教育研究業績書

2025年05月07日

所属： 食生活学科　　資格： 教授　　氏名： 堀内　理恵

研究分野	研究内容のキーワード
保育園・こども園・幼稚園給食のマネージメント,体型をコントロールする因子の解明,「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	給食管理・体型・心理・行動観察・ベイジアンネットワーク分析・食行動・食教育
学位	最終学歴
博士（食物栄養学）,武庫川女子大学大学院修士（家政学）、大阪市立大学学士（生活科学）	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
1 教育方法の実践例		
1.国家試験対策授業で対策用問題を使って授業を実施	2020年4月～現在	国家試験対策講座で過去問題を参考にして作成した対策用問題を使って授業を行った。問題の回答も提示し、詳しい解説資料も加えた。
2.授業目標と目的の説明	2020年4月～現在	給食管理を学ぶの重要性や目的を伝えることにより、学ぶ意欲の向上につながった。
3.スライドを使用したわかりやすい授業の実施	2020年4月～現在	動画や写真を多く取り入れたスライドを用いた授業を実施した。学生の授業の関心が高まった。
4.最新の情報の提供	2018年4月～現在	教科書にはない最新の情報を発信した。給食に関する学生の関心度が高まった。
5.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～現在	大学の給食経営管理実習は、班ごとにローテーションを組んで行う。そのため、班ごとにその日に取り組む内容が異なり、混乱する学生もいた。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。
6.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。
7.給食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	給食管理実習は、班ごとにローテーションを組んで行う。そのため、班ごとにその日に取り組む内容が異なり、混乱する学生もいた。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。
8.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。
9.理解度を高める	2012年～現在	授業の最初の１０分間、学生に問題を提示し、回答してもらい、前回の授業の復習をする。授業の理解度を把握し、理解度に合わせた授業展開を行う。これにより、学生の理解度が高まったようである。
2 作成した教科書、教材		
1.給食管理論のパワーポイント作成	2021年4月～現在	動画や写真を多く取り入れた、パワーポイントを作成した。食創造学科学生の関心が高まった。
2.給食経営理論Ⅰのパワーポイント作成	2020年9月～現在	動画や写真を多く取り入れた、パワーポイントを作成した。食物栄養学科学生の関心が高まった。
3.給食管理学のパワーポイント作成	2020年9月～現在	動画や写真を多く取り入れた、パワーポイントを作成した。短大食生活学科学生の関心が高まった。
4.給食経営理論Ⅱのパワーポイント作成	2020年9月~現在	動画や写真を多く取り入れた、パワーポイントを作成した。食物栄養学科学生の関心が高まった。
5.国家試験対策用パワーポイントを作成	2020年4月～現在	対策講座で使用するパワーポイントを作成した。過去問題を参考に対策用問題を作成した。問題の回答も提示し、詳しい解説資料も加えた。
6.フードサービス論のパワーポイント作成	2020年4月～現在	動画や写真を多く取り入れた、パワーポイントを作成した。短大食生活学科学生の関心が高まった。
7.フードサービス論の授業内容の問題作成	2020年4月～現在	問題を作成し、学生を当てながら授業を進めた。短大食生活学科学生の理解度も把握した。

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
2 作成した教科書、教材		
8.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4月～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。
9.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4月～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。
10.献立作成能力向上のための目測課題の作成	2011年4月～現在	献立作成において、料理に使用される食品の重量の把握しておくことが必要である。フードモデルを使った食材の目測の課題を作成した。目測能力の向上がみられた。
11.穴埋め式のプリント	2011年4月～現在	重要ポ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した。考察も書き込めるようにし、思考力を養うことに努めた。
12.給食経営理論Ⅱの練習問題作成	2010年9月～現在	国家試験の過去問題をアレンジした練習問題を作成し、授業で活用した。国家試験対策にもなり、理解度も向上した。
13.給食経営管理論Ⅰの練習問題の作成	2010年9月～現在	国家試験の過去問題をアレンジした練習問題を作成し、授業で活用した。国家試験対策にもなり、理解度も向上した。
14.献立作成能力向上のための目測課題の作成	2010年4月～現在	献立作成において、料理に使用される食品の重量の把握しておくことが必要である。料理写真を使った目測の課題を作成した。目測能力の向上がみられた。
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
4 その他		
1.大阪府立布施高校　模擬授業	2024年5月23日	
2.県立　三田祥雲館高等学校　模擬授業	2023年7月18日	
3.オープンキャンパス　栄養ワンダー講師	2023年7月9日	
4.兵庫県立神戸鈴蘭台高校　模擬授業	2023年3月7日	
5.オープンキャンパス　栄養ワンダー　講師	2022年7月10日	
6.明石南高校高校　模擬授業　講師	2021年7月13日	
7.オープンキャンパス　栄養ワンダー講師	2021年7月	
8.オープンキャンパス　栄養ワンダー講師	2019年8月	
9.鳴尾高校　模擬授業　講師	2017年7月14日	
10.大阪府立桜塚高校模擬授業　講師	2017年7月11日	
11.伊丹高等学校模擬授業講師	2016年10月13日	
12.兵庫県立東須磨高等学校　模擬授業　講師	2015年6月23日	
13.大阪府立桜塚高等学校模擬授業　講師	2014年7月11日	
14.大阪府立箕面高等学校　講師	2013年5月16日	食物栄養分野説明　2コマ
15.大阪府立鳳高校　模擬授業　講師	2012年11月1日	
16.滋賀県立長浜北高等学校　模擬授業　講師	2012年10月4日	
17.大阪府立三島高等学校　講師	2011年7月14日	食物栄養分野説明
18.伊丹西高等学校　講師	2011年3月7日	食物栄養分野説明
19.鳴尾高校　講師	2010年7月9日	食物栄養分野説明　２コマ
20.西宮市上ヶ原幼稚園　PTA対象　講演会　講師	2010年2月	
21.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～2018年	
22.オープンキャンパス　体験授業講師	2009年～2017年	

