所属・氏名（　医療栄養学部　医療栄養学科　氏名：木村留美　）

	著書、学術論文等の名称	単著共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概　　要
1	(学術論文) 口中調味の実施状況が白飯とおかずを組み合わせた食事での白飯のおいしさに及ぼす影響《筆頭論文》	共著	平成 23 年 4 月	日本調理科学会誌, Vol.44, p.145 ～ p.152	日本の伝統的な食べ方である「口中調味」の実施が，食事のおいしさへどのように関与しているのかを明らかにし，このことが，対象者の継続的な栄養管理を可能とすると考え，本研究を行った。口中調味の実施と，食事のおいしさは関係し，白飯の摂取量に差が認められた。また，実施群は非実施群よりも，魚の塩焼き，煮魚，刺身などの魚料理や，肉じゃが，きんぴらごぼうなど和風料理を「白飯をおいしく感じるおかず」とした者が多かった。一方，非実施群はあっさりした味を好んでいた。この結果は，食べ方による美味しさの違いを明らかとしたものであり，対象者の食背景に配慮した給食運営（献立作成，栄養教育）に有益な知見を与えるものである。 （当該論文のページ数：8 頁）（当該論文の著者名：木村留美，杉山寿美，石永正隆） 担当部分の概要：研究計画，実施，集計，データ解析，論文執筆
2	(学術論文) 口中調味の実施状況が献立作成に及ぼす影響《筆頭論文》	共著	平成 26 年 12 月	広島文教女子大学紀要，Vol.49，p.41 ～p.50	本研究は，女子大学生を対象として，口中調味の実施と献立構成について，食環境等の背景とともに検討を行った。口中調味の実施群は，「左手に，ご飯茶碗を持って食べる」ことを教わっている者が有意に多かった。また、献立作成においては「白飯がおいしくなるおかず」ではないと回答された天ぷらにおいて，実施群は味噌汁，非実施群は澄まし汁を組み合わせていたことは，実施群は，天ぷらでは白飯が食べづらいことを理解して，味噌汁を組み合わせたと考えられた。これらのことは，今後，食事と白飯や味噌汁を含む献立構成によって，食文化・食事マナーと食事全体をおいしく食べる“実際の普通の食事”の視点を調理及び給食の献立作成で学ばせる必要性が明らかとなった。（当該論文のページ数：10 頁）（当該論文の著者名：木村留美，角田美紀子,杉山寿美） 担当部分の概要：研究計画，実施，集計，データ解析，論文執筆
3	(学術論文) 栄養士･管理栄養士養成課程の調理実習が学生の給食管理に対する意識に及ぼす影響《筆頭論文》	共著	平成 28 年 9 月	広島国際大学総合教育センター紀要,Vol1， p.103～ p.113	栄養士・管理栄養士養成施設の調理実習が，学生の給食実習や卒業後の厨房業務に対する意識へ及ぼす影響について，調理実習の教育目標が異なる 3 大学で調査した。 いずれの大学も「給食実習で，調理実習の調理技術，献立作成，衛生管理が役だった」「栄養士・管理栄養士が厨房業務を行うことが必要」と多くの学生が回答した。また，卒業後，厨房業務を行いたい理由は A 短大「美味しいものの提供」「調理が楽しい」，B 大「美味しいものの提供」「献立作成」，C 大「栄養管理業務」「献立作成業務」のためと回答した学生が多かった。これら学生の意識と各大学の教育目標は合致しており，担当教員は給食実習や卒業後の厨房業務を意識した実習を行うことが必要

					であると考えられた。（当該論文のページ数：11 頁）（当該論文の著者名：木村留美，白砂千登勢，中藪宏美，戸松美紀子，杉山寿美）担当部分の概要：研究計画，実施，データ解析，論文執筆
4	（報告・発表） 栄養士・管理栄養士養成課程の調理実習が学生の厨房業務に対する意識に及ぼす影響	共同	平成 25 年 8 月	日本調理科学会平成 25 年度大会（奈良）	栄養士・管理栄養士養成課程の調理実習が，給食実習及び卒後の厨房業務へどのような影響を及ぼすかを明らかにすることを目的とし，3 大学で調査を行った。教員が掲げる教育目標や教育内容により，学生の衛生管理，食材料管理の理解，厨房業務に対する意識に差が認められた。しかし，各大学それぞれの学生が，学習内容に満足していたことから，教員側が給食実習や卒後の厨房業務への影響を理解して，調理実習を行うべきであることが示された。この結果は，給食実習と調理実習がそれぞれ独立して行われることが多い現状の問題を明らかにしたものであり，栄養士・管理栄養士養成施設における両実習の連携の重要性を示したものである。 （当該発表者名：木村留美，白砂千登勢，杉山寿美）担当部分の概要：研究計画，調査，データ解析，発表