

令和 5 年 6 月 16 日現在

機関番号：32714

研究種目：基盤研究(C)（一般）

研究期間：2019～2022

課題番号：19K02341

研究課題名（和文）栄養教諭による学校給食の献立作成と給食を教材とした給食時間の食育展開に関する研究

研究課題名（英文）A Study on School Lunch Menu Preparation by Diet and Nutrition Teachers and the Development of Nutrition Education during School Lunch Time Using School Lunch as Teaching Material

研究代表者

饗場 直美（AIBA, NAOMI）

神奈川工科大学・健康医療科学部・教授

研究者番号：50199220

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 3,300,000円

研究成果の概要（和文）：本研究は、学校給食摂取基準の食塩相当量の新基準に対応した学校給食の献立作成において、調理機器の減塩の留意点や献立種別ごとの有効な減塩法について示すことができた。また、より一層の地場産物の活用を進めるためには、地場産物を使用した一次加工品の食材の開発が有効であることを示した。児童・生徒の健康的な食習慣の確立を目指した学校給食を活用した給食時間の食育授業の展開として、「よく噛んで食べること」の指導を給食時間に継続的に行うことの有効性について明らかにした。栄養教諭がほかの教職員と連携して食育を推進するためには、栄養教諭自身が、対象者を明確に捉え、具体的に行動することが必要性を示した。

研究成果の学術的意義や社会的意義

本研究は、給食献立内容の質を高め、学校給食を生きた教材として活用するための手法開発の研究である。特に現在求められている減塩献立の作成の際のポイントを明確にすることによって、学校給食現場ですぐ活用できる情報を獲得できた。また、給食時における食に関する指導方法の確立に向けて、児童・生徒の問題となっている咀嚼に関する課題に対して、給食を活用した継続的な指導の効果と課題を提示することができた。このように、新たな減塩基準に沿った給食提供に向けた献立作成への方向性を提示し、学校教育における食育の展開法について示せたことは、学術的及び社会的意義が大きい成果と考え。

研究成果の概要（英文）：This study demonstrated effective salt reduction methods from the perspective of the cooking equipment used and for each menu type in preparing school lunch menus in compliance with the new standards for the salt equivalent in the School Meal Intake Standards. To further promote the use of local products, it was shown that the development of primary processed food ingredients using local products is effective.

As a development of nutrition education during lunchtime utilizing school lunch to establish healthy eating habits among children and students, the effectiveness of continuous instruction on "chewing and eating well" during lunchtime was clarified. For diet and nutrition teachers to promote nutrition education in cooperation with other teachers and staff, it was shown that diet and nutrition teachers need to understand the target audience and take specific actions.

研究分野：栄養教育

キーワード：栄養教諭 学校給食 食育

1. 研究開始当初の背景

2005年に制定された食育基本法においては、学校での食育を推進するために、栄養教諭の導入が推奨され、2008年には全県において栄養教諭が導入された。また2008年6月に改正された学校給食法では、栄養教諭が学校における食育推進の中心的役割を担い、担任教諭等と連携して学校給食を「生きた教材」として活用しながら積極的に食育を推進することが新たに追加された。給食を「生きた教材」として活用するためには、各教科との連携を考えた食育の視点での計画的な給食献立の作成と日々の給食時間における給食を使った効率的な食育の実施が必要である。しかしながら、栄養教諭の導入と学校給食法の改正後、食育教材として献立がどのように作成され、給食時間に活用されてきたのかについての研究はほとんどない。我々は初めて学校給食が主食・主菜・副菜・汁物といった一汁二菜のバランスの取れた食事として献立が立てられるようになり、食育の観点での意図的な献立作成が行われるようになってきたことを明らかにした。

学校給食の献立における栄養管理は、「日本人の食事摂取基準」を反映し、児童生徒の食生活実態調査等をもとに、児童生徒がその年齢で摂取すべき栄養素摂取量と実際の摂取量を比較し、摂取が難しい栄養素は学校給食において必要量摂取できるように栄養素によって重みづけが行われ、定期的な学校給食摂取基準の改訂が行われてきた。これまでの9回の改定の中で、1995年以降から食塩量が規定されており、平成30年8月1日の改正で食塩量が2.0~2.5gに改正されたことは、次世代を担う子どもの健康寿命延伸を目指して、将来の生活習慣病予防のための健全な食習慣形成をより強くめざしたものと考えられる。これまでの改定でも食塩量は常に低い値に改正され、その都度学校現場においては、その摂取基準に沿った献立作成に向けての努力がなされてきたが、全ての献立において設定値をクリアできているとは限らない。朝倉ら(Asakura K.ら、Public Health Nutrition、20(9):1523-1533;2017)は、給食は3食の内、1食の食事提供であることから、たとえ減塩された食事を給食で児童生徒が摂取しても、1日の全体の栄養摂取状況に対して大きな影響を与えないと報告している。また細谷ら(Hosoyama Y.ら、栄養学雑誌、76巻、Supplement号:50-63;2018)は、栄養教諭による学活や家庭科等の授業等の食育授業は児童生徒の食態度や認識が変容させるが、学校給食を「生きた教材」とした食育の実施には日々の学校給食での食育が重要であり、今後の課題であると報告している。

