

2024.05.01 現在

教員名	野中春奈
学位、資格	修士（家政学） 管理栄養士・栄養士 高等学校教諭専修免許（家庭） 中学校教諭専修免許（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」、「栄養総合演習ⅠⅡ」
主な業績、活動	<p>【著書】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「新 調理の科学-基礎から実践まで-」編著：高崎禎子・小林理恵，執筆担当：第8章 8.3.1-2, 8-5 第10章 10.6、学文社、2024.4 ●「調理の科学-基礎から実践まで-」監修：吉田勉、編著：高崎禎子・小林理恵、執筆担当：第8章 8.3.1-2, 8-5, 第10章 10.6、学文社、2020.4 <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)

【口頭発表等】

●平成 31 年 2 月 佐野市生涯学習フォーラム分科会発表

●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～デザートレシピ提案にむけて～, 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－食事に関する事項について－, 日本障害者歯科学会平成 14 年度大会 (2002)

【社会活動等】

●令和 5 年度～現在 佐野市シルバー人材センター料理教室講師

●令和 4 年度～現在 佐野市学校給食食物アレルギー対策委員会委員

●令和 4～現在 佐野市観光協会推薦優良土産品審査委員会委員

●令和元年～現在 「さのたんカレンダー」企画・構成・編集

●令和 3 年度～元年度 栃木県立小山北桜高等学校評議委員

●平成 29 年～令和元年 JA 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 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