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許		
1.管理栄養士	12月10日	第40931号
2.栄養士	3月28日	第32922号
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1.学校教育センター委員	2024年4月～	

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
2.健康科学総合研究所　研究員	2024年	
3.共通教育委員	2022年4月～2024年3月	
4.学生委員	2019年4月～2021年3月	
5.学校教育センター委員	2016年4月～2018年3月	
6.FD委員	2014年4月～2016年3月	
7.共通教育委員	2012年4月～2014年3月	
4 その他		
1.健康科学総合研究所　認知症予防部門　栄養講座講師	2024年10月～	
2.健康づくり等にかかる知事表彰	2024年5月25日	栄養士養成功労者知事表彰
3.八尾市幼児教育研修　講師	2023年8月28日	保育所、こども園、小中高学校教員、管理栄養士・栄養士を対象に「乳幼児の食育」をテーマに講演講師を務めた。
4.京都府南丹　特定給食施設従事者講習会講師	2023年8月22日	特定給食施設でで働いている管理栄養士・栄養士・調理師・施設長を対象に「栄養管理と食教育の大切さ」をテーマに講演講師を務めた。
5.宝塚市児童福祉施設研修会講師	2022年2月17日	保育所で働いている管理栄養士・栄養士・調理師・施設長を対象に「栄養管理と食教育の大切さ」をテーマに講演講師を務めた。
6.an external examiner for a PhD (Beni Suef University)	2022年1月	
7.大阪府栄養士・調理師研修会講師	2021年7月20日	保育所・児童福祉施設で働いている管理栄養士・栄養士・調理師・施設長を対象に「栄養管理と食教育の大切さ」をテーマに講演講師を務めた。
8.一般財団法人短期大学基準協会の評議員	2020年4月～2021年3月	
9.公益社団法人　兵庫県栄養士会　表彰	2019年5月25日	
10.給食施設研修会講師（尼崎市）	2019年3月14日	保育所・児童福祉施設で働いている管理栄養士・栄養士・調理師・施設長を対象に「栄養管理と食教育の大切さ」をテーマに講演講師を務めた。
11.全国栄養士養成施設協会	2018年11月3日	理事長顕彰受賞
12.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ング（尼崎市）にて、「栄養学と食育」をテーマに講演を行った。
13.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））にて、「栄養学と食育」をテーマに講演を行った。
14.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
15.日本栄養改善学会学術総会　座長	2013年9月	
16.明石市「おしゃもじ☆ごはん教室」　支援	2013年～現在	
17.日本栄養士会会長表彰受賞	2012年10月	
18.大阪夕陽丘学園短期大学	2009年3月	公開講座　講師
19.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。
20.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。
21.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

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
1 著書				
1.The role of modified Mediterranean neuroprotective diet on emotion, cognition, and depression	共	2021年12月	Functional Foods and Nutraceuticals in Metabolic and Non-communicable Diseases. Elsevier	Ram B. Singh, Rie Horiuchi*, Agnieszka Wilczynska, Sonia Suchday, Garima Tyagi, Aminat Magomedova, Ghizal Fatima, Manal M.A. Smail, Adrian Isaza, Monica Jain, Fabien De Meester, Toru Takahashi, Shaw Watanabe, Teiji Nakamura and Lekh Raj Juneja
2.Epigenetic	共	2021年12月	Functional Foods	Rie Horiuchi*, Ram B. Singh, Toru Takahashi, Saikat

