

「栄養と料理」の中国料理関連記事目録（創刊1935～1964年）

* 「栄養と料理デジタルアーカイブス」のデータを元に作成（女子栄養大学図書館の許可を得て作成）。

発行年	月	巻・号	記事名、著者（無記名の記事は、著者名なし）	
昭和10	1935	6月	第1巻第1号	「趣味のお料理 支那小卓料理」 山田政平
昭和10	1935	7月	第1巻第2号	「季節のお料理 避暑地向きの支那一品料理」 山田政平
昭和10	1935	9月	第1巻第4号	「季節のお料理 西洋料理・支那料理」 家庭食養研究会
昭和10	1935	10月	第1巻第5号	「季節のお料理 支那一品料理」 山田政平
昭和10	1935	11月	第1巻第6号	「即席料理 即席支那料理」 木村博子、小森静江 「季節の料理 季節の惣菜向き支那一品料理」 山田政平
昭和10	1935	12月	第1巻第7号	「家庭料理の欄 冬向きの家庭的な支那料理」 山田政平
昭和11	1936	1月	第2巻第1号	「正月特集 客向料理 お正月の楽しいまとりに支那料理の小卓を」 山田政平 「季節の料理 一月の支那一品料理」 山田政平
昭和11	1936	2月	第2巻第2号	「支那料理 冬に美味しい支那料理のいろいろ」 横浜・博雅亭 鮑博公 「料理の頁 支那料理 冬向きの支那一品料理」 山田政平
昭和11	1936	3月	第2巻第3号	「料理のペエヂ 食品の王座卵を用いた西洋料理・支那料理」 家庭食養研究会 「料理 季節向き支那惣菜料理」 山田政平
昭和11	1936	4月	第2巻第4号	「料理 惣菜篇 春の食卓を飾る支那風のお惣菜」 山田政平 「季節の献立表・料理カード（豆芽炒肉絲）」
昭和11	1936	5月	第2巻第5号	「お料理の頁 誰にも喜ばれる支那風のお惣菜」 山田政平
昭和11	1936	6月	第2巻第6号	「お料理の頁 手軽に出来る支那一品料理」 山田政平
昭和11	1936	7月	第2巻第7号	「お料理の頁 支那一品料理」 山田政平
昭和11	1936	8月	第2巻第8号	「お料理の頁 野菜 支那惣菜料理」 山田政平
昭和11	1936	9月	第2巻第9号	「おいしい支那餡かけ料理」 山田政平 「季節の献立表・料理カード（叉焼猪肉<チヤンヤオチュウロウ>）」
昭和11	1936	10月	第2巻第10号	「秋の夕餉に支那蒸物料理」 山田政平
昭和11	1936	11月	第2巻第11号	「晩秋の温い支那料理」 山田政平
昭和11	1936	12月	第2巻第12号	「しゅうまいと支那そばの作り方」 山田政平 「季節の献立表・料理カード（蝦仁炒飯）」
昭和12	1937	1月	第3巻第1号	「お客様へのおもてなし 支那式食卓（支那料理で祝ふお正月）」 山田政平
昭和12	1937	2月	第3巻第2号	「温かいわんとんと肉饅頭その他」 山田政平
昭和12	1937	5月	第3巻第5号	「初夏の支那一品料理」 家庭食養研究会
昭和12	1937	7月	第3巻第7号	「七月の野菜で支那料理」 山田政平
昭和12	1937	11月	第3巻第11号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平 「晩秋の温い支那ランチ二種」 栄養と料理学園研究部
昭和12	1937	12月	第3巻第12号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平 「学園本科の或る日 手軽な支那料理の卓練習」
昭和13	1938	1月	第4巻第1号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平
昭和13	1938	2月	第4巻第2号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平 「今月の献立・料理カード（醋溜鯉魚（ソウリウリユイ））」
昭和13	1938	3月	第4巻第3号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平
昭和13	1938	4月	第4巻第4号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平
