

# 教育研究業績書

2020年10月27日

所属：食生活学科

資格：准教授

氏名：堀内 理恵

研究分野	研究内容のキーワード
幼稚園給食のマネジメント 「ふれあい昼食会」への介入 ライフステージ別食嗜好と食生活	給食・食育・食意識・行動観察・味覚・食行動・そしゃく力・行動変容
学位	最終学歴
博士（食物栄養学）、修士（家政学）	武庫川女子大学大学院 家政学研究科 食物栄養学専攻 修士課程 修了

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要

<b>1 教育方法の実践例</b>		
1. 給食経営管理実習の事前打ち合わせとディスカッション	2016年	大学の給食経営管理実習において100食の給食を作る前に、リーダー班と調理班と事前打ち合わせとディスカッションを行った。学生全員と話をすることにより、以前よりも理解度が深まったようである。
2. わかりやすい授業	2014年～現在	写真など具体例を示し、わかりやすい授業になるように工夫した。
3. 給食経営管理実習の事前打ち合わせとディスカッション	2014年～現在	短大の給食経営管理実習において100食の給食を作る前に、リーダー班と調理班と事前打ち合わせとディスカッションを行った。学生全員と話をすることにより、以前よりも理解度が深まったようである。
4. 給食経営管理実習の事前打ち合わせとディスカッション	2013年～現在	給食経営管理実習において100食の給食を作る前に、班長と事前打ち合わせとディスカッションを行った。学生にとって一定の効果がみられたようである。
5. 理解度を高める	2012年～現在	授業の最初の10分間、前回の授業の復習をすることにより理解度が高まったようである。

<b>2 作成した教科書、教材</b>		
1. 献立作成能力と調理技術の向上を目指した課題作成	2014年～現在	大学の給食経営管理実習において各自給与栄養量に基づき献立をたてる。その献立を家で調理し、改善点を見つける。学生にとって一定の効果がみられたようである。
2. 献立作成能力と調理技術の向上を目指した課題作成	2012年～現在	短大の給食管理実習にて、各自給与栄養量に基づき献立をたてる。その献立を家で調理し、改善点を見つける。学生にとって一定の効果がみられたようである。
3. 穴埋め式のプリント	2011年04月	重要ポイントを穴埋め形式にまとめたプリントを作成し空欄をうめながらの授業展開を実施。

<b>3 実務の経験を有する者についての特記事項</b>		

<b>4 その他</b>		
1. 鳴尾高校 模擬授業 講師	2017年7月14日	食物栄養分野説明 2コマ  食物栄養分野説明 食物栄養分野説明 2コマ
2. 大阪府立桜塚高校模擬授業 講師	2017年7月11日	
3. 伊丹高等学校 模擬授業講師	2016年10月13日	
4. 兵庫県立東須磨高等学校 模擬授業 講師	2015年6月23日	
5. 大阪府立桜塚高等学校模擬授業 講師	2014年7月11日	
6. 大阪府立箕面高等学校 講師	2013年5月16日	
7. 大阪府立鳳高校 模擬授業 講師	2012年11月1日	
8. 滋賀県立長浜北高等学校 模擬授業 講師	2012年10月4日	
9. 大阪府立三島高等学校 講師	2011年7月14日	
10. 伊丹西高等学校 講師	2011年3月7日	
11. 鳴尾高校 講師	2010年7月9日	
12. 西宮市上ヶ原幼稚園 PTA対象 講演会 講師	2010年2月	
13. 附属幼稚園 親子料理教室および保護者対象料理教室講師	2009年～現在	

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要

<b>1 資格、免許</b>		
1. 管理栄養士	12月10日	
<b>2 特許等</b>		
<b>3 実務の経験を有する者についての特記事項</b>		
<b>4 その他</b>		
1. 公益社団法人 兵庫県栄養士会 表彰	2019年5月25日	
2. 学生委員	2019年4月～	

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
<b>4 その他</b>		
3. 給食施設研修会講師 (尼崎市)	2019年3月14日	
4. 平成30年度日本調理科学会大会実行委員協力委員	2018年8月30日8月31日	
5. 全国栄養士養成施設協会	2018年11月3日	理事長顕彰受賞
6. 給食経営管理学会 評議員	2017年10月	
7. 学校教育センター委員	2016年4月2018年3月	
8. 兵庫県私立幼稚園教員 子育て支援研修 (栄養学と食育) 講師	2016年11月10日	ホテルホップインアミニング (尼崎市)
9. 第12回日本給食経営管理学会学術総会 実行委員	2016年11月	
10. 兵庫県私立幼稚園教員 子育て支援研修 (栄養学と食育) 講師	2016年10月11日	兵庫県私学会館 (神戸市)
11. 兵庫歯科医師会附属兵庫歯科衛生士学院	2015年4月～現在	非常勤講師 栄養指導
12. FD委員	2014年4月2016年3月	
13. 日本栄養改善学会学術総会 座長	2013年9月	
14. 明石市「おしゃもじ☆ごはん教室」 支援	2013年～現在	
15. 共通教育委員	2012年4月2014年3月	
16. 日本栄養士会会長表彰受賞	2012年	
17. 大阪夕陽丘学園短期大学	2009年3月	公開講座 講師
18. ふれあい昼食会世代間交流 支援活動	2009年～現在	献立支援、栄養指導
19. 第4回日本栄養改善学会若手の会座長	2009年	
20. 保育園の給食の支援	2009年～現在	献立のメニュー分析、ABC分析も行っている。一方で、残食の多い食材を使用したメニュー提案を行っている。
21. 幼稚園への給食指導	2009年～現在	給食時に園児の給食の残菜を測定し食行動を観察する。残菜はへらすため方策を検討する、さらに園児に食教育を行う。

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>1 著書</b>				
1. New choices of functional foods for modification of eating habits of children for prevention of NCDS in later life.	共	2020年	Functional Foods and Nutraceuticals in Metabolic and Non-Communicable Diseases. Elsevier (in press)	Horiuchi R. Takahashi T.
2. NEXT給食経営管理論	共	2019年3月	講談社	
3. 子供の食と栄養	共	2017年9月	ミネルバ書房	
4. 給食経営管理論実習	共	2016年9月10日	医歯薬出版	管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム2015準拠、生産管理
5. 給食経営と管理の科学	共	2011年10月	理工図書pp. 75-87 pp. 291-293 322	井川聡子, 松月弘恵, 浅山清治, 石井香代子, 岡村吉隆, 神戸美恵子, 金高有里, 小山洋子, 角谷勲, 田淵真倫美, 樽井雅彦, 福本恭子, 堀内理恵, 和田早苗 管理栄養士養成課程教科書シリーズ, ガイドラインに準拠するものである。
6. 教えて幼児の食育Q&A	共	2010年12月	武庫川女子大学出版部	食育プロジェクトチーム 高齢者栄養科学研究センターと附属幼稚園で食育プロジェクトチームを立ち上げ、幼児期の食育の意義とあり方を模索したものです。
<b>2 学位論文</b>				
1. 乾燥オカラの機能性と食品への応用に関する研究 (査読付)	単	2008年10月		オカラには大豆タンパク質, イソフラボン, 食物繊維などの機能性物質が含まれているため, 生活習慣病予防食品素材としてオカラを利用することによって産業廃棄物の削減, 高付加価値食品の創製も可能になるので, オカラの機能性食品素材としての有効利用を本論文の目的とした。
<b>3 学術論文</b>				
1. Analysis of the Factors Controlling the Abdominal Circumferences in Japanese High School Students Using the Bayesian Network (査読付)	共	2020年4月	Journal of Food and Nutrition 2020;6:201-207	Rie Horiuchi1*, Yuko Maki, Koichi Shirokoshi, et al. Important factors for reducing abdominal circumference are having no food dislikes and strictly following regular mealtimes. Educating children about the importance of eating offensive foods in elementary schools and following regular mealtimes in junior high schools may reduce abdominal circumferences. Keywords
2. Can Indo-Mediterranean-Style Diets in Father and Mother Influence Fetal Growth, Inflammation, Genetic Profile, and Cardio-	共	2020年10月	World Heart Journal. 2020;12(1):77-83	Awaida W, Bawareed A, Singh RB, Chibisov S, Kharlit skaya E, Kiyoi T, Shuang Liu S, Mogi M, Fatima G, Horiuchi R, Takahashi T, and Watanabe S. The outcome of this study may indicate beneficial effect

