

1. 執筆形式

- (1) 原稿は以下に示すものを作成する。
 - 1) 和文抄録及び英文抄録
 - 2) 本文（引用文献を含む）
 - 3) 図（写真を含む）
 - 4) 表
- (2) 用紙はA4判を使用する（図表も）。本文は縦置き横書きで，上下左右にそれぞれ4 cmの余白をとる。1枚あたり26字×32行で印字する。この場合本文の刷り上り1ページは原稿約3枚に相当する。
- (3) 本文の下段余白の中央にページ番号を，左又は右余白には行数5，10，15，20，25，30の数字を記入する。
- (4) ワード，エクセル，パワーポイント等により原稿を作成し，webシステム上の手順に従ってPDFファイルを作成した後，PDFファイルの内容を確認のうえ，送信して投稿とする。

2. 論文標題

- (1) 標題は簡潔に内容を具体的に表すようにつける。「…に関する調理科学的研究（Ⅳ），…について」などのように主題と副題を分けることはできるだけ避ける。
- (2) ランニングタイトル（短縮標題）は40字以内につける。なお40字以内であれば標題と同じでよい。
- (3) 英文標題は，冠詞・接続詞・前置詞以外の頭文字を大文字とする。

3. 本文の書き方

- (1) 投稿論文は原則として，緒言，実験方法あるいは調査方法，実験結果あるいは調査結果，考察，要約あるいは結論，謝辞，文献などの区分を設け，見出しをつける。ただし謝辞には見出しをつけない。資料，ノートについては上記の区分に従わなくてもよい。
- (2) 見出しは原則として次のようにする。
 - 大見出し 1. 緒言（行中央）
 - 中見出し (I) 定量法（行左寄せ）
 - 小見出し 1) 温度（行左寄せ）大見出しは**太ゴシック体**，中見出しは**太明朝体**，小見出しは明朝体，さらに小さい見出しを必要とする場合には明朝体で1文字分空けて適宜符号を用いて記す。いずれの場合も本文は改行し，1文字分空けて記す。
- (3) 論文は原則として当用漢字，新かなづかいとする。単位は原則として国際単位（SI）とし，必要があれば記号一覧表をつける。単位の記号は，50 kg，100 mm，30 degのように数値と単位の間には半角スペースを入れる。ただし，%と℃にはスペースを入れない。
- (4) 普通に用いられている外国語の術語，物質名などはカタカナとする（例：paper chromatography→ペーパークロマトグラフィ）。カタカナにすることによって意味

が不明確になるおそれのあるものはこの限りではない。

- (5) 文章中の元素名及び化合物名は原則として文部省・日本化学会著「学術用語集化学編」の和名で書く。（例：HCOOHはギ酸，Cl₂は塩素とし，MeOH，HO-などは用いない）。
- (6) 数字は原則としてアラビア数字とする（例：表1，図2，30 mm，4 g，5時間など）。
- (7) ，。[]（ ）及びハイフンなどは全角を使用する。改行の場合は行のはじめを1文字分空ける。数字及びアルファベットは半角を使用する。
- (8) 文章中の式は $\frac{a+b}{c+d}$ のように2行にするのは避け，(a+b)/(c+d)のようにする。化学構造式の複雑なものは図に準じて扱う。

4. 引用文献の書き方

- (1) 本文中において文献の引用を明示する際の表記は，次の④法又は⑤法のいずれかとする。
 - ④法：本文中の該当箇所に（著者名，年号）として記す。著者名の記載は，著者が単独の場合には〈姓のみ〉，2名の場合には〈P（姓）とQ（姓）〉，3名以上の場合には〈筆頭著者名（姓）等〉とする。引用文献の欄には，筆頭著者の姓のアルファベット順に記す。その際，同一著者の場合には年号順に，さらに同年に2報以上ある場合には年号の後にa，b等を付して区別する。
 - ⑤法：本文中の該当箇所の右肩に¹⁾，²⁾のように通し番号を付す。引用文献の欄には，番号順に記す。
- (2) 引用文献は，本文の最後に以下のようにまとめて記す。
 - 1) 雑誌の場合：〈著者名全員を，で区切る〉〈西暦発行年（XXXX）〉，〈論文タイトル〉，〈雑誌名（英文の場合はイタリック体）〉，〈巻（太字）〉，〈引用開始頁-終了頁000-000〉なお，和文誌の場合には，雑誌名は原則として省略せずに記載する。ただし，略誌名を制定している学会誌については，略誌名を使用してもよい。英文誌の場合には，Chem. Abs.による略誌名を使用する。日本調理科学会誌に掲載されている英文論文を引用する場合は，雑誌名を省略せずローマ字綴りで示し，（ ）に雑誌英名の略誌名として*J. Cookery Sci. Jpn.*を記す。
 - 2) 単行本の場合：〈著者名全員を，で区切る〉〈西暦発行年（XXXX）〉，〈章のタイトル〉，〈「書名」（英文の場合はイタリック体）〉，〈編集者名〉，〈発行所〉，〈発行地〉，〈引用開始頁-終了頁 pp. 000-000〉
 - 3) 特許の場合：〈特許権者又は出願者名〉〈登録又は公開年月日（XXXX/XX/XX）〉，〈題名〉，〈特許番号又は公開番号〉