これらのことから、わが国の現状や政策を見据えた適正な献立作成と学校給食を食育教材として活用した毎日の給食時間での実践的・体験的な食育展開の確立が望まれている。

2. 研究の目的

平成30年8月1日に改定された学校給食摂取基準の食塩など栄養素量の新たな基準に対応した学校給食の献立作成の方向性を明らかにするために、これまで実施してきた過去10年間の献立研究うち、蓄積された献立データベースをもとに、献立作成についてより詳細な解析を進めるとともに、特に食塩に注目し、これまで構築されたデータに最新のデータを追加したデータベースを作成し、基準に適合する献立作成について検討する。また、児童生徒の健康的な食習慣の確立を目指した学校給食を活用した給食時間の食育授業の展開法や、家庭にも波及効果を及ぼすことのできる食育の展開法の構築を目指して、これまで申請者らが実施してきた栄養教諭や教諭を対象とした食育についてのアンケート調査データの更なる収集とデータを解析し、効果的な食育展開のために必須である学校内で連携の在り方や家庭へのアプローチ法の確立を試みる。

3. 研究の方法

(1) 滋賀県、広島市において給食献立に含まれる食塩相当量を、残食量、献立内容、調理形態、設備等の関連性について検討した。

① 滋賀県10市において、平成26年度11月~3月の献立(n=491)をもとに、献立内容、調理設備、調理形態、食塩相当量との関連について検討を行った。食塩また、食塩量と残食量との関連性についても検討を行った。また、滋賀県内10市の2017年度の1年間の主食+主菜+副菜+汁物(煮物)の揃った献立(n=1596)のデータをもとに、調理形態と食塩相当量との関連について検討し、副菜を減塩するための調理方法を検討した。

副菜提供における和え物の減塩を進めるために、和え物の減塩方法について検討した。食材(もやし、ほうれんそう、キャベツ)について、釜、スチームコンベクションオープンを用いた加熱方法(ゆでる・蒸す)の違いによる食味の比較をした。食味は加熱冷却後の食材の食感、見た目(色)について5段階で評価した。また、食材の可食量50gに対して、濃い口しょうゆ1g、1.5g、2gを使用した和え物の味(おいしさ、味の濃さ)についても同様に評価した。食味調査の対象者は教職員、調理従事者(n=31)とした。さらに、加熱冷却後の食材の水分量を、赤外線水分計を用いて測定した。

② 広島市の平成17年度(n=187)、22年度(n=196)、27年度(n=196)、28年度(n=196)の1年間の学校給食献立データおよび各料理の残食率のデータをもとに、1食のおかずの残食率の年度変化、主食の種類や献立の総重量と残食率の関連について解析を行った。また、料理種別による

食塩相当量や御飯の残食率の関連について解析した、

(2) 岐阜県内 56 学校給食施設に、平成 30 年 4 月から令和元年 9 月までの地産地消物資 (32 品目) の使用回数、使用理由等について、自記式アンケートを実施した。集計後、使用率 (低: 15 食品、中: 13 食品、高: 4 食品) と加工形態 (加工品: 12 食品、一次加工品: 14 食品、その他: 6 食品) で群分けし、それぞれの食品群の使用理由・不使用理由についてダミー変数で点数化し、Kruskal-Wallis 検定、多重比較検定を用いて解析した。

(3) 鹿児島県内 8 施設、小学校 4~6 年生のうち、683 人を給食+指導群、614 人を給食群とし、栄養教諭が提供した週 1 回の一口メモと掲示物を活用して、担任が 6 ヶ月間給食指導を行い、指導前後の児童の意識と行動の変化について、自記式アンケート調査を行った。

県内 8 小学校の学級担任のうち 24 人を給食群、21 人を給食・指導群とした。給食・指導群は週 1 回のカミカミメニューの提供と同時に栄養教諭が提供した一口メモと掲示物を活用し給食指導を 6 ヶ月間行った。給食群はカミカミメニューと通常の給食指導のみ実施した。指導前後の学級担任自身の意識や行動の変容について自記式アンケートを行った。

(4) 平成 29 年に、岐阜県内小中学校 68 校に在籍する教職員 1321 名 (回収率 86.2%、有効回答率 99.2%) を対象として、食育に関する意識等について自記式質問用紙によるアンケート調査を実施した。教職員が栄養教諭と連携できていると答えた学校の栄養教諭 6 名 (連携できている学校群) と、連携できていないと答えた学校の栄養教諭 6 名 (連携できていない学校群) を対象に、学校との関わり方や食に関する指導等についてグループインタビューを実施し、テキストマイニングで解析を行った。