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>3 学術論文</b>				
Metabolic Risk in Mother and Infant?(査読付)				s on the mother's health, fetal development, insulin sensitivity, in infancy, mediated by epigenetic and genetic alterations.
3. Conditions for the Appearance and Disappearance of Dislikes of Food in Japanese Students (査読付)	共	2019年9月24日	Journal of Food and Nutrition.2019;5:103-111	Rie Horiuchi, Yuko Maki, Koichi Shirokoshi, Miki Tokunaga, et al. Children's dislikes may appear under the following conditions around elementary school: an intake of eggs once a day, an intake of confectionary once a day, an intake of a meal without grain, and skipping meals. Educating children to eat less confectionary, to avoid meals without grain, and to avoid skipping meals in elementary school might decrease the occurrence of children's dislikes. On the other hand, dislikes might disappear if children gain an understanding of how good offensive foods can taste after junior high school.
4. The Might of Millets and the Heart(査読あり)	共	2019年11月	The Might of Millets and the Heart. EC Cardiology 6.11 (2019): 1041-1044	Ram B Singh, Mira Dewi, Ahmad Sulaeman, Rie Horiuchi, Nalin Rawal, Kumar Kartikey and Ghizal Fatima. Large scale randomized, controlled intervention trials, would be necessary to confirm the role of millets in the prevention of CVDs and diabetes. Increased production and consumption of millets may be useful in the protection of environment and prevention of diseases.
5. Chapter 8 - Functional Food Security for Prevention of Obesity and Metabolic Syndrome	共	2019年	The Role of Functional Food Security in Global Health, Academic press.145-156	Sergey Chibisov, Mukta Singh, Ram B. Singh, Ghazi Halabi, Rie Horiuchi, Toru Takahashi We propose that food diversity by increasing traditional food consumption with a preference for functional foods, in conjunction with moderate physical activity, can protect the physiology and metabolism of the community, resulting in a decrease in the epidemic of obesity and an improvement in world health.
6. Can High Sugar Diets Induce Chronic Heart Failure?(査読付)	共	2018年4月	World Heart Journal:2017; 9(3):189-192	RB Singh, Rie Horiuchi*, and Toru Takahashi.
7. Influences of School Cooking and Catering Systems on Leftover Meals and Eating Behaviors of Children (査読付)	共	2018年3月	Journal of Food Nutrition and Dietetics. 2018;2(1): 115.	Horiuchi R, Maki Y, Tokunaga M, Yamamoto Y, Tsukinoki K, et al. Accordingly, increasing the temperature of main dishes(which may have a greater specific heat capacity than other dishes)and child's attitude to the school lunch of the meals and repairing meals under the school cooking system would reduce the amount of leftovers from school lunches. Simultaneously, suppressing the amount time spent standing up, which can be controlled by instructing children, could also reduce leftovers. These candidate interventions to reduce leftovers from school lunches should contribute to the inculcation of ideal eating habits in children, an effect which lasts into adulthood.
8. The Role of Food Antioxidants, Benefits of Functional (査読あり)	共	2017年12月	Antioxidants 2017, 6, 81	Douglas W. Wilson, Paul Nash, Harpal Singh Buttar, Keith Griffiths, Ram Singh, Fabien De Meester, Rie Horiuchi and Toru Takahashi. This overview has addressed some key brain-functions associated with dietary choices and the influence of foods on cardiovascular diseases and neurodegenerative disorders like dementias and Alzheimer's disease. We have mentioned food inequalities within a social context in the older person. Further work is needed for coalescing the strands for progress and to address the wellbeing and dietary needs of the future generation of an older person population.
9. 幼稚園児の弁当の食材を制御する要因解析と食材を変えるための方策(査読あり)	共	2016年1月	日本家政学会誌, 67巻, 2号, pp.81-89	堀内理恵, 高橋徹 母親に幼児期の栄養バランスの重要性を訴えることおよび短時間でできる魚介類の調理方法の提案が、幼稚園児の弁当に魚介類の使用頻度を増加させ、それにより、成人になった時の魚介類の嗜好を高める可能性がある。
10. Can gravitational waves predispose neuro-cardiovascular circadian rhythms?(査読付き)	共	2016年	Clinical Research and Trials.2016;2(6):258-259	Singh RB, Sergey Chibisov, Sergey Shastun, Rie Horiuchi and Toru Takahashi. It may be proposed that gravitational waves can also be measured as a disturbance of biological function via circadian clock and or peripheral clocks, in our body systems as chronobiological dysfunction.
11. Eating History Affects Food Pa	共	2013年10月2	The Open Nutraceutica	Rie Horiuchi, Ram B. Singh, Fabien De Meester,

