

## 教員紹介(教育業績書)

氏名	ひらがな	職位	所属(学科等)
菊池 亮子	きくち りょうこ	助教	地域共生学科食物栄養コース
<b>教育理念(学生へのメッセージ)</b> 誰かのために、自分のために、栄養士の資格を活かしてほしいです。 自分の可能性を信じて2年間、一緒に頑張りましょう。			
<b>教育の責務</b> 担当教科 調理学、調理学実習Ⅰa・b、調理学実習Ⅱa・b、調理学実習Ⅲ・Ⅳ、応用栄養学実習、総合演習A・B、地域と人々、学外実習Ⅰ・Ⅱ 教育活動 1年生クラスアドバイザーを担当している。単位取得にむけて学習支援および生活支援を行っている。 3ポリシーと教育活動 担当している調理学、調理学実習Ⅰa・b、Ⅱa・bでは、DPにおける「Ⅱ確かな専門知識や技能」、また調理実習Ⅲ・Ⅳでは、「Ⅳ課題解決能力」、「Ⅴ主体的に学ぶ力」の修得を目指す。			
<b>教育方法</b> 講義科目においては、教科書に沿った内容のパワーポイントを作成し実施している。パワーポイントは書き込み式とし、学生へ配布している。また定期的に小テストを実施し、復習する時間を増やすことで専門知識の定着を期待する。実習においては、少人数グループとし、学生一人当たりの調理頻度を高めることで栄養士に必要な調理技術を修得させたい。			
<b>他者評価</b> 令和6年度の学生による授業評価の結果は、概ね満足であるとの評価を得ている。また、ピアレビューにおいても肯定的な意見が得られた一方で、知識伝達型の授業においては、トピック紹介やブレイクダウンの時間を積極的に取り入れ、授業の理解度および質の向上に繋げる必要があると考えられる。今後は、これらの点を踏まえ、授業の改善に努めたい。			
<b>学生の学修成果</b> 令和6年度の1年生前期科目である調理学実習Ⅰにおいては、S評価およびA評価の割合が全体の25%であった。後期科目の調理学実習Ⅱにおいても同じ水準を維持しているため、B評価およびC評価の割合もほぼ横ばいであると考えられる。これらの結果を踏まえ、前期の基礎的な技術を修得した学生が後期において複合的な技術を習得し応用力を身につけている一方で、B評価およびC評価の学生に対しては補習を実施し、技術向上を図ることで学習支援を行っている。			
<b>今後の目標(短期・長期)</b> 短期: 栄養士に必要な専門知識および調理技術を修得できるようサポートをしたい。 長期: 授業および地域活動・ボランティア活動を通して学んだことを活かし、社会貢献できる栄養士を養成していきたい。			
<b>専門分野(学問分野／専攻)</b> 調理科学 給食経営管理学 <b>研究テーマ(研究領域)</b> 大量調理機器を用いた食品の調理科学的変化に関する研究 摂食・嚥下機能に対応した食事のテクスチャーに関する研究			
所属学会			