4. 研究成果

(1) 給食献立における減塩の検討

①学校給食 1 食当たりの年間平均食塩相当量は、 2.48 ± 0.61 g であった。献立種別で比較すると、和食献立の食塩相当量 (2.33 ± 0.49 g) は、洋食献立 (2.96 ± 0.61 g) と比較し低かったが ($p < 0.001$)、中華・韓国献立 (2.11 ± 0.52 g) より高かった ($p < 0.05$)。また、主食がごはんの献立 (2.31 ± 0.59 g) の方がパンの献立 (3.12 ± 0.57 g) に比べ低く ($p < 0.001$)、副菜の調理形態では、和え物の食塩相当量 (0.37 ± 0.14 g) が煮物 (0.43 ± 0.19 g) や炒め物 (0.46 ± 0.28) より低かった (各々 $p < 0.01$ 、 $p < 0.05$)。また調理設備の中で、和えも緒の調理に使用される真空冷却機を使用して調理された和え物 (0.38 ± 0.14 g) の方が、使用しない和え物 (0.26 ± 0.12 g) に比べ高かった ($p < 0.001$) ことから、真空冷却機を使用した和え物を調理する場合には、食塩量を加減する必要があることが明らかになった。

2017 年度の 1 年間の献立について、献立数を増やして検討した。10 市の学校給食 1 食当たりの平均食塩相当量は 2.45 ± 0.62 g であった。献立種別で食塩相当量を比較すると、和食 (2.29 ± 0.52 g) は、洋食 (2.94 ± 0.61 g) よりも少なく、中華・韓国 (2.11 ± 0.52 g) よりも多かった (各々 $p < 0.001$)。副菜の調理形態別に見た食塩相当量は、和え物の食塩相当量 (0.35 ± 0.14 g) は、炒め物 (0.39 ± 0.16 g) や煮物 (0.47 ± 0.19 g) に比べ少なく (各々 $p < 0.001$)、食材使用量では和え物 (49.27 ± 9.18 g) と炒め物 (50.71 ± 11.87 g) は煮物 (46.72 ± 13.75 g) に比べて多い結果となった (和え物 vs 煮物: $p < 0.05$ 、炒め物 vs 煮物: $p < 0.001$)。和え物の食材使用量と食塩相当量には相関が見られた。和え物に使用した食材と食塩相当量を比較すると、種実の有無や酸味の有無に有意差は見られなかった。和え物の加工品の使用による食塩相当量を比較すると、肉加工品を使用した和え物 (0.44 ± 0.16 g) は、加工品を使用していない和え物 (0.34 ± 0.13 g) や魚加工品を使用した和え物 (0.36 ± 0.13 g) よりも多かった (各々 $p < 0.001$)。

この 2 回の解析結果から、学校給食献立の食塩相当量は、年平均で 2.5 g 以下となっていることが明らかになった。また、献立種別と調理機器の使用の有無によっても変化していることが明らかになった。

次に、和え物の減塩が献立全体の減塩につながることで、副菜の和え物についての調理方法について検討を行った。食味評価では、調理方法の違いで比較すると、食感、見た目 (色) の評価の差はなかった。しょうゆの使用量で比較すると、すべての食材で味の濃さに有意差が認められた ($p < 0.001$)。おいしさは、もやし、ほうれんそう (蒸す)、キャベツ (ゆでる) ではしょうゆの使用量による有意差が認められた (ほうれんそう (蒸す) $p < 0.05$ 、その他 $p < 0.001$) が、ほうれんそう (ゆでる)、キャベツ (蒸す) では差が認められなかった。食材の水分量は、「ゆでる」と「蒸す」の加熱方法の違いによって、加熱冷却後の食材の水分量の実測値に差があり、「ゆでる」よりも「蒸す」方の水分量が少なかった。これらのことから、食味評価で、しょうゆの使用量による味の濃さに差が認められたが、おいしさに差が認められないものもあったことから、調味料を減らすことが可能であることが明らかになった。しかし、食材の水分量や食材の持つ特性に合わせた調理方法に配慮する必要があることを明らかにした。

②おかずの残食率は、平成 17 年度から平成 27 年度にかけ減少していた ($p < 0.01$)。主食がパンの日より、ごはんの日の方が残食率は高かった ($p < 0.01$)。毎月 19 日の「食育の日 (わ食の日)」の一汁二菜の献立の残食率をみると、年々減少していた。年間では、季節や時期によって

残食率が異なっていたが、この10年間では、残食率が有意に低下していた。ごはん献立において、重量が多い一汁二菜の献立の残食率が年々減少していたのは、繰り返し取り入れることにより、児童が食べ慣れ、残食率の減少にむつびついたことが明らかとなった。