昭和13	1938	5月	第4巻第5号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平
昭和13	1938	6月	第4巻第6号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」 山田政平

昭和13	1938	7月	第4巻第7号	「緑蔭隨筆 味覚の国際都市」谷口清子 「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平 「家庭的な小卓子 (カアテンテツフシウチョチー) (夕涼風の庭園で寛いだ支那料理の小卓)」中華料理龍華・楊家齊
昭和13	1938	8月	第4巻第8号	「涼拌 (りやんはん) (支那の酢のもの)」黄占軒
昭和13	1938	9月	第4巻第9号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和13	1938	10月	第4巻第10号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和13	1938	11月	第4巻第11号	「温い支那料理」黄占軒 「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和13	1938	12月	第4巻第12号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	1月	第5巻第1号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	2月	第5巻第2号	支那料理菜单 黄占軒先生指導 (口絵グラビヤ) 「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平 今月の献立・料理カード (拔絲山薬)
昭和14	1939	3月	第5巻第3号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	4月	第5巻第4号	「満洲人の食物」香川昇三 「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平 「北満現地に適した料理」栄養と料理学園
昭和14	1939	5月	第5巻第5号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	6月	第5巻第6号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	7月	第5巻第7号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	8月	第5巻第8号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	9月	第5巻第9号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和14	1939	10月	第5巻第10号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平 「今月の献立表・料理カード (南煎丸子)」
昭和14	1939	11月	第5巻第11号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平 「今月の献立表・料理カード (冷拌生菜)」
昭和14	1939	12月	第5巻第12号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和15	1940	2月	第6巻第2号	「連続講座 支那料理の基礎的研究」山田政平
昭和15	1940	7月	第6巻第7号	「七月のお料理 満洲料理 その一」小原楓 「七月のお料理 満洲料理 その二」女子栄養学園研究部 「今月の献立表・料理カード (猪肉燉白菜)」
昭和15	1940	8月	第6巻第8号	「八月の味覚 満洲料理」女子栄養学園研究部 「満洲人の食物」小塩とよ子 「北京だより」伊藤憲治