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
<b>3 学術論文</b>				
Palatability in Young Japanese Females (査読あり)		1日	Is Journal, 6, p p. 117-123	Douglas W. Wilson, Lekh R Juneja and Toru Takahashi. The development of taste and diet choices at the university stage appeared to be influenced by the childhood diet during the kindergarten stage. Controlling food palatability in adults would change diet selection by promoting healthier eating habits, which may decrease the prevalence of noncommunicable diseases.
12. 栄養士養成課程学生の食生活状況および食行動・食意識との関連～食事バランスガイドの活用に向けての検討～ (査読付)	共	2011年12月	日本食生活学会誌22巻 p p. 250-261	堀内理恵, 藤井 久美子, 横溝 佐衣子, 谷野 永和, 高橋 徹 食事バランスガイドによる食事調査を食生活の意識づけのために定期的に頻繁に実施し, 食物摂取頻度状況調査や食行動・食意識調査を組み合わせることで個人の問題点を抽出し, 各個人にあった実践的な栄養教育を実施していくことが必要であると思われる。
13. 食事バランスガイドを活用した女子学生の食生活の調査と食意識の変化 (査読付)	共	2010年12月	日本食生活学会誌21巻 p p. 211-216	堀内理恵, 北脇涼子, 西村侑子, 谷野永和, 横溝佐衣子 食事バランスガイドを用いた栄養教育は, 女子学生の食生活改善に役立つことが示唆された。さらなる栄養教育科目の充実, 授業時間数等の充実が必要と思われた。
14. 栄養士養成課程学生の目測能力および食意識 (査読付)	共	2009年12月	日本食生活学会誌20巻 p p. 230-238	堀内理恵, 大浦麻衣子, 藤井久美子, 北脇涼子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 高橋徹 一定期間後に目測能力・食意識・食生活行動は有意に改善された。目測能力の向上には, 秤を使って調理するという実践的演習だけでなく「規則正しい食事実践力」「バランスのよい食事実践力」が重要であることが示唆された。
15. 大豆乳酸発酵食品のラットにおける胆汁酸排泄促進効果 (査読付)	共	2008年09月	日本食品科学工学会55巻12号 p p. 597-601	高木尚紘, 北脇涼子, 西村侑子, 岩崎充宏, 都築公子, 堀内理恵, 福田 満 オカラ豆乳混合物は乳酸発酵するとアルカリに安定な多糖類が若干増加し, 胆汁酸吸着機能が増加した。乳酸発酵オカラ豆乳をラットに投与すると未発酵オカラ豆乳に比較して糞中胆汁酸量と盲腸重量は増加した。
16. オカラがラットの血中・肝臓脂質およびアディポサイトカイン濃度に及ぼす影響 (査読付)	共	2008年03月	武庫川女子大学紀要55巻 p p. 41-46	堀内理恵, 高木尚紘, 北脇涼子, 福田 満 高コレステロール食摂取ラットにオカラを投与したところ, 血中総コレステロール濃度はオカラ投与群で低値傾向を示した。コントロール群でアディポネクチン濃度は有意に低下したが, オカラ群では低下は認められなかった。肝臓重量はコントロール群の方が若干重く, 組織脂肪量には差はなかった。以上の結果からオカラには脂質代謝改善効果の傾向が示唆されるとともにメタボリックシンドローム予防効果が期待される。
17. 新規大豆ヨーグルトの機能性食品としての有効性 (査読付)	共	2007年06月	日本食生活学会誌18巻1号 p p. 74-77	北脇涼子, 高木尚紘, 堀内理恵, 福田 満 大豆ヨーグルト群ではラットの血中コレステロールが低下しアディポネクチン濃度は低下抑制され, 肝臓コレステロール・中性脂肪濃度が低下を示した。脂肪酸の糞中排泄量が高値となり, 大豆の乳酸発酵効果が認められた。大豆ヨーグルトは生活習慣病予防において有効な新規機能性大豆食品であることが示唆された。
18. 機能性食品に対する意識と食行動との関連—母親と学生間および食物系学科と他学科との比較— (査読付)	共	2007年04月	日本食生活学会誌18巻1号 p p. 32-42	堀内理恵, 北脇涼子, 高木尚紘, 福田 満 本調査から今後食物系学科以外の学生およびその母親に対して, バランスのとれた食事や必要な栄養素を摂取するために各自の食物摂取適正量について, また, 普段の食生活を基本にした上, 栄養補給目的で特定保健用食品などの機能性食品やサプリメントを上手に組み入れることの重要性など, 健康・栄養についての的確な情報提供の必要性が示唆される。
19. オカラがラットの血中および肝臓脂質濃度に及ぼす影響 (査読付)	共	2006年04月	日本食品科学工学会53巻 p p. 195-199	福田 満, 杉原好枝, 伊藤みどり, 堀内理恵, 浅尾弘明 オカラの血中コレステロール上昇抑制効果, 肝臓脂質蓄積抑制効果が明らかになり, 脂質代謝調節機能を有する素材としてオカラの有効性が確認された。
20. 女子大生と母親のオカラの嗜好と意識調査 (査読付)	共	2006年03月	日本食生活学会誌16巻4号 p p. 345-351	堀内理恵, 高木尚紘, 北脇涼子, 福田 満 オカラの嗜好について, 大部分の女子大生とその母親にオカラは受け入れられていることがわかった。喫食形態は「卵の花」であるが, 今後オカラを用いた多様な料理法が開発されれば, オカラの利用頻度は上昇すると思われる。
21. 給食管理実習における学生の献立形成能力の要因	共	2005年12月	大阪夕陽丘学園短期大学紀要49巻 p p. 29-34	堀内理恵, 福田 満 食品重量の目測では, ほとんどの食品を実測値より

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
<b>3 学術論文</b>				
22. 栄養士教育課程の学生の食生活行動と食物摂取頻度	共	2005年12月	大阪夕陽丘学園短期大学紀要49巻 p. 23-28	低く見積もった。塩分濃度は高く糖度は低く見積もる傾向にあり、正解率が低かった。 堀内理恵, 福田 満 栄養士教育課程の学生の栄養素摂取状況は全般的に充足率を下回っていた。家ででの食事作りに参加している者ほど健全な食生活を送っていた。
23. 乾燥オカラの加熱処理がオカラを添加した食パンの比容積に与える影響 (査読付)	共	2005年09月	日本食生活学会誌16巻2号 p. 345-351	堀内理恵, 伊藤みどり, 杉原好枝, 福田 満 乾燥オカラを加熱処理することによりオカラの吸水性は低下した。HPLCによるタンパク質ゲル濾過溶出パターンでは、乾燥オカラの加熱温度が高い程分子量の小さいピークが多数発生した。これはタンパク質の変性およびアミノカルボニル反応によるものと思われる。食パンの比容積はオカラの加熱温度が高い程増大した。食パンの硬さが比容積とは逆にオカラの加熱温度が高い程減少し、凝集性は増加した。
24. 乾燥オカラが食パンの比容積に与える影響 (査読付)	共	2005年06月	日本食生活学会誌16巻1号 p. 31-38	堀内理恵, 伊藤みどり, 杉原好枝, 福田 満 ハイブロッチ・乳化剤併用で10%オカラ添加食パンの比容積は無添加食パンと同程度に回復した。ゲルろ過HPLCよりオカラ中の大豆タンパク質は、ハイブロッチ中の大豆タンパク質やグルテンと相互作用があったと示唆される。
25. 脂質代謝改善作用のある調理食品-乾燥オカラを素材としたパンについて-	共	2004年09月	調理食品と技術8巻3号 p. 1-8	福田 満, 堀内理恵 大豆タンパク質はコレステロールと胆汁酸の腸管吸収阻害作用、肝臓での脂肪酸合成抑制作用、コレステロールの異化上昇、コレステロール分泌抑制作用がある。大豆食品であるオカラを添加したパンでは、オカラ含有率が高いほど比容積は減少した。乾燥オカラの湯戻し熱湯量増加した方が、柔らかくなる傾向にあった。
26. 女子大生のオカラの嗜好と意識調査	共	2004年03月	武庫川女子大学紀要52巻 p. 15-18	堀内理恵, 高木尚絨, 北脇涼子, 福田 満 オカラの嗜好について大部分の女子大生にオカラは受け入れられていることがわかった。オカラに対するイメージは1位「健康に良い」であった。喫食経験のある人は84.6%であったが、喫食頻度は低く年に1~2回が過半数であった。
27. 乾燥オカラ添加が製パン性に及ぼす影響 (査読付)	共	2004年03月	日本食生活学会誌14巻4号 p. 328-338	堀内理恵, 杉原好枝, 福田 満 オカラ添加率の増加に伴いオカラ繊維および大豆タンパク質の影響で食パンのグルテン形成が抑制され、比容積は減少した。食パンの加水量を増加させることにより比容積が増加し硬さが減少した。
<b>その他</b>				
<b>1. 学会ゲストスピーカー</b>				
<b>2. 学会発表</b>				
1. 給食の提供方法及び栄養士の配置の違いが栄養管理に及ぼす影響-認定こども園および保育園のメニュー分析-	共	2020年9月	第67回日本栄養改善学会学術総会p135	眞木優子, 堀内 理恵 管理栄養士の存在は、調理法や食品の組み合わせの偏りを防ぐことを可能にすることが示唆された。
2. 体型に対する認識や心理的要因がBMIに及ぼす影響	共	2020年9月	第67回日本栄養改善学会学術総会p92	堀内理恵, 眞木優子, 徳永美希, 高橋徹 親の肥満を防ぐ方策として、親に対する認知行動療法による健康な体型に関する教育と醜形恐怖のコントロールが挙げられる。一方、子供の体型は親とは無関係とはいえなかった。
3. 「おしゃもじ教室」の教育効果および母親の心理的要因が子供の体重に及ぼす影響	共	2019年9月7日	第66回日本栄養改善学会学術総会 p278	眞木優子, 堀内理恵, 山本託子, 辻由美 子どもの体重への関心が高いと、子どもが太っていると思う度合いが高く、子どもの体重が重く、子どもの食べる事への制限が高くなると推察された。本研究より母親が子どもの適正体重や適正な食事量を知る必要性が示唆された。
4. 自身の体型に対する認識と心理的要因を用いた体型制御の原因因子に関する検索	共	2019年9月6日	第66回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p245	堀内理恵, 眞木優子, 城越幸一, 高橋徹 体型をコントロールする方策として、適正エネルギー摂取量に関する教育および健康な体型に関する教育が効果的である可能性がある。
5. 自身の体型に対する認識と心理的要因を用いた体型制御の原因因子に関する検索	共	2019年11月23日	第15回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p41	堀内理恵, 眞木優子, 城越幸一, 高橋徹 自身が考える理想のBMIと実際のBMIとの差に制御することにより、体型をコントロールできることが推測される。体型をコントロールする方策として、健康な体型に関する教育が効果的である可能性がある。
6. 保育園給食における献立内容の検討と残食量軽減のための提案	共	2019年11月23日	第15回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p38	眞木優子, 北村真理, 堀内 理恵 大学が保育園と連携し献立に関する情報提供を行うことは乳幼児の味覚を育み給食の残食軽減にも期待できると推察された。