平成22年度、25年度、27年度の汁物の有無による、献立ごとの食塩相当量の違いについては、煮物のある献立の方が、食塩相当量は低く、反対に、汁物がある献立では、食塩相当量は高かった($p<0.05$)。料理種別の有無による献立ごとのごはんの残食率の違いはなかった。汁物を含む献立の1食分の食塩相当量とごはんの残食率は、各年度間で有意差がみられた($p<0.05$)が、食塩相当量では差はなかった。汁物のみ食塩相当量とごはんの残食率には相関関係はみられなかった。汁物の食塩相当量と、ごはんの残食率に関連はみられなかったことから、児童のごはんの喫食状況は、汁物の食塩相当量に左右されないと考えられた。塩分を減少する方法として、煮物を含む献立を取り入れることが有効であることが明らかになった。汁物の塩分相当量とごはんの残食率は関係のないことから、汁物の食塩相当量を抑制することが可能であることを明らかにした。

(2) 各施設の地産地消物資平均使用品目数は12品目であり、「大豆水煮」「米粉」「切り干し大根」が使用率の上位3品であった。使用理由は「食育の教材として活用しやすい」、不使用理由は「価格が高い」が最も多かった。使用率高群の使用理由の点数は、低群と比べて「安全性が高い」「価格が適正」「味が美味しい」「献立に取り入れやすい」「取り扱いやすい」「商品の紹介」「食育の教材として活用しやすい」が、高かった($p<0.05$)。使用率低群の不使用理由の点数は、中群と比べて「価格が高い」「まずい」「調理の仕方がわからない」「献立に取り入れにくい」「取り扱いにくい」「商品を知らない」「配送の問題がある」「地元にあるから」のうち、「商品を知らない」($p<0.01$)、「調理の仕方がわからない」「献立に取り入れにくい」「取り扱いにくい」が高かった(各々 $p<0.05$)。一次加工品群の使用理由の点数は、加工品群と比べて「安全性が高い」「献立に取り入れやすい」「取り扱いやすい」が高かった($p<0.05$)。加工品群の不使用理由の点数は、一次加工品群と比べて「献立に取り入れにくい」が高く($p<0.01$)、一次加工品群の不使用理由の点数は、加工品群と比べて「地元にあるから」が高かった($p<0.01$)。以上のことから、給食会の地産地消物資は、「食育の教材として活用しやすい」「安全性が高い」「献立に取り入れやすい」「取り扱いやすい」といった理由から、一次加工品の「大豆水煮」「米粉」「切り干し大根」の3品目が多く使用されていた。地産地消物資の開発には、多様な料理に使用しやすい、食育の教材として活用しやすい、安全性が高いという視点をもち、給食会と栄養教諭が連携して行う必要性が明らかになった。

(3) 指導前は給食を食べる速さについて友だちより速いと感じている児童は、女子に比べて男子が有意に多く($p<0.01$)、噛む回数では、20回以上噛んで食べる児童は、男子より女子が有意に多かった($p<0.01$)。指導後は4年生男子において、給食・指導群と給食群では給食+指導群の方が20回以上噛んで食べる児童の割合が有意に高く($p<0.05$)、給食+指導群は指導後によく噛む児童の割合が高くなる傾向が見られた($p=0.09$)。食事の速さは指導の有無による差が見られなかった。噛むことに関する知識は、指導前は0歳の児童は全体で38.2%、2個以上答えていたのは17.1%だった($p<0.01$)。また男子では学年差は無く($p=0.6$)、女子では4年生の記入無しが多かった($p<0.001$)。指導後に男子はどの学年も給食+指導群の方が、2個以上回答した児童の割合が有意に高かった($p<0.001$)。女子は指導前の6年生において、給食+指導群と給食群間の差が見られたが、指導後はどの学年も給食+指導群でその割合が有意に高かった($p<0.001$)。給食+指導群では指導前後で男女ともに4年生の知識数が大きく増えていた($p<0.001$)。また、給食+指導群の4年生男子では、指導後に噛む回数が多い児童は家庭でも豆類を食べている割合が高くなり、噛む回数が少ない児童はその割合が低かった($p<0.05$)。今回の指導では、介入効果に男女差があることが認められた。4年生で噛む回数や知識数が介入後に有意に増加し、介入指導の効果が見られた。また6ヶ月間の指導が知識の習得に一定の効果があることは認められたが、行動の変容に至らなかった。発達段階や男女の特性を活用した指導を含むことで、より効果が得られることが推察された。

学級担任が給食時間に指導した内容では、給食・指導群において、「よく噛んで食べる」と答えた教諭の割合が指導後に増えており有意傾向にあった($p=0.058$)。また給食を食べる速さや噛む回数は、給食群と給食・指導群ともに、指導前後に有意差は認められなかった。噛むことに関する知識の内容については、給食・指導群において指導後に、「味覚発達」「がん予防」「言葉がはっきり」など、回答していた項目数が増えていた。噛むことに関する知識数は、20~30代の給食群では、指導前から男性より女性が有意に多い傾向が認められたが($p=0.095$)、指導後の男女差は認められなかった。また、20~30代男性の給食・指導群においては、指導前に比べて指導後の知識数が有意に増加していた($p<0.05$)。さらに20~30代男性では、給食群に比べて給食・指導群の方が、指導後の知識数が有意に多い傾向にあった($p=0.068$)、40~50代では、性別・群間、指導前後の全てにおいて、知識数に有意差は認められなかった。学級担任が栄養教