- 4) オンライン文献の場合：〈著者名〉〈更新年月日 (XXXX/XX/XX)〉, 〈ウェブサイトの題名〉, 〈ウェブサイト URL〉, 〈閲覧年月日 (XXXX/XX/XX)〉ただし, 更新年月日は必須項目ではないが, 画面に表示されている場合はなるべく記述すること。

文献記載例

㊤法による場合

- 新井映子 (2011), 米の消費拡大に向けた米・米粉の新たな加工技術の動向, 日本食生活学会誌, **22**, 207-212
- Han, B. Z., Rombouts, F. M. and Nout, M. J. R. (2003a), Review: sufu - a Chinese fermented soybean food, *Inter. J. Food Microb.*, **65**, 1-10
- Han, B. Z., Wang, J. H., Rombouts, F. M. and Nout, M. J. R. (2003b), Effect of NaCl on textural changes and protein and lipid degradation during the ripening stage of sufu, a Chinese fermented soybean food, *J. Sci. Food Agric.*, **83**, 899-904
- Ohishi, K. and Shibukawa, S. (2010), Investigation of the use of superheated steam with a household oven during the baking of sponge cake, *Nihon Chourikagaku Kaishi (J. Cookery Sci. Jpn.)*, **43**, 286-293
- 消費者庁 (2012/10/9), 食品と放射性物質をめぐる最近の状況について, <http://www.caa.go.jp/jisin/index.html>, (2012/10/25)
- 高橋浩子, 行政祐子, 岸本三香子, 田中敬子 (2012), 中学生男子の咬合力に影響する因子の検討, 日本家政学会誌, **63**, 691-698

㊦法による場合

- 1) 松元文子 (1988), 「食べ物と水」, 家政教育社, 東京, pp. 78-80
- 2) 武田珠美, 香西みどり, 福田靖子, 畑江敬子 (2005), すりゴマの物性に及ぼす加水量の影響, 日本調理科学会誌, **38**, 226-230
- 3) 杉田浩一 (1996), 日本の菓子100年, 「食の文化フォーラム 日本の食・100年〈のむ〉」, 熊倉功夫, 石毛直道編, ドメス出版, 東京, pp. 109-111, pp. 115-119
- 4) Han, B. Z., Rombouts, F. M. and Nout, M. J. R. (2003), Review: sufu - a Chinese fermented soybean food, *Inter. J. Food Microb.*, **65**, 1-10
- 5) 小竹佐知子 (2012/8/17), 咀嚼模擬装置, 特許第5062590号
- 6) 文部科学省 (2012/9/5), 子ども安全対策支援室の設置等, http://www.mext.go.jp/a_menu/shienschitsu/1325002.htm, (2012/10/25)

5. 図及び表

- (1) 図 (写真を含む) と表は分け, それぞれを1ファイルになるべくつめて作成するのが望ましい。ファイル名に

は, 半角英数を用いることが望ましい。

- (2) 図の場合は図の下に, 表の場合は表の上にタイトルを付す。図1 (Fig. 1) あるいは表1 (Table 1) のタイトルを英文で書く場合には, 簡潔に, 内容を総括的に表現したものにする。和文論文の場合でもタイトル・説明等は英文の表記が望ましい。
- (3) 特に必要でない限り, 同一データを図, 表で重複させない。
- (4) 図表の挿入位置は, 本文中に図表の文字を赤字して示す。
- (5) 図は白黒を原則とする。サイズは仕上がり原寸で, 片段に収める場合は横8 cm以内, 両段にまたがる場合は横16 cm以内とする。カラー印刷が必要な場合は, その旨を明記する。
- (6) 写真は白黒写真を用いる。顕微鏡写真などの倍率は写真の一部に縮尺で明示する。カラー印刷が必要な場合は, その旨を明記する。
- (7) 図及び写真について, 著者が希望した場合もしくは編集委員会が掲載上不適当と認めた場合には, 印刷所においてトレース等を行う。費用は実費とする。複雑な化学構造式などもこれに準ずる。

付 則

1. 訂正原稿が期限内に編集委員会に到着しない場合, あるいは著者が査読者の指摘以外に著しく内容を変更した場合に, 返送原稿の受領日をもって新しい受付日とすることがある。
2. 初校は原則として著者校正とする。校正に際して, ミスプリント以外の訂正, 変更は認めない。
3. 提出された原稿・写真等は返却しない。
4. 教材研究, クッキングルーム, トピックス&オピニオンは, 依頼原稿を原則とするが, 投稿することもできる。特別枠として編集委員会が掲載を認めたものは別に定める。
投稿の場合は, 以下に従う。
- (1) 教材研究は, 具体的な実践例や活動報告など, 教育機関などで取り上げる教材として参考になる内容を紹介する。クッキングルームは, 各地域の食材, 料理, 調理方法などについて, 食生活の特徴などに関連させて紹介する。トピックス&オピニオンは, 調理科学的視点から見た時事問題や提言などを紹介する。
- (2) 投稿者数は原則2名以内とし, 正会員及び学生会員に限る。
- (3) 原稿の長さはいずれの場合も原則として4頁以内とする。
- (4) 掲載料 15,000円
- (5) 図, 表, 引用文献は投稿論文に準ずる。