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
7. 教員の直接指導が園児の食事中的行動や残菜率に及ぼす影響	共	2018年9月4日	第65回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p229	堀内理恵, 眞木優子, 高橋徹 教員による指導は、個別指導が必要な園児群対して席を立つ行動やよそみをする行動などの一部の問題行動を減らすために有効であることが示唆された。
8. 「おしゃもじ教室」の教育効果～幼稚園および保育所の比較～	共	2018年9月4日	第65回日本栄養改善学会学術総会 p229	眞木優子, 堀内理恵 幼稚園の保護者には昼食に持参するお弁当のレシピ紹介など実践で使えるような食育、保育所の保護者には食育の実践意欲を高める取り組みが必要であることが示された。
9. 保育園給食における離乳食および幼児食の献立内容の検討	共	2018年11月24日	第14回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p38	眞木 優子, 北村真理, 堀内 理恵 トマト嫌いを克服するメニュー開発では、「トマトカレー」「トマトケーキ」「トマトハンバーグ」が給食に取り入れられ残食はなかった。大学が保育園と連携し献立に関する情報提供を行うことは、好き嫌いの克服にも期待できると示唆された。
10. 親のやせの認識と心理的要因が子供のやせに及ぼす影響	共	2018年11月24日	第14回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p45	堀内理恵, 眞木優子, 城越幸一, 高橋徹 親に対して認知行動療法によって公的の自己意識と醜形恐怖を低くすること、あるいは健康な体型に関する教育によって理想のBMIを上昇させることで、子供のやせを防ぐ可能性がある。
11. 幼児の食生活の実態	共	2017年9月15日	第64回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p311	眞木優子, 辻由美, 堀内理恵, 全体的に食事量の過不足を改善する必要がある。また、生活習慣は幼児の好き嫌いや食習慣に影響を及ぼすことが示唆された。特に、朝食時に大人と共食することは望ましい食習慣を育成する上で重要だと考えられた。幼児期は食習慣を形成する大切な時期であるため、早期から保護者に対して積極的な食育活動を実施する必要がある。
12. 1・2歳幼児食の味付けに関する食育ツールの作成	共	2017年9月14日	第64回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p165	北村真理, 戸田遥子, 堀内理恵, 今回の研究では、1・2歳幼児期の食事を対象としたが、大人を含めた家族の食事での味付けに対する食育も重要であると考えられる。
13. 肥満関連遺伝子と幼児期の食習慣が成人期の体形と食習慣に与える影響	共	2017年9月14日	第64回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p274	堀内理恵, 眞木 優子, 高橋徹, $\beta$ 3アドレナリン受容体等の肥満関連遺伝子は成人期の体形に影響を与えていないことが示された。その原因は、幼児期に嗜好飲料あるいはファストフードの嗜好が低く、成人期に摂取エネルギー量が低いことが原因である可能性がある。相関の結果から、油っこいもの、麺類、ファストフード、スナック菓子、嗜好飲料、肉、魚に対する嗜好および、早食いとよく噛む習慣については、幼児期に教育することが重要である可能性が示唆された。
14. 食事中的声かけおよび嫌いな食材が園児の残菜率や行動に与える影響		2017年11月26日	第13回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p34	堀内理恵, 眞木優子, 徳永美希, 山本裕子, 榎木恵一, 高橋徹 園児の好き嫌いをなくす教育が、残食率減少を介して、栄養素摂取量の不足のリスクを減らし、日本型の食事スタイルを覚えることに貢献する可能性が考えられる。
15. 保育園給食の実態と苦手な野菜のメニュー開発	共	2017年11月26日	第13回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p35	眞木優子, 北村真理, 堀内理恵, 魚類や豆類の使用頻度を増やし、出現頻度の低い調理法の頻度を上昇させることで、メニューの幅が広がりバランスがよくなると思われる。小松菜嫌いを克服するメニュー開発では、総合評価でも評価が高かった魚肉ソーセージ味のマフィンが給食の献立に取り入れられ、残食も0%であった。保護者への情報提供として紹介することで家庭での好き嫌いの克服に活用が期待できると示唆された。
16. ふれあい昼食会の献立内容、高齢者の味覚と食生活の変化	共	2016年9月9日	第63回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 337	眞木優子, 小山達也, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵, 家庭で作る汁物の塩分濃度の測定、濃度の異なる塩分%の閾値調査、五味の官能評価におけるフィードバックを行ったことで、適正な塩分濃度の汁物を好むようになったり、塩分の高い食品の摂取を控える人が増えたことが示唆された。一方、体脂肪が増加したことから油脂の摂取を控えた調理法の提案および 身体活動を増やす指導が必要であると考える。本研究では対象者の数や、調査回数も少なく、限定的な結果となった。今後は対象者を増やし、連続した年で比較することで年次推移の様子を明確にし、より正確な値に近づいた研究結果となることが望まれる。
17. 認定こども園と保育園の給食の献立の比較分析	共	2016年9月9日	第63回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 331	堀内理恵, 眞木優子, 小山達也, 北村真理, 管理栄養士の配置の保育園の方が主食や食材の種類が多く、調理法も多岐にわたっていた。今回の調査は兵庫県内の2園と対象数が少ないため、今後の地域で対象の園の数を増やして検討する必要があると思われる。
18. 連関規則を用いた、女子学生とそ	共	2016年9月9日	第63回日本栄養改善学	小山達也, 眞木優子, 鎌田智英実, 高木尚紘, 森永