論の提供した指導資料を活用し継続した指導を行うことにより、給食指導の内容や学級担任自身の知識の増加は見られたが行動変容には至らなかった。20～30代の男性においては、噛むことに関する知識数が有意に増加していた。これらのことから、給食時の食に関する指導効果を明らかにすることができた。

(4) 岐阜県内の教職員に行った食育の意識と実態についてのアンケート調査の結果、約2割の教職員が栄養教諭と連携できていないと感じていることが明らかとなった。学校の食育推進には、教職員の食育への関心を高め、必要性をさらに高めるような栄養教諭から教職員への働きかけが必要であることから、栄養教諭と教諭の連携についてインタビュー調査から検討した。

連携につながる行動では、連携できている学校群は、「先生」「用務員」「給食」「放課後」といった名詞や、「行く」「できる」「しゃべる」といった動詞の出現数が多かった。「行く」と「先生」、「しゃべる」と「放課後」に共起が見られた。連携できていない学校群は「連携」「給食主任」という名詞の出現数が多かったが、「行く」などの動詞の出現数は少なかった。連携に対する思いでは、どちらの群でも「先生」「行く」が多く出現していた。連携できていない学校群では「兼務校」「本務校」が多く出現していた。2) 校務分掌の職員会では、連携できている学校群は「職員会」と「提案」が共起していた。連携できていない学校群は「指導部会」「職員会」「参加」という名詞の出現数が多かった。3) 食に関する指導では、連携できている学校群は「家庭科」「学級活動」「給食」「授業」という具体的な指導の場の出現数が多かった。連携できていない学校群は「授業」と「難しい」が共起していた。4) 給食の時間では、連携できている学校群は「行く」と「クラス」、「回る」と「クラス」、「給食」と「クラス」が共起していた。連携できていない学校群は「兼務校」と「給食」が共起していた。5) 献立表等の資料では、できている学校群は「言う」「配る」、できていない学校群は「送る」の動詞の出現率が高かった。これらのことから、栄養教諭と連携できていると感じている教職員が多い学校に所属している栄養教諭は、対象者を明確に捉え、具体的に行動することができていたことから、教職員と連携し食育を行うためには、栄養教諭自身が、対象者を明確に捉え、具体的に行動することが必要であることが明らかになった。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計26件（うち査読付論文 23件 / うち国際共著 0件 / うちオープンアクセス 0件）