日本栄養士会		日本調理科学会	日本栄養改善学会
日本給食経営管理学会			
学歴・学位・免許資格			
平成 29 年 3 月	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科卒業(管理栄養士名簿登録番号 第 223504 号)		
平成 29 年 4 月	長崎国際大学大学院健康管理学研究科健康栄養学専攻(修士課程)入学		
平成 31 年 3 月	長崎国際大学大学院健康管理学研究科健康栄養学専攻(修士課程)修了修士(健康管理学)		
職歴			
平成 29 年 4 月	長崎国際大学 健康管理学部 健康栄養学科 助手(令和 2 年 3 月まで)		
令和 2 年 4 月	長崎短期大学 地域共生学科 食物栄養コース 助手		
令和 5 年 4 月	長崎短期大学 地域共生学科 食物栄養コース 助教(現在に至る)		
教育研究業績		著書、学術論文等の名称	発行所、発表雑誌等又は発表学会等
平成 29 年 5 月	Comparison of Nutrient Intake between Japanese Female Elite and Collegiate Karate Play		JounalofAthleticEnhancement 7:2DOI:10.4172/2324-9080. 1000290, 2018
平成 31 年 2 月	大量調理機器を用いた湿式加熱における食品の調理特性に関する研究		長崎国際大学院 修士論文
令和 2 年 3 月	大量調理機器を用いた湿式加熱が野菜類の性状に与える影響		長崎国際大学論叢第 21 巻 p129-138 2021
令和 3 年 3 月	介護食における食べる機能の段階に応じたテクスチャーの検討		長崎国際大学論叢第 22 巻 p145-151 2022
令和 4 年 3 月	大量調理機器を用いた加熱法および水冷時間がほうれん草の品質に及ぼす影響		長崎国際大学論叢第 23 巻 p86-89 2023
令和 4 年 3 月	「発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類 2018」に則した形態調整の工夫とそのテクスチャー評価		長崎国際大学論叢第 23 巻 p101-109 2023
令和 6 年 3 月	大量炊飯に用いた調理機器の違いが米飯の品質に与える影響		長崎国際大学論叢第 25 巻 p85-94 2025
令和 6 年 4 月	植物プロテアーゼ含有食品を用いた牛もも肉の軟化に関する包括的検討		日本調理科学会誌 Vol.58 No.2 2025
社会における活動等 (学会・研究会等の委員・役員／講演会／社会貢献／表彰／他)			
令和元年 3 月	「摂食・嚥下に関する講話」園内研修／児童発達支援センター佐世保市立すぎのこ園		
令和元年 3 月	ながさき県民大学講座「形態食に関する講話」実習補助 /長崎県立佐世保特別支援学校		
令和 3 年 12 月	公開講座／令和 3 年度地域介護者教室(嚥下調整食講座)参加／主催:長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科、後援:佐世保市保健福祉部健康づくり課		
令和 4 年 12 月	公開講座／令和 4 年度地域介護者教室(嚥下調整食講座)参加／主催:長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科、後援:佐世保市保健福祉部健康づくり課		
令和 5 年 11 月	「子育て・親育ち講座」講師／波佐見町連携事業		
令和 6 年 10 月	「子育て・親育ち講座」講師／波佐見町連携事業		

**Faculty introduction(Educational achievements)**

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Kikuchi Ryoko	Assistant Professor	Department of Regional Collaboration / Nutrition and Food Science course
Education philosophy (Message to students)		
I want you to utilize your dietitian qualifications for others and for yourself. Believe in your potential and work hard together for two years.		
Educational responsibilities		
Subjects	Cookery Science, Cooking Practice I a/ I b/ II a/ II b, Cooking Practice III / IV , Practice in Applied Nutrition, Comprehensive Exercises A/B, Practical Training I / II	
Educational activities	I am in charge of the first year class advisor, providing academic and lifestyle support to help students obtain credits.	
3 Policies and Educational activities	In the Culinary Science, Cooking Practice I.a/ I.b and II.a/ II b, which I am in charge of, I aim to help students acquire “II. Solid Specialized Knowledge and Skills” in DP, and in Cooking Practical Training III./IV., “IV. Problem-solving ability” and “V. Ability to learn independently”.	
Education method		
In the lecture subjects, the content is presented using PowerPoint in line with the textbook. PowerPoint is written and distributed to students. In addition, we expect to consolidate specialized knowledge by conducting quizzes regularly and increasing the time for review. In the practical training, we will use small groups and increase the frequency of cooking per student so that nutritionists can acquire the cooking skills necessary.		
Evaluation by others		
The results of the 2024 student evaluations of my classes were generally satisfactory. In addition, while the peer reviews also gave positive feedback, it is believed that in knowledge transfer classes, it is necessary to actively incorporate time to introduce topics and break them down in order to improve the level of understanding and quality of the classes. In the future, I would like to work on improving my classes, taking these points into consideration.		
Student achievements		
In the first-year first-year course, Cooking Practice I, in the 2024 academic year, 25% of students received grades S and A. The same level was maintained in the second-term course, Cooking Practice II, so the percentage of students receiving grades B and C is expected to remain roughly the same. Based on these results, students who have acquired basic skills in the first term are able to acquire multiple skills and apply them in the second term, while students who received grades B and C are given supplementary lessons to help them improve their skills and provide learning support.		
Future goals (short term and long term)		
Short-term goals:I would like to support nutritionists so that they can acquire the necessary specialized knowledge and cooking skills.		
Long-term goals:I would like to use what is learned through classes, community activities, and volunteer activities to train nutritionists who can contribute to society.		