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
の母親の料理の嗜好及び食物摂取頻度の類似性の検討		日	会学術総会講演要旨集, p. 312	八江、成瀬祐子、堀内理恵、料理の嗜好と食物摂取頻度において、女子学生とその母親に中程度の類似性が認められた。
19. 高齢者における疲労自覚と食習慣・塩分嗜好との関連	共	2016年5月15日	第70回日本栄養・食糧学会大会要旨集, p 284	小山達也, 眞木優子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵 対象者の平均年齢(±標準偏差)は70.8±6.0歳であり、body mass indexが18.5kg/m <sup>2</sup> を下回る者はいなかった。すまし汁の塩分濃度が0.6%、0.9%、1.2%を最もおいしいと回答したものは、それぞれ25人、5人、1人であった。嗜好飲料の摂取頻度が高い者ほど、塩分濃度の高いすまし汁を好む傾向があった。規則的な時間に食事をとるよう心がけている、市販の味噌汁・スープ類は味付けが濃いと思う、嫌いなものがない者ほど塩分濃度の低いすまし汁を好んだ。また、嗜好飲料の摂取頻度が高い者ほど不安定感の自覚症状があり、規則的な時間に食事をとるよう心がけている、主食・主菜・副菜の揃った食事をしている者ほど不安定感の自覚症状がなかった。規則正しい食生活・食習慣をすることが疲労自覚症状の軽減につながることを示唆された。
20. クックフリーズシステムを用いたムース食導入時の作業効果の検討	共	2016年11月27日	第12回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p. 47	谷野永和, 横溝佐衣子, 堀内理恵, 福尾恵介 クックフリーズシステムを用いたムース食の導入は、延作業時間は増加するが、在庫品としての取り扱いが可能となることや素材としての新たな運用も期待できる。
21. 保育園給食のメニュー分析と料理の提案	共	2016年11月27日	第12回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p 39	眞木優子, 小山達也, 堀内理恵 保護者への情報提供として紹介することで、家庭での好き嫌いの克服に活用が期待できると示唆された。
22. 給食の提供方法が残菜率と給食中の行動に与える影響	共	2016年11月27日	第12回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p51	堀内理恵, 眞木優子, 小山達也, 徳永美樹, 山本裕子, 槻木恵一, 高橋徹, 二元配置分散分析の結果、嫌いな食材が含まれていると残菜率が高いことが示された(P<0.001)。席を立つ行動については、外部搬入給食の方が自園調理給食よりも長い時間観察された(P=0.01)。ベイジアンネットワークの結果、給食の提供形態は、残菜率、席を立つ行動、よそみを制御していることが示された。嫌いな食材が入っているか否かは、残菜率、席を立つ行動を制御していることも示された。以上より、席を立つ行動やよそみを制御するためには自園調理給食にすることが効果ある一方で、残食率を減らすためには園児の好き嫌いをなくすよう指導することが有効であることが示唆された。
23. 食育実施や食育実施意欲、幼児の食物摂取頻度における幼稚園と保育所の比較		2016年11月27日	第12回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p54	小山達也, 辻 由美, 櫻木さやか, 黒田奈緒子, 堀内理恵 保護者の幼児に対する食育の実施、実施意欲については幼稚園の方が高く、幼稚園の保護者の方が、保育所の保護者に比べ比較的時間に余裕があるためと考えられた。保育所の幼児の方が望ましい食物摂取頻度であった。保育所では給食が実施されているが、幼稚園では実施されていないことと関係していると考えられた。
24. 女子大学生における料理の嗜好性パターンと肥満度の関係	共	2015年9月26日	第62回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 318	小山達也, 眞木優子, 鎌田智英実, 高木尚絨, 森永八江, 堀内理恵 本調査のBMIが高い女子大学生においては肉料理をあまり好まないことが示唆された。
25. 高齢者の食生活が疲労の自覚症状および澄まし汁の塩分濃度の嗜好に与える影響	共	2015年9月25日	第62回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 303	北川麻衣子, 眞木優子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵 本調査の結果から、嗜好飲料の摂取を控え、規則正しい食生活を送ることが澄まし汁において薄味嗜好となり、疲労の自覚症状の軽減につながると示唆された。高齢者を対象に、心身の健康の維持増進のために、望ましい食習慣の必要性を普及させることが重要であると考えられる。
26. 保育園給食のマネジメントの実態	共	2015年9月24日	第62回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 260	眞木優子, 北村真理, 堀内理恵 作業性より、きのこピザとしめじとトマト入り麻婆豆腐が給食の献立に取り入れられた。しめじ料理を保護者に紹介することで、家庭での乳幼児の好き嫌いの克服に活用が期待できると示唆された。
27. 認定こども園と保育園の給食の残菜率に影響する要因検索	共	2015年9月24日	第62回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 260	堀内理恵, 眞木優子, 北川麻衣子, 北村真理, 高橋徹 残菜率を下げるためには、「箸でおかずを切り取る場所から嚙下まで」の持続時間を長くすることが関わっている可能性がある。
28. 若年成人の食嗜好と身体状況・味覚・咬合力・食生活との関係	共	2015年11月29日	第11回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p 41	眞木優子, 城越幸一, 堀内理恵 幼児期の嗜好と現在の嗜好に関連が認められ、食嗜好が味覚や咬合力、骨密度に影響を与えることが考えられることから幼児期から健康情報を提供し、継

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
29. 栄養士養成課程の学生における食品重量の目測学習実施頻度違いによる効果の検討	共	2015年11月29日	第11回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p45	続した食教育の必要性が示唆された。 北川麻衣子, 眞木優子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵 今後は実習の中で, 目測が難しい食品は特に目測を強化する等, 能力向上を意識した授業展開の必要性が示唆された。
30. 給食の提供方法が残菜率と給食中の行動に与える影響	共	2015年11月29日	第11回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p41	堀内理恵, 徳永美樹, 眞木優子, 北川麻衣子, 高橋徹 自園調理給食の場合にのみ調理師の指導があったことから, 調理師の指導が「よそみをする」「食具で遊ぶ」や「席を立つ」の行動を減少させて, 残菜率を下げた可能性が考えられる。
31. 学内製造調理済み冷凍食品の持ちかえり想定時の食品の中心温度	共	2015年11月29日	第11回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p. 48	谷野永和, 横溝佐衣子, 堀内理恵, 福尾恵介 調理済み冷凍食品は安全な温度帯で自宅までの持ちかえりが可能と推察される。
32. 幼稚園給食の指導の検討	共	2014年8月22日	第61回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 361	眞木優子, 高橋徹, 堀内理恵 ビデオ観察による園児の行動と食指導との関連について, 「残さず食べる指導」と「おしゃべり」, 「手を使わず食具で食べる指導」と「肘をつく」間では有意な負の相関がみられた。また, ビデオ観察による園児の行動の経時的変化では, もぐもぐ, よそみ, ぼーっとする, 食べ遊びの行動の持続時間が2~3月より5~6月で短くなった。喫食時間は2~3月と比べ弁当給食で短くなった。また, 残菜率はパン給食で低下していた。食事中の声かけは積極的にやっていることから, 園児の食行動に改善がみられた点は指導の結果によるものであると示唆された。しかし, 指導内容や達成度の評価は幼稚園教諭の主観的評価であり, 今後検討する必要がある。
33. 高齢者の味覚と食嗜好との関連性の検討	共	2014年8月21日	第61回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 278	北川麻衣子, 眞木優子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵 本調査で, 食嗜好と食生活の関連に相関性が示唆された。濃い味の汁物を好む者は, 普段摂取している汁物の塩分濃度が高く, 塩分の過剰摂取に繋がることが推察された。高齢者を対象に, 健康維持増進のための食生活の情報を普及させることが重要であると考えられる。
34. スポーツ科高校生の嗜好と食事歴	共	2014年8月21日	第61回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集, p. 271	堀内理恵, 眞木優子, 北川麻衣子, 高橋徹 コレスポンデンス分析の結果から, 幼児期の食生活が高校生期の食生活に影響していることが示唆された。よく噛むことが咬合力を向上させると考えられる。嫌いな食べ物は, 体脂肪率を低く保てるかもしれない。
35. 水の拡散係数, 自由水含量および粘度がモデル消化管内容物中のグルコース拡散に与える影響	共	2014年6月1日	第68回日本栄養・食糧学会	高橋徹, 丹羽政美, 谷村織江, 堀内理恵, 徳永美希 拡散係数は, セルロース50g/L添加群が最も低く (p<0.05), 次いでセルロース30g/L添加群 (p<0.05), ペクチン8.3 g/L添加群 (p<0.05), ペクチン5.6 g/L添加群, 対照群の順になった。モデル内容物中のグルコースの拡散係数との相関は高い順に, 水の拡散係数 (r=0.93, p<0.0001), 自由水量 (r=0.88, p<0.0001), 粘度 (r=-0.74, p<0.0001) であった。食後血糖と関連が深い小腸内容物中の糖の拡散は, 水の拡散や自由水含量に影響を受ける可能性が示唆された。
36. 保育園給食のマネジメント	共	2014年11月30日	第10回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p. 44	堀内理恵, 北村真理, 眞木優子 メニュー分析の結果, 主菜におけるたんぱく質源の種類は, 離乳食では魚類が最も多かった。幼児食では肉類が多く, メニューの広がりや栄養的な面からも魚類を使用したメニューを増やすことが望ましいと考えられる。調理法は主菜では煮ると焼く, 副菜では茹でると和えるが多く, 偏りが見られた。他の調理法を増やすことでメニューの幅が広がるのではないかと示唆された。ABC分析では牛乳, 魚, 米が順に上位に挙げられた。これらの仕入れ価格を検討することで, 食材料費を抑えることが可能なのではないかと示唆された。かぼちゃの克服メニューはかぼちゃの肉巻きの評価が高かった。
37. クックフリーズシステムを利用した高齢者への食事支援体制の構築 (第2報) 調理済み冷凍食品の判別と官能評価	共	2014年11月30日	第10回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p. 37	谷野永和, 横溝佐衣子, 堀内理恵, 福尾恵介 学生や高齢者が調理する調理済み冷凍食品は, 再加熱のみで利用できる食事支援品として有効な食品と考える。
38. 食品重量の目測に関する大学生・短大生の学習効果	共	2014年11月30日	第10回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p. 41	北川麻衣子, 眞木優子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵 短大生において, 2回目の目測演習で約半数の食品に改善が見られた。これは, 給食管理実習及び関連科目の効果があったと考えられる。今後, 教育効果を上げる為の項目として, 目測誤差が小さいグループには苦手な項目の重点的な指導を行うことで一層の能力向上を目指し, 目測誤差が大きいグループには目測に