1. 著者名 佐久間直緒美, 饗場直美, 高尾秀伸, 片山遼介	4. 巻 65
2. 論文標題 年間を通じた咀嚼教育をするための小学校の食育年間指導計画の作成とその効果-和食給食を活用した咀嚼練習後の一考察-	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 日本栄養士会雑誌	6. 最初と最後の頁 619-627
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 10.11379/jjda.65.619	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 松村陽子, 廣田美佐子, 南井里美, 日高佐緒里, 林美帆子, 猪田志奈, 成田祥代, 廣田愛奈, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 6
2. 論文標題 和え物の食塩相当量を減らすための調理方法の工夫	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 37-44
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 遠藤幸子, 酒井良枝, 近内千由里, 新妻祐美, 桜井有希乃, 上原子昌代, 川本輝子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 6
2. 論文標題 学校給食献立の食塩相当量の地域差にみられる減塩の工夫の検討	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 9-14
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 大西卓子, 安岡あゆみ, 宮武千津子, 大平美佳, 藪内咲希, 藤本麻由, 赤松美雪, 村井栄子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 6
2. 論文標題 小学校における学校給食献立の食塩量の実態について (第2報)	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 59-64
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 角田まゆ, 宮岡愛子, 大石ひとみ, 古川あずさ, 松浦佐代子, 酒井美恵子, 岩田緑, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 6
2. 論文標題 小・中学生の朝食における副菜摂取と料理体験との関連	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 45-51
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 Sakuma N, Kurokawa M, Takao H, Katayama R, Aiba N	4. 巻 21(1)
2. 論文標題 Effects of original background music (BGM) on the mastication and swallow movements of elementary school lunch period	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 Journal of Ergonomic Technology	6. 最初と最後の頁 40-45
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 丹有希乃, 新妻裕実, 服部恵未子, 酒井良枝, 小泉弘子, 近内千由里, 斎藤明美, 志賀敦子, 横田みえ子, 井間真理子, 川本輝子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 5
2. 論文標題 栄養教諭と学校栄養職員の食育への関わり方と食育指導計画策定の現状	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 17-20
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 伊藤裕子, 白田典子, 斎藤七絵, 藤田浩子, 川原昌士, 遠山致得子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 5
2. 論文標題 岐阜県産食材を使用した地産地消物資活用の実態	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 35-44
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 林美帆子, 廣田美佐子, 南井里美, 松村陽子, 日高佐緒里, 猪田志奈, 成田祥代, 廣田愛奈, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 5
2. 論文標題 学校給食における副菜の食塩相当量を減らす工夫	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 45-50
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 中西智美, 土元麻未, 今熊香菜, 吉田三千代, 鎌田理恵, 宮崎律子, 北田京香, 小野真優子, 児玉むつみ, 中馬和代, 榊順子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 5
2. 論文標題 給食の時間に行う嘔むことの指導による指導者(学級担任)自身の意識と行動の変容	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 69-78
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 新妻祐美, 服部恵未子, 酒井良枝, 小泉弘子, 近内千由里, 斎藤明美, 志賀敦子, 丹有希乃, 横田みえ子, 本田優子, 遠藤幸子, 井間眞理子, 川本輝子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 小・中学校教職員の食育への意識と食に関する指導の現状	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 4-14
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 亀ヶ谷昭子, 山岸紗央里, 串岡美智子, 西村千里, 吉田理恵, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 児童生徒の牛乳摂取状況と朝食の主食別食事内容	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 15-24
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 川原昌士, 藤田浩子, 斎藤七絵, 臼田典子, 鈴木晃子, 日比野友記, 伊藤裕子, 松原恵子, 遠山致得子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 栄養教諭が教職員と連携し食育を推進するための学校への関わり方	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 25-36
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 南井里美, 廣田美佐子, 松村陽子, 中山隆子, 日高佐緒里, 林美帆子, 猪田志奈, 辰巳唯, 廣田愛奈, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 学校給食における献立内容や調理形態から見た食塩相当量について	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 37-42
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 宮岡愛子, 大石ひとみ, 古川あずさ, 松浦佐代子, 酒井美恵子, 角田まゆ, 岩田緑, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 小・中学生の朝食における副菜摂取の実態と意識	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 43-48
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 阿壽賀由紀, 武田香織, 三上真由美, 時光奈苗, 井上博子, 明見伸子, 堀恵美子, 堀田佐知子, 川本佳奈美, 西尾佳代子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 主食の残食率から考えられる塩分減少の方法	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 49-53
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 数内咲希, 赤松美雪, 安岡あゆみ, 宮武千津子, 大平美佳, 大西卓子, 辻村方弘, 藤本麻由, 村井栄子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 小・中学校の教職員の食育に関する意識の比較	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 53-58
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 今熊香奈, 吉田三千代, 児玉むつみ, 鎌田理恵, 宮崎律子, 永山恵, 土元麻未, 中西智美, 大堤香織理, 池田良子, 中馬和代, 榎順子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 4
2. 論文標題 小学生における嘔むことに関する給食指導の効果	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 59-66
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 饗場 直美	4. 巻 53
2. 論文標題 食育における調理科学の観点	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 日本調理科学会誌	6. 最初と最後の頁 136 ~ 141
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 10.11402/cookeryscience.53.136	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 川原昌士, 白田典子, 高見智恵, 斎藤七絵, 藤田浩子, 松原恵子, 伊藤裕子, 遠山致得子, 金田雅代, 饗場直美	4. 巻 3
2. 論文標題 小中学校教職員の食育の意識と栄養教諭との連携	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 25-30
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 藤田浩子、斎藤七絵、伊藤裕子、松原恵子、白田典子、遠山致得子、金田雅代、饗場直美	4. 巻 3
2. 論文標題 学校給食の献立における地場産物使用と行政政策とのかかわり	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 31-38
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 中山隆子、廣田美佐子、南井里美、日高佐緒里、林美帆子、松村陽子、猪田志奈、辰巳唯、金田雅代、饗場直美	4. 巻 3
2. 論文標題 真空冷却器の導入による献立内容の変化	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 39-44
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 松浦佐代子、宮岡愛子、酒井美恵子、角田まゆ、岩田緑、金田雅代、饗場直美	4. 巻 3
2. 論文標題 島根県の栄養教諭と学校栄養職員の職務の実態	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 45-48
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 井上博子、武田香織、三上真由美、時光奈苗、阿壽賀由紀、明見伸子、堀恵美子、清川瞳、堀田佐知子、橋本佳奈美、北原千紘、西尾佳代子、金田雅代、饗場直美	4. 巻 3
2. 論文標題 学校給食の献立内容による残食率の差とその要因	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 49-56
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 宮崎律子、児玉むつみ、福田恵子、吉田三千代、鮫島久子、成相律子、鎌田理恵、今熊香奈、中西智美、大堤香緒理、池田良子、永山恵、橋本雅代、土元麻未、榊順子、中馬和代、金田雅代、饗場直美	4. 巻 3
2. 論文標題 学校における教職員の食育に関する意識と指導の実態について	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 栄養教諭食育研究会誌	6. 最初と最後の頁 63-70
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 饗場直美	4. 巻 61
2. 論文標題 現代の学校給食にみられる献立内容の変化	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 保健の科学	6. 最初と最後の頁 662-666
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

〔学会発表〕 計31件 (うち招待講演 1件 / うち国際学会 2件)