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
1 著書				
modulation of nutritional factors with reference to microgravity conditions for plants and animals : a new biotechnological approach for developing functional foods			and Nutraceuticals in Metabolic and Non-communicable Diseases. Elsevier	Kumar Basu, Rukam S. Tomar, Wajdy Al-Awaida, Harpal S. Buttar and Miki Tokunaga
3.Nutritional modulators of preconceptional and perinatal factors for primordial prevention of noncommunicable diseases: the role of a millet-based diet rich in functional foods	共	2021年6月	Nutraceuticals in Metabolic and Non-Communicable Diseases. Elsevier	Ram B. Singh, Jan Fedacko, Viliam Mojto, Rie Horiuchi*, Mira Dewi,Shaw Watanabe, Poonam Tiwari, Mukta Singh, Divyank Sharma and Ahmad 生活習慣病予防のための妊娠前および周産期因子の栄養学的調節因子について提言した。（執筆担当部分：食事全般について）
4.New choices of functional foods for modification of eating habits of children for prevention of NCDS in later life.	共	2020年4月	Functional Foods and Nutraceuticals in Metabolic and Non-Communicable Diseases. Elsevier	Rie Horiuchi*, Takahashi T. 異なるライフステージの食嗜好や食習慣の変化について述べた。さらに、NCDS予防のため、幼児食の変容について提言した。（執筆担当部分：責任著者）
5.NEXT給食経営管理論	共	2019年3月	講談社	著者：幸林友男，曽川美佐子，堀内理恵（他11名）管理栄養士養成課程におけるモデルコアカルキュラム2015準拠、（執筆担当部分：さまざまな給食施設での給食管理）
6.Chapter 39. Epigenetic modulation of nutritional factors in plants, animals, and human: a new approach for developing functional foods	共	2019年2月	The Role of Functional Food Security in Global Health”, pp.665-680.	Rie Horiuchi, R.B. Singh, T. Takahashi,S.K. Basu, R.S. Tomor, K.Hristova, A.Wilczynska, D. Pella, J. Fedacko, S. Chibisov, G.N. Elkilany, S. Chibisov, V. Vargova, B. Saboo, R. Watson, D.W. Wilson et al.
7.Chapter 8 - Functional Food Security for Prevention of Obesity and Metabolic Syndrome	共	2019年2月	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 適度な身体活動と併せて、機能性食品と伝統的な食品の消費を増やすことにより、肥満の蔓延を減らし、世界の健康を改善することができる。（執筆担当部分：食事全般について）
8.子供の食と栄養	共	2017年9月	ミネルバ書房	著者：岡井紀代香，内田眞理子，堀内理恵（他8名）保育者を目指すもののための子どもの食生活について解説したものである。（執筆担当部分：児童福祉施設における食事と栄養）
9.給食経営管理論実習	共	2016年9月10日	医歯薬出版	著者：富田教代，神田知子，堀内理恵（他9名）管理栄養士養成課程におけるモデルコアカルキュラム2015準拠、（執筆担当部分：生産管理）
10.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	著者：井川聡子，松月弘恵，堀内理恵（他25名） 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

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
1 著書				
11.教えて幼児の食育Q&A	共	2010年12月	322 武庫川女子大学出版部	である．（執筆担当部分：給食の生産） 著者：蓬田健太郎、水谷孝子、堀内理恵（他11名） 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る。 （執筆担当部分：食事全般について）
2 学位論文				
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	武庫川女子大学大学院	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。
3 学術論文				
1.Association of cardiovascular and metabolic diseases with risk of dementia in the urban population of North India	共	2023年6月	Scr Med 2023 Jun ;54(2):149-55	Ram B Singh, Agnieszka Wilczynska, Jan Fedacko, Rie Horiuchi, ToruTakahashi, Ghizal Fatima, MA Manal Ismail, Aminat Magomedova, ArshaMoshiri,9Mahmood Moshiri
2.Dietary Approaches to Stop Hypertension via Indo-Mediterranean Foods, May Be Superior to DASH Diet Intervention（査読付）	共	2023年	Nutrients 2023, 15, 46	Ram B. Singh, Fatemeh Nabavizadeh, Jan Fedacko, Dominik Pella, Natalia Vanova,Patrik Jakabcin, Ghizal Fatima, Horiuchi R
3.保育所から配付された家庭向け食育教材の活用状況―印刷型とオンライン型の違いに着目して―（査読付）	共	2022年8月	栄養学雑誌80(4), pp.265-272	北村真理、中西尋子、堀内理恵 保育所から配付された印刷型，オンライン型の食育教材の家庭での活用状況を調べ，閲覧，活用に繋がる提供方法を検討した。結果、保育現場からの家庭向けに教材を作成し配付する際には，印刷型教材の利点を生かし提供することで，教材の閲覧率は高まると考えられた。
4.Assessment of Factors Affecting Adulthood Body Mass Index among Japanese Using the Bayesian Network（査読付き）	共	2022年7月	Journal of Food and Nutrition Research, 2022, 10(7), 511-516	Horiuchi R,* Yuko Maki, Miki Tokunaga, Ram B. Singh, Douglas W. Wilson, Harpal S. Buttar, Toru Takahashi 子や親において、規則正しく食事をすることの教育は体重を制御し知能を高める可能性がある。
5.A Tribute to Guy Frederic Marrian and Geoffrey Arthur Dering Haslewood. An Overview of the Discovery of Equol and Its Applications in Health and Disease（査読付き）	共	2022年7月	Food and Public Health. 2022, 12 (2): 29-47	Wilson D. W., Griffiths K. G., Takahashi T.,*, Tokunaga.3, Yasukawa Z., Nishimura S., Horiuchi R, Buttar H. S., Singh R. B., De Meester F. 十分に発見されていないエクオールネットワークがあり、人間の健康を制御する可能性があることが示唆される。
6.Food industry, food manufacturing and health(査読付)	共	2022年4月	International Journal of Clinical Nutrition. 2022	Juneja L, Toru T, Horiuchi R . 健康増進において最も重要な食品の多様性を実現するために、ＧＩが低く、さまざまな食品が混在する食品の製造について十分な考慮を払う必要性を示唆した。