研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
39. スポーツ科高校生と普通科高校生の味覚と食嗜好	共	2014年11月30日	第10回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集、p. 52	慣れさせるなど、グループ別の課題が示唆された。 眞木優子、堀内理恵 スポーツ科の高校生は身長、体重、筋肉量、体脂肪率、骨密度が、普通科高校生より有意に高値であった。料理の嗜好では主食一品・肉料理嗜好、野菜料理嗜好でスポーツ科が低値となった。食物摂取状況と野菜と穀類摂取ではスポーツ科が低値となり、嗜好・加工食品ではスポーツ科が高値となった。また、生活状況では食意識、精神的要素、認知度で有意な差が見られ、スポーツ科が低値であった。外食頻度はスポーツ科で高く、家で作る弁当を持参する頻度は普通科で高かった。3食食べる時間が決まっている割合も普通科で高かった。味覚の認知閾値はスポーツ科の方が高値であり、欠食があると塩味の感度が低くなった。スポーツ科高校生の食事はトレーニング効果を高めるために重要な役割を持っている。スポーツ科高校生には、継続的な食教育や寮・学食における食環境の整備が必要であることが示唆された。
40. 高齢者の味覚と食生活との関連性の検討	共	2013年9月14日	第60回日本栄養改善学会学術総会要旨集 p 325	北川麻衣子、眞木優子、横溝佐衣子、谷野永和、堀内理恵 本調査で、普段飲んでいる汁物の塩分濃度が低いものほど規則的な時間に食事をとっており、良い食習慣を持っている人は健康的なその他の食習慣への関心にもつながっていることが示唆された。閾値と食生活の関連に相関性が示唆されたことから、高齢者を対象に規則正しい食生活の必要性を普及させることが重要であると考えられる。
41. 高校生の食嗜好と味覚・咬合力・体形・食生活との関係	共	2013年9月14日	第60回日本栄養改善学会学術総会要旨集 p 386	堀内理恵、眞木優子、高橋徹 インスタント食品の摂取を控え、バランスの良い食生活をするように心がけることで、味覚感度をあげることが示唆された。高校生が食に対する関心を高め、食知識を身につける教育の機会を増やす必要であると思われる。
42. 幼稚園児への栄養教育の効果	共	2013年9月13日	第60回日本栄養改善学会学術総会要旨集 p 202	眞木優子、高橋徹、堀内理恵 パン給食、弁当給食の主菜や副菜では「食材が嫌い」、デザートでは「食材が嫌い」「満腹」という理由が多く、自分が好まない魚や野菜が出るとその料理を食べるのを後回しにして残していることがわかった。また、食教育実施後の園児の態度について、苦手な料理（食材）を食べる努力をするようになった、給食を楽しみにする園児が増えたと感じる指導者が多い傾向があった。1度の実施であるが効果があったため、継続して食教育を実施しフィードバックすることで食に対する園児の意識は高まるのではないかと示唆される。
43. 地域独居高齢女性の食生活の検討	共	2013年9月13日	第60回日本栄養改善学会学術総会要旨集 p. 313	横溝佐衣子、堀内理恵、谷野永和、福尾恵介 作り置き料理内容や保存方法を含め詳細な検討を行う必要があり、身体状況や摂取頻度の把握を継続的に実施することで、低栄養のリスクの軽減につなげたいと考える。
44. 幼稚園における外部搬入式弁当給食と自園式給食に見られる問題検索（研究助成発表）	共	2013年11月9日	第9回日本給食経営管理学会学術総会講演集、p. 34	堀内理恵、眞木優子、廣瀬諭弥、高橋徹 自園式給食実施幼稚園の方が、主菜から主食、あるいは副菜から主食や主菜などへの行動が多くみられた。今回は2園の調査にとどまりこの結果がすべての幼稚園にあてはまるとは言い難い。今後、対象幼稚園を増やし検討する必要がある。
45. 食品重量の目測に関する学習効果	共	2013年11月10日	第9回日本給食経営管理学会学術総会講演集、p. 48	北川麻衣子、眞木優子、横溝佐衣子、谷野永和、堀内理恵 実習の献立作成で、目測誤差が大きかった食品の出現を増やす等、目測能力向上の指導を強化する必要性が示唆された。
46. クックフリーズシステムを利用した地域ひとり暮らし高齢者への食事支援体制構築の取り組み（第1報）	共	2013年11月10日	第9回日本給食経営管理学会学術総会講演集、p. 53	谷野永和、横溝佐衣子、堀内理恵、福尾恵介 クックフリーズ食品は今後ひとり暮らし高齢者への食事支援に有効な食品と考えられる。
47. 嫌いな食材を克服するメニュー開発の試み	共	2013年11月10日	第9回日本給食経営管理学会学術総会講演集、p. 45	眞木優子、堀内理恵 「嫌いな野菜を感じさせない味」「調理の楽しさ」「目で楽しむメニュー」をコンセプトとしたピーマン餃子が最も人気があった。様々な形の包み方を行うことによって「料理の楽しみ」を知り、幼児の食べる意欲が湧いたと考えられる。
48. 外部搬入式幼稚園給食における内容検討及び幼児の食嗜好	単	2012年9月14日	第59回日本栄養改善学会学術総会講演集、p. 333	メニューの広がりや栄養面からも肉類だけでなくその他のたんぱく源をバランスよく使用するよう改善が必要である。調理法は油を使用した方法が多く全体の約6割を占め、脂質の割合も30%を超えている事が多く配慮が必要と考えられる。魚や大豆を使用し