昭和15	1940	9月	第6巻第9号	「満洲三河地方調査班に随行して」西野重孝 侍医医学博士 「支那料理行脚」黒田米
昭和15	1940	11月	第6巻第11号	「台所の日支提携について日本女性に呼び掛く」孫美英 女医 「支那食風俗所見」黒田米子
昭和15	1940	12月	第6巻第12号	「台所の日支提携について日本女性に呼び掛く (續)」孫美英 女医
昭和16	1941	1月	第7巻第1号	「一月の味覚 満洲料理」女子栄養学園研究部
昭和16	1941	2月	第7巻第2号	「二月の味覚 満洲料理」女子栄養学園研究部
昭和16	1941	8月	第7巻第8号	「季節の味覚 支那料理 家庭的な御客膳」鄭順媛
昭和17	1942	4月	第8巻第4号	「四月の料理 支那料理」川崎富美江
昭和17	1942	5月	第8巻第5号	「満洲人の食物」高野寅之助
昭和17	1942	6月	第8巻第6号	「料理カード (炒青豆 (チヤオチントウ))」
昭和17	1942	12月	第8巻第12号	「満洲に於ける冬期蔬菜類の家庭貯蔵法について」女史栄養学園本科生

昭和18	1943	1月	第9巻第1号	「新春を寿ぎて 簡単に出来る支那料理」川崎富美江
昭和18	1943	11月	第9巻第11号	「内原満蒙開拓義勇軍見学実習報告」女子栄養学園高等科
昭和22	1947	1月	第13巻第1号	「北京の味」野口義恵
昭和22	1947	2・3月	第13巻第2号	「北京の粽や」野口義恵
昭和22	1947	4月	第13巻第3号	「酸梅湯の味」野口義恵
昭和22	1947	5・6月	第13巻第4号	「北京食べ歩記(その四)」野口義恵
昭和22	1947	7月	第13巻第5号	「北京食べ歩記(その五)」野口義恵
昭和22	1947	12月	第13巻第9号	「臘八の粥と酢の作り方(北平料理)」勝又温
昭和23	1948	1月	第14巻第1号	「さつぱりしたお正月向即席お惣菜」 「正月客膳 支那料理」大島はま子 「お年越の北京料理」勝又温子 「随筆 味覚で思ひ出した中国のお正月の話」竹中久七
昭和23	1948	2月	第14巻第2号	「立春の北平料理」勝又温子
昭和23	1948	3月	第14巻第3号	「支那料理実習」大島はま子 「北平三月の趣味料理」勝又温子
昭和23	1948	4月	第14巻第4号	「北平料理」勝又温子
昭和23	1948	5月	第14巻第5号	「端午節と粽子」勝又温子
昭和23	1948	6月	第14巻第6号	「北平・初夏の味覚」勝又温子 「炸醬麵のテーブル」大島はま子
昭和23	1948	7月	第14巻第7号	「夏野菜料理(中国民間惣菜料理)」勝又温子 「手軽に出来る支那料理」大島はま子
昭和23	1948	8月	第14巻第8号	「北平・八月の味覚」勝又温子
昭和23	1948	9月	第14巻第9号	「中国のお月見」勝又温子
昭和23	1948	10月	第14巻第10号	「重陽節と北平料理」勝又温子
昭和23	1948	11月	第14巻第11号	「支那料理 回々料理」大島はま子 「支那鍋料理 菊花鍋子」大島はま子 「初冬の北平料理」勝又温子
昭和23	1948	12月	第14巻第12号	「お客向き・支那テーブル料理」大島はま子 「季節向き支那料理数種」大島はま子 「なつかしい冬至の北平式餛飩」勝又温子
昭和24	1949	1月	第15巻第1号	「冬の食卓を豊かにする支那料理 湯のいろいろ」大島はま子
昭和24	1949	2月	第15巻第2号	「蒸菜いろいろ」「燉菜いろいろ」大島はま子 「中国式調理精義(一)」勝又温子
昭和24	1949	3月	第15巻第3号	「中国式調理精義(二)」勝又温子
昭和24	1949	4月	第15巻第4号	「中国式調理精義」勝又温子
昭和24	1949	5月	第15巻第5号	「中国の端午節料理」大島はま子 「簡単に作れる中国料理」
昭和24	1949	6月	第15巻第6号	「季節の惣菜向一品料理(中国料理)」大島はま子 「作料と香辛料(中国式調理精義)」勝又温子
昭和24	1949	7月	第15巻第7号	「中国の精進料理」大島はま子
昭和24	1949	9月	第15巻第9号	「塩漬豚を用いた支那風料理」大野富美江
