <p>平成25年12月 瑞穂高等学校生徒対象お菓子作り講座&lt;クリスマスケーキを作ろう&gt;</p>

平成26年3月 愛知みずほ大学瑞穂高等学校 模擬授業  
平成26年7月 瑞穂高等学校生徒対象お菓子作り講座<スワンシューを作ろう>  
平成26年8月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「食品加工講習会」<米>  
平成26年10月 瑞穂小学区子ども会事業「いろいろな味の料理を組み合わせよう」  
平成27年7月 瑞穂高等学校の生徒を対象としたお菓子づくりにおける講師  
平成27年7月 高大連携プログラム「食品学総論」  
平成27年8月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「食品加工講習会」<米2>  
平成27年10月 瑞穂小学区子ども会事業 地域の子供会の依頼による料理教室における講師  
平成28年4月 瑞穂児童館「キッチンみずほ」  
平成28年7月 高大連携プログラム「食品学総論」  
平成28年8月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「加工講習会」<大豆の加工>①  
平成28年10月 瑞穂児童館「キッチンみずほ」  
平成29年7月 高大連携プログラム「食品学総論」  
平成29年8月 愛知みずほ大学短期大学部公開講座「加工講習会」<大豆の加工>②  
平成30年3月 愛知みずほ高等学校 「進路体験ガイダンス」  
平成30年7月 高大連携プログラム「食品学総論」  
平成30年8月 高大連携講座「あなたの五感を使って<おいしさ>をはかる」  
平成30年8月 愛知みずほ短期大学公開講座「加工講習会」<イモの加工>  
平成30年11月 瑞穂区東部・西部いきいき支援センター主催 男性初心者料理教室 講師  
令和元年8月 愛知みずほ短期大学公開講座「加工講習会」<野菜の加工>  
令和元年8月 高大連携講座「あなたの五感を使っておいしさをはかってみよう」  
令和元年11月 教育連携講座「おいしさと五感の関係」

#### 職務上の業績等

平成19年3月 瀬木学園紀要第1号共著『機能性野菜添加パンの開発』  
平成20年3月 瀬木学園紀要第2号共著『愛知みずほ大学短期大学部の教養演習としての科目仕事と人生』  
平成21年3月 瀬木学園紀要第3号共著『社会貢献活動「親子(園児)の料理教室」実践報告(食育アンケート調査結果の報告)』  
平成22年3月 瀬木学園紀要第4号共著『食育活動「子ども料理教室」の質的調査』  
平成22年3月 瀬木学園紀要第4号共著『栄養士養成施設における校外実習について』  
平成25年5月 瀬木学園紀要第7号共著『平成24年度食品加工講習会の報告(第一報)』  
平成25年5月 瀬木学園紀要第7号共著『平成24年度食品加工講習会の報告(第二報)』  
平成26年8月 瀬木学園紀要第8号共著『新しい乾パンの提案「災害時でもホッとできる味を求めて」』  
平成27年9月 瀬木学園紀要第9号共著『キャベツの新しい利用法1.キャベツジャム』  
平成28年 瀬木学園紀要第10号共著 本学食育活動支援の在り方とその方向性  
平成29年 瀬木学園紀要第12号共著 本学食育活動からみた食育支援の在り方とその方向性(2)  
平成29年 瀬木学園紀要第12号共著 保育士を目指す学生に対する「食育」の取り組み  
令和元年 瀬木学園紀要第16号共著 食品ロス低減への提案(1) ~廃棄部分利用方法について学生との取