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
49. 中学生男女の食嗜好および食行動の検討	共	2012年9月13日	第59回日本栄養改善学会学術総会講演集, p. 277	た給食メニューの普及のためのメニュー提案、園児が好き嫌いをなくすための給食指導を行う必要性が示唆された。 眞木優子, 高橋 徹, 堀内理恵 男子はお菓子で満腹になっている傾向が高く, 女子はダイエットなどにより食事量を少なくしていることがわかった。これより、家庭科の授業などで食事の重要性を理解してもらい食事に関心を持たせることや生活習慣病予防のための食品選択の教育が必要であると考えられる。また, 男女どちらも何らかのストレスを感じている生徒が多かった。ストレスは摂食行動の乱れにつながるので精神面でのサポートも行う必要がある。
50. 地域における独居高齢者の食生活の検討	共	2012年9月13日	第59回日本栄養改善学会学術総会要旨集, p. 291	横溝佐衣子, 堀内理恵, 谷野永和, 福尾恵介 主菜を中心に手軽に作れる料理の紹介や保存方法など, 食事作りを介して栄養に関する理解と社会的なつながりを深める支援が必要であることが示唆された。
51. 幼児の食に関する保護者の意識と幼児の食生活の実態	共	2012年9月13日	第59回日本栄養改善学会学術総会講演集, p. 270	成瀬祐子, 眞木優子, 高橋 徹, 堀内理恵 普段の食事作りで栄養を最も重視している保護者でも知識は乏しく, 幼児の朝食内容や菓子, 嗜好飲料などの摂取頻度も他と変わらないことが明らかとなった。幼児の食生活改善のためには, 保護者に子どもの適正な食品摂取量や好ましい食生活などに関心を持たせる必要があると考えられた。
52. 自園式給食における実態調査及び内容検討	共	2012年11月25日	第8回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 33	堀内理恵, 眞木優子, 成瀬祐子, 廣瀬聡弥, 高橋徹 現場の栄養士・幼稚園教諭と連携し, 給食時間を利用した給食指導や食教育を行う必要性が示唆された。
53. 三世代を対象とした食嗜好と食生活の実態調査報告	共	2012年11月25日	第8回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 38	成瀬祐子, 眞木優子, 高橋徹, 堀内理恵 洋食好きの多い学生世代に対して和食を推奨することは, 食生活改善の一助になると考えられる。高齢者では望ましい食品摂取量を知っていることよりも食生活点検の習慣が料理の組み合わせを考へて食べるなどの行動に結びついていて。母親世代や高齢者には, 適切な塩分量の料理を体験することや食生活点検を習慣づけることなどが食生活改善に有効であることが示唆された。
54. 料理写真を用いた食品重量の目測における学習効果	共	2012年11月25日	第8回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 40	眞木優子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵 実習を通じて目測能力が向上したことから生鮮食品以外に調味料や乾物の目測力向上の指導を強化する必要性が示唆された。
55. 幼稚園児のお弁当に関する調査	単	2011年9月10日	第58回日本栄養改善学会学術総会 p. 234,	弁当の回数が少ないと母親は嗜好を重視し, キャラクター弁当が多かった。
56. 女子中学生の食嗜好と食生活について	単	2011年11月5日	第7回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 31	食事作りに参加しているかについては全くしない, 月2回以上している割合が約7割を占め, 参加する頻度が低いことが分かった。今後正しい食習慣・知識を身につけ, 自ら食事を選択できる力をつけるため栄養教育の必要性が示唆された。
57. 独居高齢者対象ふれあい昼食会の内容検討	共	2011年11月5日	第7回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 39	眞木優子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 堀内理恵 昼食会で提供されている食事は, 基準値に比べるとエネルギー, たんぱく質, 脂質, 炭水化物, 塩分全てが高値となった。献立作成を行うボランティアの地域住民に献立に対するアドバイスを行う必要性が示唆された。
58. 幼稚園給食における実態調査及び内容検討	共	2011年09月10日	第58回日本栄養改善学会学術総会講演集, p. 328	眞木優子, 蓬田健太郎, 堀内理恵 油を使用する料理を減少させメニューの広がり・栄養面からも, 肉類以外のたんぱく源をバランスよく使用し, 調理法にも配慮する必要がある。また, パン給食の平均食材数は, ご飯給食の約半数である事から, 食材数を増やし, 一定の食品に偏らず多くの食品を食べるようにする事が大切であると考えられる。
59. ふれあい昼食会参加ひとり暮らし高齢者の身体計測値と喫食記録の関連	共	2011年09月10日	第58回日本栄養改善学会学術総会講演集, p. 328	谷野永和, 横溝佐衣子, 山本遥菜, 前田佳子, 堀内理恵, 福尾恵介 独居高齢者は加齢によって体重, 骨密度の減少率が高くなるが握力は関連しなかった。簡便なカレンダー方式での喫食記録は回答率の高い群, 喫食率の高い群ともに体重・BMI・握力との関連が推察され低栄養予防のツールとしての効果が期待された。
60. 幼稚園給食の内容検討	共	2010年10月30日	第6回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 31	堀内理恵, 横溝佐衣子, 谷野永和, 蓬田健太郎 周りの環境によっても園児の食行動は大きく影響を受けると考えられる。早く食べ終わる園児にも, 「よく噛んで食べよう」などの指導や, 食事に集中できる環境作りなども大切であるとする。また, 先生に声をかけられることで, 残さずに喫食できた園