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
3 学術論文				
			; 22 (1): 39-44.	
7.Education for Improving Children’s Behaviors during Eating in a Japanese Nursery School(査読付)	共	2021年6月	Journal of Food and Nutrition Research.2021;9 (6)	Rie Horiuchi*, Yuko Maki, Miki Tokunaga, Yuko Yamamoto, Keiichi Tsukinoki, Ram B. Singh, Douglas W. Wilson, Harpal S. Buttar, Toru Takahashi こども園における、望ましい食行動の効果的な指導法を提言した。 （執筆担当部分：幼児の食行動について、責任著者）
8.Editorial - Understanding Health Education and Primordial Prevention of Cardiovascular Diseases in Childre(査読付)	共	2021年4月	World Heart Journal ;12(4): 281-286	RB Singh, Rie Horiuchi*, Toru Takahashi, and Manal Smail. 持続可能な開発目標にむけて、妊娠を計画している親、妊婦、乳児、子供は、生活習慣病予防のための根本的な予防を含む健康行動に関する知識と態度を植え付ける必要性を示唆した。（執筆担当部分：幼児と母親の食生活全般について）
9.Can Indo-Mediterranean-Style Diets in Fatherand Mother Influence Fetal Growth, Inflammation, GeneticProfile, and Cardio-Metabolic Risk in Mother and Infant?(査読付)	共	2020年10月	World Heart Journal.2020;12 (1):77-83	Awaida W, Bawareed A, Singh RB, Chibisov S, Kharlitskaya E, Kiyoi T, Shuang Liu S,Mogi M, Fatima G, Horiuchi R, Takahashi T, and Watanabe S. 本研究の成果は、エピジェネティックなと遺伝的変化によって、母親の健康、胎児の発育、インスリン感受性に有益な効果がもたらされると示唆された。 （執筆担当部分：幼児と母親の食生活全般について）
10.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 Horiuchi*, Yuko Maki, Koichi Shirokoshi, et al(他5名）. 腹囲を減少させる重要な因子は、食べ物の好き嫌いがないこと、規則正しく食事をとることである。小学校で嫌いな食べ物を食べることの重要性について、中学校で規則正しく食事をとることについて教育をすることにより、腹囲を減らすことができることが示唆された。 （執筆担当部分：高校生の食教育・食生活全般について、責任著者）
11.Effects of Antioxidant-rich Indo-mediterranean Foods on Pre-heart Failure: Results From The Meta-analysis of Randomized Controlled Trials.(査読付)	共	2020年2月	The Open Inflammation Journal, 2020, 8.1-10	Ram B Singh,*Toru Takahash, Ghizal Fatima, Rie Horiuchi, Jan Fedacko, Zuzana Huzova, Daniel Gurin インド-地中海スタイルの食事の摂取を順守することで、PHFとHFの発生率を著しく低下させることができることを示唆した。 （執筆担当部分：食生活全般について）
12.The Might of Millets and the Heart(査読付)	共	2019年11月	EC Cardiology 6. 11 (2019): 1041-1044	Ram B Singh, Mira Dewi, Ahmad Sulaeman, Rie Horiuchi, Nalin Rawal, Kumar Kartikey and Ghizal Fatima. キビベースの介入食は、血糖値、Hb1c、酸化ストレス、血圧の大幅な低下を引き起こす可能性がある。 （執筆担当部分：キビベースの介入食について）
13.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（他4名）. 菓子の摂取を少なくするように、主食のない食事や欠食をしないように、小学生を教育することで、子供たちの嫌いなものの出現を減らすことができる。一方で、中学生以降、不快な食べ物がいかにおいしいかを子どもたちが理解するように指導すれば、嫌いなものは