Specialized field (academic field / major)		
Cookery   Science                                      Food Service Management		
Research theme (research area)		
Research on scientific changes in food preparation using mass cooking equipment		
Study on meal texture corresponding to feeding and swallowing functions		
Academic societies		
Japan Cooking Science Society	Japan Society for Nutrition Improvement	Japan Dietetic Association
Japan Food Service Management		
Education / degree / license		
March 2017	Graduated from Nagasaki International University Faculty of Health Management, Department of Health and Nutrition	
April 2017	Enrolled in the Department of Health and Nutrition (Master’s Program), Graduate School of Health Management, Nagasaki International University	
March 2019	Completed the Department of Health and Nutrition (Master’s Program), Graduate School of Health Management, Nagasaki International University Master (Health Management)	
Work history		
April 2017	Assistant Professor, Department of Health and Nutrition, Faculty of Health Management, Nagasaki International University (until March 2020)	
April 2020	Nagasaki Junior College, Department of Community Symbiosis, Food and Nutrition Course, Assistant	
April 2023	Nagasaki Junior College Department of Community Symbiosis Food and Nutrition Course Assistant Professor (to the present)	
[academic paper]		
May 2017	Comparison of Nutrient Intake between Japanese Female Elite and Collegiate Karate Play	JounalofAthleticEnhancement 7:2DOI:10.4172/2324–9080.1000290, 2018
February 2019	Study on Cooking Characteristics of Food in Wet Heating Using Mass Cooking Equipment	Nagasaki International Graduate School Master’s Thesis
March 2021	Effect of Wet Heating Using Mass Cooking Equipment on Properties of Vegetables	Nagasaki International University Review Vol. 21 p129–138 2021
March 2022	Examination of texture according to the stage of eating function in nursing care food	Nagasaki International University Review Vol. 22 p145–151 2022
March 2023	Effects of Heating Method and Water Cooling Time on Spinach Quality Using Mass Cooking Equipment	Nagasaki International University Review Vol. 23 p86–89 2023
March 2023	Devising morphological adjustment and evaluating its texture in accordance with the “Classification of Swallowing Adjustment Diet for Children with Developmental Dysphagia 2018”	Nagasaki International University Review Vol. 23 p101–109 2023

March 2025	Effects of different cooking equipment on rice quality in large-scale cooking	Nagasaki International University Review Vol.25 p85-94 2025
March 2025	A comprehensive comparative study on tenderization of beef using plant proteases in food	Journal of Cookery Science of Japan. Vol.58 p77-83 2025
Activities in society (members / officers of academic societies / study groups / lectures / social contributions / commendations / others)		
March 2019	Lecture on Feeding and Swallowing” In-school training / Child Development Support Center Sasebo City Suginokoen	
March 2019	Nagasaki Prefectural University Lecture “Lecture on Morphological Food” Practical Training Assistance / Nagasaki Prefectural Sasebo Special Needs School	
December2021	Open lecture / Participation in the Reiwa 3rd year community caregiver class (swallowing adjustment diet course) / Organizer: Department of Health and Nutrition, Faculty of Health Management, Nagasaki International University, Supported by: Health Promotion Division, Health Promotion Division, Health and Welfare Department, Sasebo City	
December2022	Open lecture / Participation in the Reiwa 4th year community caregiver class (swallowing adjustment diet course) / Organizer: Department of Health and Nutrition, Faculty of Health Management, Nagasaki International University, Supported by: Health Promotion Division, Sasebo City Health and Welfare Department	
November2023	Childcare and parenting course” lecturer / Hasami Town collaboration project	
October2024	Childcare and parenting course” lecturer / Hasami Town collaboration project	