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
61. 食事バランスガイドを活用した女子学生の食生活状況と食行動	共	2010年09月12日	第57回日本栄養改善学会学術総会講演集, p. 341	児も多くみられたため、今後も先生方の声掛けや、その日のメニューや食材をテーマにした給食指導などが重要であると示唆された。 堀内理恵, 藤井久美子, 横溝佐衣子, 谷野永和, 高橋徹 食事バランスガイドを用いた栄養教育は、女子学生の食意識を向上させ、食生活改善に役立つことが示唆された。さらなる栄養教育科目の充実、授業時間数等の充実が必要と思われる。
62. 女子学生に対する食事バランスガイドを媒体とした教育効果の検討	共	2009年3月8日	第7回日本栄養改善学会近畿支部学術総会講演集, p. 48	堀内理恵, 北脇涼子, 西村侑子, 福田 満 女子学生に対する食事バランスガイドを媒体とした教育有効性が示唆された。
63. 独居高齢者の主食、主菜調理状況と身体計測値の検討	共	2009年09月3日	第56回日本栄養改善学会学術総会講演集, p. 275	谷野永和, 萩里早紀, 横溝佐衣子, 堀内理恵, 前田佳予子, 福尾恵介 本研究において、独居高齢者調理頻度は性差が大きく、穀類エネルギー低値群は身体計測値も低値であり、筋力低下も大きい。主菜調理頻度の違いによっても身体計測値に違いがみられ、独居高齢者の低栄養予防には調理状況も重要リスク項目であることがわかった。
64. 目測能力を指標とした給食管理実習の教育効果	共	2008年11月30日	第4回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 47	堀内理恵, 大浦麻衣子, 湯上久美子, 北脇涼子, 福田 満 目測誤差率は、実習後に有意に改善され、目測能力は上昇していた。また、調理能力は有意に上昇し、食生活管理能力、目測能力など栄養士スキルや栄養士としてのモチベーションも向上した。給食管理実習において、学生自身の行動変容も視野にいれ、実践的教育方法を検討することも重要な課題である。本調査で、実習後に学生の目測能力は上昇していることが明らかとなり、実習の教育効果判定の指標となることが示唆された。
65. 給食管理実習の教育内容の検討～学生の食事内容に焦点をあてて～	共	2008年11月30日	第4回日本給食経営管理学会学術総会講演集, p. 49	大浦麻衣子, 堀内理恵 今後は学生に対して朝食を中心に食行動変容を促す指導、目測能力向上に関する指導、栄養士としての就業意欲を高めるような授業内容等、食生活管理能力向上に結びつく指導について検討する必要があると思われる。また、授業の中で定期的に食事調査を行い、個々の食生活を見直す機会とし、食行動変容に結びつけられるよう経過観察の必要性が示唆された。
66. 乳酸発酵豆乳の代謝改善作用	共	2007年11月7日	平成19年日本栄養・食糧学会中国・四国・近畿支部合同大会講演集, p. 29	西村侑子, 高木尚紘, 北脇涼子, 堀内理恵, 福田 満 乳酸発酵した豆乳の代謝への影響を動物実験で調べたところ、体重・脂肪組織重量に有意差はなかったが、血中コレステロール濃度および肝臓重量・肝臓脂質量は発酵豆乳群で有意に低下した。
67. 目測能力を指標とした給食管理実習の教育効果	共	2006年12月10日	第5回日本栄養改善学会近畿支部学術総会講演集, p. 29	堀内理恵, 湯上久美子, 福田 満 実習の教育効果を測定するのは難しいが、本調査において食材料の目測能力において若干の教育効果がみられた。栄養士としての実務能力を向上させるには、学生自身に栄養士として働きたいというモチベーションを向上させるかが重要になってくる。日頃実習を通して、いかに学生の意識改革を行うかが今後の課題である。
68. 女子大生の機能的食品に関する意識と食行動調査	共	2006年03月1日	第4回日本栄養改善学会近畿支部学術総会講演集, p. 44	堀内理恵, 高木尚紘, 北脇涼子, 福田 満 オカ라는健康イメージが高いが「イソフラボンが豊富に含まれること」「産業廃棄物として処理されていること」に対しての認知度はそれほど高くない。オカ라의栄養情報について認知度が高いものほど喫食頻度が高い傾向にあり、今後オカ라に関する情報の普及により認識向上が期待される。
69. オカ라と魚油投与によるラット血中脂質濃度上昇の抑制と肝臓脂質蓄積の抑制	共	2005年08月31日	日本食品科学工学会第52回大会要旨集, p. 114	福田 満, 杉原好枝, 伊藤みどり, 堀内理恵, 浅尾弘明 ラットへのオカ라・魚油投与により顕著な血漿総コレステロール上昇抑制効果、血漿中性脂肪濃度低下作用があった。飼料10%以上のオカ라置換によって血中脂質濃度抑制作用が示され、5%以上置換で肝臓脂質蓄積の抑制効果が示された。
70. 女子大生とその母親のオカ라に関する嗜好調査	共	2005年03月19日	第3回日本栄養改善学会近畿支部学術総会講演集, p. 68	堀内理恵, 伊藤みどり, 杉原好枝, 福田 満 オカ라의嗜好について、大部分の女子大生とその母親にオカ라는受け入れられていることがわかった。喫食形態は「卵の花」であるが、今後オカ라を用いた多様な料理法が開発されれば、オカ라의利用頻度は上昇すると思われる。
71. オカ라と魚油のラット脂質代謝に及ぼす影響	共	2004年09月3日	日本食品科学工学会第51回大会, p. 55	福田 満, 伊藤みどり, 杉原好枝, 堀内理恵 ラットへのオカ라と魚油の組み合わせ投与により顕著な血漿総コレステロール上昇抑制効果があった。

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
<b>2. 学会発表</b>				
72. オカラ添加が食パンの比容積に与える影響	共	2003年09月5日	日本調理科学会平成15年度大会, p. 2	しかしオカラ単独投与効果よりも肝臓蓄積に対する抑制効果は低下した。 堀内理恵, 伊藤みどり, 杉原好枝, 福田 満 オカラ添加によりドウのガス発生が促進された。オカラ添加パンの水分量は無添加食パンに等しく保水効果は認められなかった。乳化剤とグルテンの併用で10%オカラ添加パンでは、無添加食パンに等しくなるまで比容積が回復した。乳化剤とグルテンの併用で10%オカラ添加パンでは、官能検査ですべての項目で普通以上となった。
73. 乾燥オカラの脂質代謝改善と食品素材としての応用	共	2003年09月13日	日本食品科学工学会第50回大会, p. 62	福田 満, 伊藤みどり, 杉原好枝, 堀内理恵 ラットへのオカラ投与により血漿総コレステロール上昇抑制効果と肝臓脂質含量特にトリグリセリドの蓄積抑制効果が認められた。一方、オカラ含有食品の官能検査およびテクスチャー測定から、小麦粉の20%までの置換であれば、食品素材としての適用性が食パン、蒸しパン、シリアル等に認められた。
<b>3. 総説</b>				
<b>4. 芸術（建築模型等含む）・スポーツ分野の業績</b>				
<b>5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等</b>				
<b>6. 研究費の取得状況</b>				
1. 新規減塩法構築のための揮発性成分によるうま味認知脳基盤に関する研究	共	2019年	科研費基盤C	分担 本研究は、グルタミン酸やイノシン酸といった既知のうま味物質と天然だしの揮発性成分との間のうま味認知の相乗効果の機序を官能評価と脳賦活化部位の測定により明らかにし、うま味認知に関する脳の伝達経路をベイジアンネットワーク分析により解明する。
2. ベイジアンネットワークを用いた肥満関連因子の解析と肥満予防の教育プログラムの開発	単	2016年4月	科学研究費 基盤研究(C)	幼児期と現在では、炒める料理と煮込む料理をよく摂取し、幼児期の食生活が現在に影響していることがわかった。また、よく噛んで食べる者、骨格筋量が多い者、菓子類の摂取頻度が低い者ほど咬合力が高かった。体脂肪率が高い者、菓子の摂取頻度が高い者、外食をする者は嫌いな食べ物が多かった。幼児期から継続した食教育の必要性が示唆された。
3. 体格コントロールを目的とした食嗜好に関わる決定要因解析		2016年3月	学内奨励金	
4. 成人期の食嗜好形成に関わる決定要因検索と食嗜好コントロールに関する研究		2014年3月	学内奨励金	
5. 中高年の食行動をコントロールする幼少期の食体験の年齢階層的要因検索	単	2012年3月	学内奨励金	若年期に和食で飼育されると高齢期に和食に回帰すると動物実験で示唆されているが、ヒトでは証明されていない。本研究では子供のころの食体験が中高年の食環境にどう影響するのかを明らかにすることを目的とし行った。高齢者の食嗜好は、小さい時よく食べていて、馴染み深い調理法が現在も好まれ、好きな調理法に強く影響していることが明らかになった。
6. 幼稚園における外部搬入式弁当給食と自園式給食に見られる問題検索	単	2012年10月	給食経営管理学会助成金	給食は、直接的栄養指導と言われ、幼稚園での給食は理想的な給食が提供されることが望ましい。しかし、幼稚園では給食の義務はないため、すべての幼稚園が給食を実施しているわけではない。給食を実施している園でも外部搬入式弁当給食で幼稚園に栄養士や管理栄養士がいないことが多く、模範的な給食が提供できていない、あるいは栄養管理がなされていない等の問題がある可能性がある。外部搬入式弁当給食の場合、栄養のバランスに問題があり栄養指導においても十分でないことが予想されるが、その際、給食を喫する態度にも影響を及ぼす可能性が考えられる。給食中の園児の態度は給食時間や残食量に影響を及ぼし、時として成長をも阻害することが予想される。そこで、メニュー分析、残食量、食事量、身体計測および行動観察から外部搬入式弁当給食、自園式給食の評価をすることを目的とする。

学会及び社会における活動等

年月日	事項
1. 2006年4月～現在	日本栄養改善学会

学会及び社会における活動等

年月日	事項
2. 2006年～現在	日本給食経営管理学会
3. 2003年4月～2017年	日本食生活学会
4. 2002年4月～2017年	日本調理科学会
5. 2001年4月～現在	日本家政学会