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
3 学術論文				
				なくなる可能性がある。（執筆担当部分：食教育・食生活全般について、責任著者）
14.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, Ghazi Halabi, Rie Horiuchi*, Toru Takahashi 高果糖食は心筋肥大につながる 酸化ストレスを引き起こす可能性がある。（執筆担当部分：食生活全般について）
15.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.	Rie Horiuchi*, Yuko Maki, Miki Tokunaga, Yuko Yamamoto, Keiiti Tsukinoki, et al. 学校給食の残食を減らすための介入は、子供たちに理想的な食習慣をみにつけることに貢献する。 （執筆担当部分：食教育・学校給食全般について、責任著者）
16.The Role of Food Antioxidants, Benefits of Functional（査読付）	共	2017年12月	Antioxidants 2017, 6, 81.1-20	Douglas W. Wilson , Paul Nash , Harpal Singh Buttar, Keith Griffiths , Ram Singh ,Fabien De Meester ,Rie Horiuchi and Toru Takahashi. 食事の選択や心血管疾患や認知症やアルツハイマー病などの神経変性疾患に影響する食品は脳機能に関連する。 （執筆担当部分：機能性食品について）
17.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(査読付)	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指導することおよび短時間でできる魚介類の調理方法の教育が，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．（執筆担当部分：食教育・幼児の食生活全般について、責任著者）
18.Role of amino acids in newborn and infant feeding（査読付）	共	2016年	International Journal of Clinical Nutrition. 2016; 16 (1): 1-25.	RB Singh, Rie Horiuchi*, BK Datta It is possible that supplementations of proteins, amino acids and peptides could be useful among the patients as well as in apparently healthy children.
19.Can gravitational waves predispose neuro-cardiovascular circadian rhythms?（査読付）	共	2016年	Clinical Research and Trials.2016;2(6):258-259	Ram B. Singh, Sergey Chibisov, Sergey Shastun, Rie Horiuchi* and Toru Takahashi 重力波は、概日時計や末梢時計を介した時間生物学機能障害として体のシステムで測定することもできるかもしれない。 （執筆担当部分：食生活全般について）
20.Eating History Affects Food Palatability in Young Japanese Females （査読付）	共	2013年10月21日	The Open Nutraceuticals Journal,2013;6: 117-123	Rie Horiuchi*, Ram B. Singh, Fabien De Meester, Douglas W. Wilson, Lekh R Juneja and Toru Takahashi. 食嗜好を制御することにより生活習慣病の予防に役立つことが示唆された。 （執筆担当部分：食嗜好・食事歴について、責任著者）
21.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ｐｐ.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て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。 （執筆担当部分：食教育・食生活状況および食行動・食意識について、責任著者）
22.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ｐｐ.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。（執筆担当部分：食教育・食生活状況および食行動・食意識について、責任著者）
23.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ｐｐ.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。（執筆担当部分：給食管理の実践的演

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
3 学術論文				
				習について、責任著者）
24.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9月	日本食品科学工学会55巻12号ｐｐ.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．（執筆担当部分：オカラ食について）
25.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3月	武庫川女子大学紀要55巻ｐｐ.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。（執筆担当部分：脂質代謝について、責任著者）
26.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6月	日本食生活学会誌18巻1号ｐｐ.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テ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。（執筆担当部分：オカラ食について）
27.機能性食品に対する意識と食行動との関連ー母親と学生間および食物系学科と他学科との比較ー（査読付）	共	2007年4月	日本食生活学会誌18巻1号ｐｐ.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。　（執筆担当部分：食生活について、責任著者）
28.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4月	日本食品科学工学会53巻ｐｐ.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。（執筆担当部分：オカラ食について）
29.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3月	日本食生活学会誌16巻4号ｐｐ.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「卯の花」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。　（執筆担当部分：食嗜好について、責任著者）
30.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ｐｐ.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。（執筆担当部分：給食管理の実践的演習について、責任著者）
31.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ｐｐ.23-28	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。（執筆担当部分：食事調査について、責任著者）
32.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9月	日本食生活学会誌16巻2号ｐｐ.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。（執筆担当部分：オカラ食品について、責任著者）
33.乾燥オカラが食パン	共	2005年6月	日本食生活学会誌	堀内理恵*，伊藤みどり，杉原好枝，福田　満