昭和24	1949	10月	第15巻第10号	「三十分で出来る秋の中華料理」大島はま子
昭和24	1949	11月	第15巻第11号	「冬の備えに支那の漬物を」大島はま子
昭和24	1949	12月	第15巻第12号	「お正月には重宝な年菜」大島はま子
昭和25	1950	1月	第16巻第新年号	「たのしい初春のお客料理 和やかな新年会向支那料理」大島はま子
昭和25	1950	2月	第16巻第2号	「梅見のお料理」大島はま子

昭和25	1950	3月	第16巻第3号	「中国の桃の節句 上巳節の料理」大島はま子
昭和25	1950	4月	第16巻第4号	「貝を用いた支那一品料理」大島はま子
昭和25	1950	5月	第16巻第5号	「中華式筍料理いろいろ」大島はま子
昭和25	1950	6月	第16巻第6号	「鮑の中華料理」大島はま子
昭和25	1950	8月	第16巻第8号	「南瓜で作るいろいろの中華料理」
昭和25	1950	10月	第16巻第10号	「秋の北京をしのぶお菓子」大島はま子
昭和25	1950	11月	第16巻第11号	「北支のお菓子」大島はま子
昭和27	1952	1月	第18巻第1号	「春餅のてーぶる」大島はま子 「半調理の出来る中華料理」大島はま子
昭和27	1952	4月	第18巻第4号	「季節の中華料理」江上富子
昭和27	1952	9月	第18巻第9号	「世界のたべもの 北京」村上知行
昭和27	1952	10月	第18巻第10号	「広東料理」黎秋子
昭和28	1953	1月	第19巻第1号	「チャオズの正月」村上知行
昭和28	1953	4月	第19巻第4号	「広東の家庭料理」黎秋子
昭和28	1953	7月	第19巻第7号	「中国と日本」山下幸子 野上利子
昭和28	1953	10月	第19巻第10号	「中国のおそうさい」葛英
昭和29	1954	2月	第20巻第2号	「特集 炉辺料理 華風なべもの」馬熙純
昭和29	1954	3月	第20巻第3号	「一般むきな華風お客料理」馬熙純
昭和29	1954	6月	第20巻第6号	「華風な一品料理」馬熙純
昭和29	1954	7月	第20巻第7号	「華風な私の即席料理」馬熙純
昭和29	1954	8月	第20巻第8号	「華風な麺料理」馬熙純
昭和29	1954	9月	第20巻第9号	「買物案内 中国料理の特殊材料」 「中国の家庭料理」王馬熙純 「料理カード (16) 酢豚」
昭和29	1954	10月	第20巻第10号	「グラビヤ 6、7. シューマイの作り方」 「秋の華風お役一品料理」王馬熙純
昭和29	1954	11月	第20巻第11号	「華風スープ」王馬熙純
昭和30	1955	1月	第21巻第1号	「新春のお客むき中国料理」王馬熙純
昭和30	1955	4月	第21巻第4号	「中国ふう卵の即席料理」王馬熙純
昭和30	1955	6月	第21巻第6号	「野菜の中国ふう家庭料理」王馬熙純
昭和30	1955	7月	第21巻第7号	「中国風のピーマン料理」王馬熙純
昭和30	1955	8月	第21巻第8号	「精進の中国料理」王馬熙純
昭和30	1955	9月	第21巻第9号	「グラビヤ チャオズの作り方」 「中国の家庭料理」王馬熙純 「料理ページ カラア・セクション 通信料理教室1 今月のおけいこ 華風・冷拌生菜」
昭和30	1955	10月	第21巻第10号	「グラビヤ 中国の家庭料理」 「グラビヤ 中華まんじゅうの作り方」 「秋野菜の中国家庭料理」王馬熙純
昭和30	1955	11月	第21巻第11号	「カラア・セクション 通信料理クラス (3) 中国風な昼食」香川栄養学園料理クラス
昭和30	1955	12月	第21巻第12号	「温かい中国そばのいろいろ」王馬熙純 「カラア・セクション 12月の通信料理クラス (4) 八宝飯を中心とした中国料理」

昭和31	1956	1月	第22巻第1号	「あたたかい中国の家庭料理」 王馬熙純 「通信料理クラス すぐ役立つ炒飯など」
昭和31	1956	2月	第22巻第2号	「通信料理クラス 華風即席こんだて」 「冬の家常菜ちゃあじゃんつあい」 王馬熙純
昭和31	1956	3月	第22巻第3号	「通信料理クラス 春の中国料理」