1. 発表者名 赤松美雪、村井栄子、長島美保子、饗場直美
2. 発表標題 栄養教諭が行う食育と生徒の食習慣との関連性
3. 学会等名 第22回国際栄養学会議 (国際学会)
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 饗場直美
2. 発表標題 新たな日常、黙食と共食について 黙食を活用した栄養教育、食べる楽しさとは? ~これまでの給食、これからの給食~
3. 学会等名 第69回日本栄養改善学会学術総会 (招待講演)
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 臼田 典子, 山下 由美子, 藤田 浩子, 川原 昌士, 齋藤 七絵, 森田 裕代, 永田 桂子, 松原 恵子, 伊藤 裕子, 遠山 致得子, 金田 雅代, 饗場 直美
2. 発表標題 栄養教諭が行う児童生徒を対象とした野菜摂取に関する指導の効果
3. 学会等名 第69回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 赤松 美雪, 村井 栄子, 長島 美保子, 饗場 直美
2. 発表標題 栄養教諭の指導時間と児童生徒へ及ぼす食育効果との関連
3. 学会等名 第69回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 酒井美恵子, 宮岡 愛子, 松浦 佐代子, 大石 ひとみ, 角田 まゆ, 片岡 由有, 佐伯 絵美, 古川 あずさ, 岩田 緑, 金田 雅代, 饗場, 直美
2. 発表標題 学校給食献立の食塩相当量の実態
3. 学会等名 第69回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 亀ヶ谷昭子, 串岡美智子, 西村千里, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 午前中における体調と朝食等との関係
3. 学会等名 第69回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 Naomi Sakuma, Masaki Kurokawa, Hidenobu Taka, Ryosuke Katayama, Naomi Aiba
2. 発表標題 Effects of Background Music During School Lunch on Mastication and Swallowing Education at Elementary School
3. 学会等名 The 8th International Conference on Nutrition and Growth (国際学会)
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 佐久間直緒美, 黒川真毅, 高尾秀伸, 片山遼介, 饗場直美
2. 発表標題 咀嚼嚥下行動の誘発を目的とした学校給食用背景音楽 (BGM) の心理的評価構造
3. 学会等名 第68回日本栄養改善学会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 山下由美子, 川原昌士, 藤田浩子, 斎藤七絵, 伊藤裕子, 白田典子, 遠山致得子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 新型コロナウイルスによる休校後の学校給食の実態
3. 学会等名 第68回日本栄養改善学会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 鎌田理恵, 土元麻未, 今熊香菜, 中西智美, 宮崎律子, 吉田三千代, 大堤香緒理, 北田京香, 小野真優子, 児玉むつみ, 榊順子, 中馬和代, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 新しい生活様式の中で嘔むことに関する給食時の食に関する指導についての学級担任の意識と指導の実態
3. 学会等名 第68回日本栄養改善学会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 大西卓子, 安岡あゆみ, 宮武千津子, 大平美佳, 藪内咲希, 赤松美雪, 村井栄子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 小学校における学校給食献立の食塩量の実態について(第2報)
3. 学会等名 第68回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 時光奈苗, 武田香織, 三上真由美, 阿壽賀由紀, 井上博子, 明見伸子, 堀恵美子, 西尾佳代子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 学校給食における食塩相当量を減少させる方法の探索的研究
3. 学会等名 第68回日本栄養改善学会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 松村陽子, 廣田美佐子, 南井里美, 日高佐緒里, 林美帆子, 猪田志奈, 成田祥代, 廣田愛奈, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 和え物の食塩相当量を減らすための調理方法の工夫
3. 学会等名 第68回日本栄養改善学会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 新妻 祐美, 丹 有希乃, 服部 恵未, 酒井 良枝, 小泉 弘子, 近内 千由, 齋藤 明美, 志賀 敦子, 横田 みえ子, 本田 優, 遠藤 幸, 井間 眞理, 川本 輝, 金田 雅代, 饗場直美
2. 発表標題 栄養教諭と学校栄養職員の食育への関わり方と食育指導計画策定の現状
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 伊藤裕子, 白田典子, 斎藤七絵, 藤田浩子, 川原昌士, 遠山致得子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 岐阜県産食材を使用した地産地消物資活用の実態
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 林美帆子, 廣田美佐子, 南井里美, 松村陽子, 日高佐緒里, 猪田志奈, 成田祥代, 廣田愛奈, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 学校給食における副菜の食塩相当量を減らす工夫
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 三上 真由美, 武田 香織, 時光 奈苗, 阿壽賀 由紀, 井上 博子, 明見 伸子, 堀 恵美子, 川本 佳奈美, 岡本 淳子, 西尾 佳代子, 金田雅代, 饗場 直美
2. 発表標題 児童の食生活の変容に向けた学校における食育の取組の効果を探る
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 西村千里, 亀ヶ谷昭子, 山岸紗央里, 串岡美智子, 吉田理恵, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 栄養教諭と学校栄養職員等の職務の違い
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 大西卓子, 安岡あゆみ, 宮武千津子, 大平美佳, 藪内咲希, 赤松美雪, 村井栄子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 小学校における学校給食献立の食塩量の実態について
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 大石 ひとみ, 宮岡 愛子, 古川 あずさ, 松浦 佐代子, 酒井 美恵子, 角田 まゆ, 岩田 緑, 金田 雅代, 饗場 直美
2. 発表標題 小中学生の給食における副菜摂取の意識と朝食の関連
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 中西智美, 土元麻未, 吉田三千代, 今熊香菜, 宮崎律子, 児玉むつみ, 鎌田理恵, 大堤香緒里, 永山恵, 池田良子, 中馬和代, 榊順子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 給食の時間に行う嘔むことの指導による学級担任の意識と行動の変容
3. 学会等名 第67回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 宮岡愛子, 大石ひとみ, 角田まゆ, 松浦佐代子, 酒井美恵子, 古川あずさ, 岩田緑, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 小・中学生の朝食における副菜摂取の実態とそれに関わる意識と行動
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 亀ヶ谷昭子, 山岸紗央里, 串岡美智子, 西村千里, 吉田理恵, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 児童生徒の牛乳摂取状況と食事パターンの関連性
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 吉田三千代, 今熊香菜, 児玉むつみ, 福田恵子, 鮫島久子, 成相律子, 宮崎律子, 鎌田理恵, 大堤香緒里, 中西智美, 橋元雅代, 土元麻未, 永山恵, 池田良子, 中馬和代, 榊順子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 小学生における嘔むことに関する給食指導の効果(1)～介入前の実態～
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 今熊香菜, 吉田三千代, 児玉むつみ, 福田恵子, 鮫島久子, 成相律子, 鎌田理恵, 宮崎律子, 永山恵, 橋元雅代, 土元麻未, 中西智美, 大堤香緒理, 池田良子, 中馬和代, 榊順子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 小学生における嘔むことに関する給食指導の効果(2)～介入後の変化～
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 南井里美, 廣田美佐子, 松村陽子, 中山隆子, 日高佐緒里, 林美帆子, 猪田志奈, 辰己唯, 廣田愛奈, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 学校給食における献立内容や調理形態からみた食塩相当量について
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 阿壽賀由紀, 武田香織, 三上真由美, 時光奈苗, 井上博子, 明見伸子, 堀恵美子, 清川瞳, 堀田佐知子, 橋本佳奈美, 西尾佳代子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 栄養教諭導入による学校給食の変化と食育展開の波及効果4 ~塩分減少の方法を主食の残食率からさぐる~
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 敷内咲希, 赤松美雪, 安岡あゆみ, 宮武千津子, 大平美佳, 大西卓子, 辻村方弘, 藤本麻由, 村井栄子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 小・中学校の教職員の食育に関する意識と指導状況の比較
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 赤松美雪, 亀ヶ谷昭子, 村井栄子, 長島美保子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 栄養教諭等の配置と職務の実態について
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 新妻祐美, 服部恵未子, 井間真理子, 酒井良枝, 小泉弘子, 近内千由里, 齋藤明美, 志賀敦子, 丹有希乃, 横田みえ子, 川本輝子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 小中学校教職員の食育への意識と食に関する指導の現状
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 川原昌士, 藤田浩子, 齋藤七絵, 臼田典子, 鈴木晃子, 日比野友紀, 松原恵子, 伊藤裕子, 遠山致得子, 金田雅代, 饗場直美
2. 発表標題 栄養教諭が教職員と連携し食育を推進するための学校への関わり方
3. 学会等名 第66回日本栄養改善学会学術総会
4. 発表年 2019年