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
3 学術論文				
の比容積に与える影響（査読付）			16巻1号ｐｐ.31-38	ハイプロッチ・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，ハイプ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。　（執筆担当部分：オカラパンについて、責任著者）
34.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9月	調理食品と技術8巻3号ｐｐ.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乾,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。（執筆担当部分：オカラ食品について、責任著者）
35.女子大生のオカラの嗜好と意識調査	共	2004年3月	武庫川女子大学紀要52巻ｐｐ.15-18	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。　（執筆担当部分：オカラ食品の嗜好について、責任著者）
36.乾燥オカラ添加が製パン性に及ぼす影響（査読付）	共	2004年3月	日本食生活学会誌14巻4号ｐｐ.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。（執筆担当部分：オカラパンについて、責任著者）
その他				
１．学会ゲストスピーカー				
２．学会発表				
1.保育園給食の献立の評価と苦手食材を使った料理の開発	共	2024年11月30日	第19回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集，p33	眞木優子,堀内理恵 見た目の工夫や旨味のある食材との併用は幼児が嫌いな食材への苦手意識を減少させ栄養素の不足のリスクを軽減する可能性がある。
2.母親の主食、主菜、副菜の揃った食事と子供の野菜の嗜好との関係	共	2024年11月30日	第19回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集，p33	堀内理恵,眞木優子 母親との共食が主食、主菜、副菜の揃った食事を増加させ、野菜嫌いを減少させた可能性がある。
3.「おしゃもじ教室」の教育効果及び親が子供の食行動に 及ぼす影響	共	2024年9月8日	第71回日本栄養改善学会学術総会 p427	眞木優子,堀内理恵，山本託子,辻由美 子供が太ることへの懸念は親の情動的摂食への気づきにより高くなった。子供が食べることへの圧力は親の外発的摂食への気づきにより高くなった。親への食育にマインドフルイーティングを活用・実践することは子どもの食行動を制御できる可能性がある。
4.親の太っているという思いと子供の規則的な食事との関 係と子供の食事時刻を制御する手法の構築	共	2024年9月8日	第71回日本栄養改善学会学術総会 p427	堀内理恵,眞木優子 親が太っていると思う強さを弱めることは子供の食事を規則的にし、将来の生活習慣病のリスクの軽減が可能となるかもしれない。
5.保育園と幼稚園の給食の差の検討	共	2023年11月12日	第18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,堀内理恵 保育園や幼稚園に栄養士を配置し自園調理を行うことは子どもの様子を見て適宜献立を改善するなど、幼児期のこ子どもにとってより良好な食事提供に繋がる。
6.保育園給食のメニュー分析と苦手野菜を使用した料理の提案	共	2023年11月12日	第18回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集，p36	堀内理恵,眞木優子 保育園給食の献立において、栄養面やSDGsの観点からも魚類、豆類のメニューを増やす必要性が示唆された。切り方の工夫でごぼうの存在感を減らし、加熱時間の延長によりごぼうの硬さを軽減した。うまみの強い食材と合わせたり、味付けの工夫をしたりすることで園児が嫌いな食材の苦手意識を軽減し給食の残菜量の低減に繋がると考えられた。
7.「おしゃもじ教室」の教育効果と子供の食行動に対する親の	共	2023年9月3日	第70回日本栄養改善学会学術総会 p296	眞木優子,堀内理恵，山本託子,辻由美 親の子供が食べることへの圧力は親が子供の現在の体型を太っていると思う度合いに依存して減少した。以上より子供の体型制御には

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
２．学会発表				
関与が子供の体型に与え る影響				親に子供の標準体型を正しく認識させ標準体重を維持する食事量の教育が必要である。
8.幼児の親の育児不安に対する原因の因子の解明と親の育児不安制御効果	共	2023年9月3日	第70回日本栄養改善学会学術総会 p297	堀内理恵,眞木優子,徳永美希，高橋徹 配偶者や祖父母が育児を行うことや、育児の相談相手になることにより子の食物選択の幅を広げたり食事中の集中力を高めたりする可能性がある。
9.親への食育が、親の食育に対する意欲や子どもの食行動に及ぼす影響	共	2022年11月	第17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,堀内理恵バランスの良い食生活に導くための子どもの食事内容に関する親への講義や幼稚園等で子どもの調理体験を行うことは親の食育意欲の上昇や子どもの食行動の改善に繋がると考える。
10.保育園給食のメニュー分析と苦手野菜を使用した料理の開発	共	2022年11月	第17回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p29	堀内理恵,眞木優子 下茹ですることでもやしの豆臭さを減少させ、加熱時間の延長によりもやしの硬さを軽減した。うまみの強い食材と合わせたり、味付けや見た目の工夫をしたりすることで園児が嫌いな食材の苦手意識を解消し偏食の改善や給食の残菜量の低減に繋がると考えられた。
11.「おしゃもじ教室」の教育効果および子供が太ることへの懸念が子供の体型に及ぼす影響	共	2022年9月	第69回日本栄養改善学会学術総会 p254	堀内理恵，眞木優子，山本託子,辻由美 「子供が太ることへの懸念」の原因は「マインドフルネス」と「親が子供の現在の体型を太っていると思う度合い」であった。親にマインドフルネスを組み入れた教育を行うことでカウプ指数を制御できるかもしれない.
12.母親が考える子の理想の体型と実際の体型のずれが子供の体型に与える影響	共	2022年9月	第69回日本栄養改善学会学術総会 p253	堀内理恵,眞木優子,徳永美希，康薔薇，高橋徹 母親の「実際のカウプ指数と親が考える理想カウプ指数の差」を制御することにより、子の体型を制御できる可能性がある。この認識のずれは、子のカウプ指数の健康的な範囲を継続的に教育することで修正できるかもしれない。
13.保育園の給食のメニュー分析と園児が嫌いな食材を使用した料理の提案	共	2021年11月20日	第16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 栄養的な面からも魚類、豆類のメニューを増やし多様化する必要性が示唆された。小松菜料理の提案では4品が給食に採用され残食は0だった。切り方や調理方法を工夫することは園児が嫌いな食材の苦手意識を解消し偏食の改善や給食の残菜量の低減に繋がると考えられた。
14.「おしゃもじ教室」の教育効果および子供の食行動に関する親の関与が子供の体型に及ぼす影響	共	2021年11月20日	第16回日本給食経営管理学会学術総会講演要旨集, p38	堀内理恵，眞木優子，山本託子,辻由美 「おしゃもじ教室」実施により子供や親の意識の変化が見られ教育効果が表れた。子どもの適正な体重を知り食事に注意を向ける教育により、カウプ指数を制御できるかもしれない。
15.こども園の残菜率と食行動や体型との関係	共	2021年10月	第68回日本栄養改善学会学術総会 p158	眞木優子，康薔薇,堀内理恵 残菜率と体型は直接的に関連しなかったが、ボディーイメージのずれは残菜量の減少に影響することが示唆された。また、給食時間を長く確保すること、食事中に食べ遊びを減らすこと、よく噛むことは残菜率の減少に繋がると推測された。
16.親の体重やボディイメージが子の体重に及ぼす影響	共	2021年10月	第68回日本栄養改善学会学術総会 p158	堀内理恵,眞木優子,徳永美希，康薔薇，高橋徹 親の体重や「親の理想の体型と実際の体型のずれ」を制御することにより、子の体型を制御することができるかもしれない。
17.食事中の教員の指導と園児の残菜率・食行動との関係	共	2021年3月	第19回栄養栄養改善学会近畿支部要旨集ｐ35	眞木優子,堀内理恵 園児の個々の給食時の問題行動は互いに影響しあっていることが示された。給食時の問題行動を一つずつ指導することは園児の問題行動全体を減らすことになるかもしれない。問題行動を減少させることで喫食を促すことに繋がると考えられる。
18.「おしゃもじ教室」の教育効果および子供の食行動に関する親の関与が子供の体型に及ぼす影響	共	2021年3月	第19回栄養改善学会近畿支部 要旨集 ｐp31	堀内理恵,眞木優子,山本託子,辻由美 「おしゃもじ教室」実施により子供や親の意識の変化が見られ教育効果が表れた。子供の適正な体型を知り食事の管理を行えるよう親の教育の必要性が示唆された。
19.保育園の給食のメニュー分析と幼児の嫌いな食材を使った料理の提案	共	2020年11月	第42回家政学会関西支部研究発表会	眞木優子、北村真理、堀内理恵 メニュー分析の結果、主菜のたんぱく質源は肉類の使用頻度が高かった。メニューの広がりや栄養面から魚類や豆類を増やすことが望ましいと考えられた。官能評価では、総合評価で「しいたけケー

