

2023.05.1 現在

教員名	野中春奈
学位、資格	修士（家政学）：東京家政大学大学院 栄養士、管理栄養士 中学校教諭専修免許（家庭）、高等学校教諭専修免許（家庭） フードコーディネーター3級資格、食育マイスター
専門領域	調理、食育
所属学会	日本調理科学会、日本家政学会、日本栄養士会
担当科目	「調理学実習Ⅰ」、「調理学」、「栄養学実習」「栄養指導実習Ⅰ」、「家事支援技術Ⅰ」、「キャリア演習ⅠⅡ」
主な業績、活動	<p>【口頭発表】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●野中春奈・藤田睦・駒場啓子・山崎敬子・増山結子：道の駅との連携事業における大学の取り組みーデザートレシピ提案にむけてー、第9回栃木県栄養改善学会（2016） ●持永春奈・長尾慶子：牛乳のゲル化に及ぼす生姜汁の影響、日本調理科学会平成14年度大会（2002） ●持永春奈・南 誠二 他：地区の障害者（児）歯科診療における実態調査ー食事に関する事項についてー、日本障害者歯科学会平成14年度大会（2002） <p>【論文】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●野中春奈・山崎敬子・藤田睦：佐野市産もち麦を活用した嗜好飲料の開発に向けた検討Ⅰ，佐野短期大学研究紀要，第32号，p45-52(2021) ●山崎敬子・野中春奈・藤田睦：佐野市産もち麦を活用した嗜好飲料の開発に向けた検討Ⅱ～コーヒー風もち麦飲料～，佐野短期大学研究紀要，第32号，p53-61(2021) ●野中春奈：調理実習における生ごみ堆肥化に向けた取り組み，佐野短期大学研究紀要，第31号，p73-81（2020） ●野中春奈・藤田睦・山崎敬子・本間（橋本）環：佐野市地域活性化のための商品開発の検討～いもフライをモチーフにした菓子の開発～，佐野短期大学研究紀要，第29号，p31-37(2018) ●山崎敬子・野中春奈・藤田睦・本間（橋本）環：栃木県産イチゴを利用した調理加工品の開発Ⅱ～イチゴパウダーの製造法の検討～，佐野短期大学研究紀要，第29号，p39-46(2018) ●野中春奈・藤田睦・駒場啓子・山崎敬子・増山結子：道の駅との連

携事業における栄養フィールドの取り組み～デザートレシピ提案に
むけて～, 佐野短期大学研究紀要, 第 28 号, p133-141 (2017)

●野中春奈: 子どもの食育活動サポートにむけた検討～保育園にお
ける観察を通じて～, 佐野短期大学研究紀要, 第 27 号, p31-38 (2016)

●持永春奈: 生姜汁の特性に関する基礎的研究, 東京家政大学研究紀
要, 第 43 集, p67-72 (2003)

●持永春奈・河村フジ子: 炒めもやしの品質に及ぼす炒め方の影響,
日本調理科学会誌 vol. 34, No. 4, p390-395 (2001)

●持永春奈・河村フジ子: ラードの水煮におけるショウガの脂質酸化
防止効果に及ぼす共存物質の影響, 日本調理科学会誌 vol. 33, No. 1,
p2-6 (2000)

【社会活動等】

●令和 4～ 学校給食食物アレルギー対策委員

●令和 4～ 佐野市観光協会推薦優良土産品審査委員

●令和 5～3 年 3 月「さのたんカレンダー (栄養)」企画・構成・編集

●令和 3～元年度 栃木県立小山北桜高等学校評議委員

●令和 2～元年 3 月「さのたんカレンダー (こどもと栄養)」
企画・構成・編集

●令和元年 8 月 J A 趣味講座「料理教室」講師

●平成 31 年 2 月 佐野市生涯学習フォーラム分科会発表

●平成 30 年 8 月 J A 趣味講座「料理教室」講師

●平成 30 年 1 月 佐野市伝統工芸品 天明鋳物×「食」プロジェク
ト

レシピ付き冊子作成協力 (レシピ監修)

●平成 29 年 8 月 J A 趣味講座「料理教室」講師

●平成 28 年度 佐野商工会議所「平成 28 年度地域力活用新事業∞
全国展開プロジェクト本体事業 1 年目」委員会委
員

●平成 27 年度 佐野商工会議所「平成 27 年度地域力活用新事業∞
全国展開プロジェクト調査研究事業」委員会委員