〔図書〕 計1件

1. 著者名 金田雅代編著	4. 発行年 2019年
2. 出版社 建帛社	5. 総ページ数 214
3. 書名 栄養教諭論	

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

6. 研究組織

	氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
研究分担者	金田 雅代 (KANEDA MASAYO) (30413066)	女子栄養大学・付置研究所・客員教授 (32625)	
研究分担者	榊 順子 (SAKAKI JUNKO) (50806586)	鹿児島純心女子短期大学・その他部局等・教授 (47703)	

	氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
研究協力者	中馬 和代 (CHUMAN KAZUYO)		

6. 研究組織（つづき）

	氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
研究協力者	村井 栄子 (MURAI EIKO)		
研究協力者	遠山 致得子 (TOOYAMA CHIEKO)		
研究協力者	西尾 佳代子 (NISHIO KAYOKO)		
研究協力者	赤松 美雪 (AKAMATSU MIYUKI)		
研究協力者	廣田 美佐子 (HIROTA MISAKO)		
研究協力者	川本 輝子 (KAWAMOTO TERUKO)		
研究協力者	宮岡 愛子 (MIYAOKA AIKO)		
研究協力者	松村 陽子 (MATSUMURA YOKO)		

7. 科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕 計0件

8. 本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関
---------	---------