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
２．学会発表				
				キ」の評価が最も高く残菜も0であった。椎茸を細かく切る、甘味や香りをつける、加熱することは椎茸の味や香りを弱めると考えられ、椎茸を食べることができる可能性が示唆された。
20.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。
21.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。
22.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。
23.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。
24.「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。
25.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。
26.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。
27.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。
28.「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。
29.教員の直接指導が園児の食事中の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。
30.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。
31.食事中の声かけおよび嫌いな食材が園児の残菜率や行動に与		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,	堀内理恵,眞木優子,徳永美希,山本裕子,槻木恵一,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

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
２．学会発表				
える影響			p34	貢献する可能性が考えられる。
32.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った。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。
33.1・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る。
34.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, β3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。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。
35.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。
36.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。
37.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，p39	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。
38.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，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。
39.連関規則を用いた、女子学生とその母親の料理の嗜好及び食物摂取頻度の類似性の検討	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.312	小山達也、眞木優子、鎌田智英実、高木尚紘、森永八江、成瀬祐子、堀堀内理恵 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。
40.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。
41.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、今後他の地域で対象の園の数を増やして検討する必要性があると思われる。
42.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，ｐ284	小山達也,眞木優子,横溝佐衣子,谷野永和,堀内理恵 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が示唆された。
43.学内製造調理済み冷凍食品の持ちかえり	共	2015年11月29日	第11回日本給食経営管理学会学術総	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

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
２．学会発表				
想定時の食品の中心温度			会講演要旨集、p.48	推察される。
44.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，p41	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，継続した食教育の必要性が示唆された。
45.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	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。
46.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。
47.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、高木尚紘、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。
48.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。
49.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。
50.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ところから嚥下まで」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。
51.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。
52.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	眞木優子，堀内理恵 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。
53.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 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慣れさせるなど,グループ別の課題が示唆された。
54.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 ABC分析では牛乳,魚,米が順に上位に挙がった。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。
55.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

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
２．学会発表				
				低下していた。食事中の声かけは積極的に行っていることから、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。
56.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。
57.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。
58.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（p0.05）,次いでセルロース30g/L添加群（p0.05）,ペクチン8.3 g/L添加群（p0.05）,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,p0.0001）,自由水量（r=0.88、p0.0001）,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。
59.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。
60.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。
61.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。
62.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ｐ325	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。
63.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ｐ386	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。
64.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 作り置きの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。
65.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ｐ202	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

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
２．学会発表				
				対する園児の意識は高まるのではないかと示唆される。
66.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。
67.三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えて食べるなどの行動に結びついていた。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。
68.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。
69.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。
70.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	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。
71.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 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。
72.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。
73.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。
74.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。
75.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。
76.幼稚園給食における実態調査及び内容検討	共	2011年9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。
77.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9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，前田佳予子，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。

