

氏 名	所 属	職 位	学 位
南 亜紀	健康栄養学部 管理栄養学科	准教授	博士 (食品栄養科学)
資 格			
管理栄養士、栄養士 中学校教諭一種免許状（家庭・保健） 高等学校教諭一種免許状（家庭・保健）			
主 な 著 書 ・ 原 著 論 文			
年 度	タイトル（出版元又は掲載誌）		
平成 27 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士のための経営管理 ～アメリカにおける考え方と実践を学ぶ～ （第 6 章担当）：（東京教学社） 		
平成 28 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・給食のための基礎からの献立作成 ～大量調理の基本から評価まで～ （第 2 章担当）：（建帛社） ・Construction of Hygienic Control System of a Training Room for Food Services(2) Quality Control and Safety/Sanitation Education in the Training for Food Services (Journal of Antibacterial and Antifungal Agents 44(1), 45-54) ・大量調理における食品の重量ならびに栄養成分値の変化について ーパイロット・スタディー (Nagoya Journal of Nutritional Sciences, 第 2 号、93-102) 		
平成 30 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士養成テキストブック「給食経営管理論」 （第 7 章担当）：（株式会社みらい） 		
令和 3 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士養成における食品安全専門人材育成プログラムの開発 ーループリック、e ポートフォリオの導入ー (Nagoya Journal of Nutritional Sciences, 第 7 号、81-100) 		
所 属 学 会			
日本給食経営管理学会、日本スポーツ栄養学会、日本栄養改善学会 日本病態栄養学会、日本栄養士会、			

主な社会的活動	
年 度	活 動 内 容
平成30年4月～ 令和4年3月	<ul style="list-style-type: none"> ・献血ルームゲートタワー26×名古屋学芸大学南ゼミ生コラボ企画。 「貧血改善レシピの作成」「血液・血管健康レシピの開発」
平成30年4月～ 令和4年3月	<ul style="list-style-type: none"> ・ジビエのレシピ開発（山里カフェ Mui とのコラボ企画） レシピ考案・作成
令和元年11月	<ul style="list-style-type: none"> ・イオンモール長久手×名古屋学芸大学管理栄養学部の共同企画。 「わくわく・もりもり食の学校」参加。
令和2年4月	<ul style="list-style-type: none"> 担当テーマ：「好き嫌いを克服～楽しくおいしく食べよう♪～」 ・日本赤十字社 東海北陸ブロック血液センターの依頼企画。
令和2年4月～ 令和4年1月	<ul style="list-style-type: none"> 献血推進マガジン Blood Café No.16、No.17～血液サラサラレシピ～ ・中日こどもウィークリー 料理編担当（中日新聞） レシピ考案および調理を実施。
令和3年12月	<ul style="list-style-type: none"> ・イオンモール長久手×名古屋学芸大学管理栄養学部の共同企画。 「わくわく・もりもり食の学校」参加。 担当テーマ：健康に関するテーマ【作り置き（お弁当）】
令和3年2月～ 令和4年2月	<ul style="list-style-type: none"> ・献血ルームゲートタワー26×カルビー株式会社×名古屋学芸大学南ゼミ生コラボ企画。 「バレンタイン&冬のあったかメニューレシピの作成」
令和4年4月～	<ul style="list-style-type: none"> ・献血ルームゲートタワー26×修文大学健康栄養学部 コラボ企画。 「貧血改善レシピの作成」「血液・血管健康レシピの開発」 ・献血ルームゲートタワー26×カルビー株式会社×修文大学健康栄養学部 「フルグラを使ったバレンタイン&冬のあったかメニューレシピの作成」 ・中日新聞：みんなのレシピ（担当：スペシャル） ・祥楽の湯一宮店×修文大学 タイアップレシピ作成。
令和4年8月	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年度尾西北地区第2回家庭科研究会講習会「高校生に食べてもらいたい簡単レシピ」作成
令和5年11月	<ul style="list-style-type: none"> ・TGC「BISHU FES」：玉ねぎを使ったレシピの作成・調理、ブースにてパネル展示、学生発案のレシピの紹介。 ・第47回木曾川商工まつり：玉ねぎを使ったレシピの作成・調理、パネル展示にて紹介。学生発案のレシピ集配布。