

教育研究業績書

所属	職名	氏名	学位
生活科学部 栄養科学科	准教授	寺本 ミユキ	学士(家政学)

I 教育活動

教育実践上の主な業績	年月日	概要
(1)教育内容・方法の工夫(授業評価等を含む)		
・スライド資料作成 ・小テストの実施	令和4年4月～	教科書に準拠したスライドを作成するとともに、管理栄養士国家試験問題と関連性を持たせた小テストを実施することにより、学修内容の理解を促している。 また、ペアトークやグループワークを実施することにより学修の深部化を図り、調理学実習を含めた実践活動に学修内容を活用できるよう指導している。
(2)作成した教科書・教材・参考書		
くまもとの地場産物を活用した料理献立集	平成21年2月	公益財団法人熊本県学校給食会のプログラム作成委員として、学校給食における地場産物を活用した献立等のレシピ集作成と指導プログラム等の研究・作成を行い、給食の時間における指導の内容充実を図った。
くまもとの地場産物を活用した料理献立集Ⅱ	平成22年2月	前年度に引き続き、公益財団法人熊本県学校給食会のプログラム作成委員として、学校給食における地場産物を活用した献立等のレシピ集作成と指導プログラム等の研究・作成を行い、給食の時間における指導の内容充実を図った。
学校給食の手引き～運営・管理編～	平成30年3月	学校給食の運営・管理に当たって、給食従事者だけでなく、学校関係者が理解しておくべき内容をまとめた「学校給食の手引き～運営・管理編～」を作成した。 特に、第4章 学校給食に関する事故防止及び非常時の対応、第7章は、熊本地震の経験を踏まえた災害対策についてまとめており、学校給食従事者だけでなく、全ての教職員や学校設置者である各市町村教育委員会においても活用できる内容となっている。
衛生管理・調理技術Q&A ～大量調理の疑問を解決～	令和4年1月	学校給食をはじめとする大量調理の衛生管理について、HACCPを踏まえたハード面及びソフト面の充実方法について、科学的根拠を明確にしてまとめている。また、調理技術では、理論はもとより「標準化」の図り方や近年課題となっている「減塩調理」の方法について詳細に記述している。 さらに、全国の給食従事者(管理栄養士・栄養士・調理従事者等)から寄せられた100の疑問や質問をQ&Aでまとめている。 本著書においては、調理技術Q&Aの作成に当たった。
(3)教育方法・教育実践に関する発表、講演等		
(4)その他教育活動上特記すべき事項		

II 研究活動

著書・論文等の名称	単著・共著の別	発行または発表の年月	発行所、発表雑誌(及び巻、号数)等の名称	編者・著者名(共著の場合のみ記入)	該当頁数
(著書)					
1 学校給食の手引き～運営・管理編～	共	平成30年3月	熊本県教育委員会	熊本県教育委員会	

2 衛生管理・調理技術 Q&A ～大量調理の疑問を解く～	共	令和4年1月	学建書院	田中延子、殿塚婦美子、守田真里子、竹内佳代子他	p121～128
(論文)					
(その他)					
栄養教諭等の所属校と受配校の違いによる食に関する指導の実施状況の比較検討	共	令和4年9月	日本栄養改善学会	喜屋武 ゆりか、井口 直子、氏家 幸子、寺本 ミユキ、布川 美穂、守田 真里子、田中 延子	
栄養教諭等の所属校の違いによる食に関する指導の実施状況—小学校と中学校の比較—	共	令和4年9月	日本栄養改善学会	布川 美穂、氏家 幸子、井口 直子、寺本 ミユキ、喜屋武 ゆりか、守田 真里子、田中 延子	
栄養教諭と学校栄養職員の所属校における食に関する指導の実施状況	共	令和5年11月	日本学校保健学会	寺本ミユキ、布川美穂、喜屋武ゆりか、井口直子、氏家幸子、石川利恵、守田真里子、田中延子	
日本栄養士会雑誌、世界に誇る日本各地の伝統食紹介 てまえみそ 煙作地域の工夫から生まれたごちそう「あんもちだご汁」	単	令和5年12月	日本栄養士会	寺本ミユキ	p26
小学生の定期的な中食・外食の利用と疲労感等および主観的健康感の関連	共	令和6年9月	日本栄養改善学会	寺本ミユキ、中嶋名菜、坂本達昭	

III 学会等及び社会における主な活動

令和元年6月～令和4年6月	公益財団法人熊本県学校給食会 理事
令和4年6月～現在	公益財団法人熊本県学校給食会 評議員
令和5年6月～現在	熊本県健康食生活・食育推進連絡会議委員
令和5年9月	玉名都市学校給食会 納食主任および栄養教諭・学校栄養職員合同研修会 講師
令和4年4月	日本栄養改善学会
令和4年4月	日本栄養士会
令和5年4月	日本学校保健学会
令和6年7月	玉名都市学校給食会 衛生管理研修会 講師
令和6年7月	熊本市学校給食関係者研修会 講師