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
２．学会発表				
78.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考える。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。
79.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9月12日	第57回日本栄養改善学会学術総会講演集，ｐ.341	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た。
80.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9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。
81.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。
82.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。
83.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 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。
84.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。
85.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。
86.女子大生の機能性食品に関する意識と食行動調査	共	2006年3月11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 オカラは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。オカラの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，今後オカラに関する情報の普及により認識向上が期待される。
87.オカラ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8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 ラットへのオカラ・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％以上のオカラ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。
88.女子大生とその母親のオカラに関する嗜好調査	共	2005年3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「卯の花」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。

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
２．学会発表				
89.オカラと魚油のラット脂質代謝に及ぼす影響	共	2004年9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 ラットへのオカラ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。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。
90.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9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。
91.オカラ添加が食パンの比容積に与える影響	共	2003年9月5日	日本調理科学会平成15年度大会，p.2	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。
３．総説				
４．芸術（建築模型等含む）・スポーツ分野の業績				
５．報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
1.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,廣瀬聡弥、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。
６．研究費の取得状況				
1.Assessment of factors affecting adulthood body mass index among Japanese using the Bayesian network	共	2022年7月	学内研究助成金 学内論文投稿助成金	Rie Horiuchi ,* Yuko Maki, Miki Tokunaga, Ram B. Singh, Douglas W. Wilson, Harpal S. Buttar, Toru Takahashi 子や親において、規則正しく食事をすることの教育は体重を制御し知能を高める可能性がある。
2.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	2021年	科学研究費　基盤研究(C)	研究分担者 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。
3.Education for Improving Children’s Behaviors during Eating in a Japanese Nursery School	共	2021年	学内研究助成金 学内論文投稿助成金	こども園における、望ましい食行動の効果的な指導法を提言した。（執筆担当部分：幼児の食行動について、責任著者）
4.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	2020年	科学研究費　基盤研究(C)	研究分担者 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。
5.Conditions for the Appearance and Disappearance of Dislikes of Food in Japanese Students	共	2019年	学内研究助成金 学内論文投稿助成金	菓子の摂取を少なくするように、主食のない食事や欠食をしないように、小学生を教育することで、子供たちの嫌いなものの出現を減らすことができる。一方で、中学生以降、不快な食べ物がいかにおいしいかを子どもたちが理解するように指導すれば、嫌いなものはなくなる可能性がある。（執筆担当部分：食教育・食生活全般について、責任著者）
6.ベージアンネットワークを用いた肥満	共	2018年	科学研究費　基盤研究(C)継続	研究代表者 肥満の原因をベイジアンネットワークを用いて解明し、肥満の原因

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
６．研究費の取得状況				
関連因子の解析と肥満予防の教育プログラムの開発				の中から制御可能なキー因子の選定を行うことである。本成果を基に長続きできる肥満予防プログラムを構築することも将来の目標としている。
7.ベー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	共	2017年	科学研究費　基盤研究(C)継続	研究代表者 肥満の原因をベイジアンネットワークを用いて解明し、肥満の原因の中から制御可能なキー因子の選定を行うことである。本成果を基に長続きできる肥満予防プログラムを構築することも将来の目標としている。
8.ベー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	共	2016年	科学研究費　基盤研究(C) 新規	研究代表者 肥満の原因をベイジアンネットワークを用いて解明し、肥満の原因の中から制御可能なキー因子の選定を行うことである。本成果を基に長続きできる肥満予防プログラムを構築することも将来の目標としている。
9.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	単	2015年3月	学内奨励金	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。
10.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	単	2014年3月	学内奨励金	嫌いな食べ物がある者ほど体脂肪率が高く、食意識は低かったことから、幼児期に健全な食生活を送り、好き嫌いをつくらない教育を検討していくことも重要である。
11.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。
12.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。

学会及び社会における活動等	
年月日	事項
1.2024年7月	日本給食経営管理学会委託契約基準検討WG委員
2.2021年9月～現在	日本給食経営管理学会理事
3.2018年8月30日8月31日	平成30年度日本調理科学会大会 協力委員
4.2017年10月~現在	給食経営管理学会　評議員
5.2016年11月	第１2回日本給食経営管理学会学術総会　実行委員
6.2016年5月14日5月15日	第70回日本栄養・食糧学会大会 協力委員
7.2015年10月25日	第37回日本家政学会関西支部研究発表会 実行委員
8.2013年9月12日9月14日	第60回日本栄養改善学会学術総会 実行委員
9.2012年12月2日	第11回日本栄養改善学会近畿支部学術総会 実行委員
10.2009年	第４回日本栄養改善学会 若手の会座長
11.2006年4月～現在	日本栄養改善学会
12.2006年～現在	日本給食経営管理学会
13.2003年4月～2017年	日本食生活学会
14.2002年4月～2017年	日本調理科学会

学会及び社会における活動等	
年月日	事項
６．研究費の取得状況	
15.2001年4月～現在	日本家政学会