昭和31	1956	4月	第22巻第4号	「通信料理クラス シューマイを主とした中国こんだて」 「春の中国ふう家庭料理」 王馬熙純
昭和31	1956	5月	第22巻第5号	「通信料理クラス 焼豚を主とした中国ふうこんだて」
昭和31	1956	6月	第22巻第6号	「グラビヤ おとくい料理 1 2 カ月 (かにたま)」 「通信料理クラス 初夏のめん料理 炸麺」 「野菜のおいしい中国の家庭料理」 王馬熙純
昭和31	1956	7月	第22巻第7号	「料理ページ 夏のお客料理 冷し中華そばでかんたんなお客料理」 王馬熙純
昭和31	1956	8月	第22巻第8号	「香辛料を上手に使った豚肉の中国料理」 王馬熙純
昭和31	1956	9月	第22巻第9号	「通信料理クラス 華風 炸醬麵の一揃い」 「秋なすの中国風料理 王馬 熙純」 「料理カード 中華まんじゅう」
昭和31	1956	10月	第22巻第10号	「秋の中華こんだて」 王馬熙純
昭和31	1956	11月	第22巻第11号	「料理カード 五目中華そば (什錦湯麺)」
昭和31	1956	12月	第22巻第12号	「料理ページ あたたかい中国の家庭料理」 王馬熙純
昭和32	1957	1月	第23巻第1号	「料理 和洋華のおせち料理 王馬熙純
昭和32	1957	2月	第23巻第2号	「子どもとたのしむチュン・ビン」 王馬熙純 「白菜の中国料理」 王馬熙純 「料理カード ハムと卵のチャアハン」
昭和32	1957	3月	第23巻第3号	「料理カード 華風むしかステーラ」 「ありのままの中国」 加地信
昭和32	1957	4月	第23巻第4号	「料理 初心の方に 中国風なお客料理」 王馬熙純
昭和32	1957	6月	第23巻第6号	「料理 中華そばと季節の一品料理」 王馬熙純
昭和32	1957	7月	第23巻第7号	「料理 きうりの中国料理」 王馬熙純
昭和32	1957	8月	第23巻第8号	「料理 トマトの中国料理」 王馬熙純
昭和32	1957	9月	第23巻第9号	「料理 中国風とうふ料理」 王馬熙純
昭和32	1957	10月	第23巻第10号	「中国のおそうざい」 王馬熙純
昭和32	1957	11月	第23巻第11号	「いかの中華風料理」 馬杉方 「料理カード… 糖醋鯉魚たんつうりいゆい」
昭和33	1958	1月	第24巻第1号	「五目よせ鍋をかこんで」 王馬熙純
昭和33	1958	3月	第24巻第3号	特集 春の卵料理 和・洋・華とその科学」 「中国の家庭料理」 王馬熙純
昭和33	1958	5月	第24巻第5号	「初夏の中国料理」 王馬熙純
昭和33	1958	6月	第24巻第6号	「夏むきの家庭やきそば」 王馬熙純 「料理カード 中華風スープ」
昭和33	1958	8月	第24巻第8号	「中国風のおそうざい」 王馬熙純
昭和33	1958	9月	第24巻第9号	「焼豚 (叉炒肉) でつくる応用料理」 王馬熙純 「中国料理の材料」
昭和33	1958	10月	第24巻第10号	「十月の中国風お客料理」 王馬熙純 「招き方・よばれ方の和・洋・華」 「女づれで 中国料理二軒」 「料理カード 八宝菜ばあばおつあい (五目うま煮)」
昭和33	1958	11月	第24巻第11号	「食べもの天国 台北」 長谷川光雄
昭和33	1958	12月	第24巻第12号	「特集 前菜とお客料理 5. 若人向の豚肉の中国料理」 張掌珠

昭和34	1959	1月	第25巻第1号	「特集 正月を愉しむ料理 5. 若人好みの正月の中国料理」王馬熙純 「グラビヤ 若むきの中国風パーティ」
昭和34	1959	2月	第25巻第2号	「火をかこむもてなし (中華風よせ鍋を囲んで)」 江上トミ
昭和34	1959	3月	第25巻第3号	「特集 早春のお客と惣菜料理 4. てがるな中国の家庭料理」張掌珠 「料理カード 八宝飯ばあばおふあぬ」
昭和34	1959	4月	第25巻第4号	「特集 春のこんだてセット 肉を主にした中国のお客料理 45円のこんだて セット 「特集 春のこんだてセット 3. 45円のこんだてセット 芙蓉蟹」
昭和34	1959	5月	第25巻第5号	「青葉どきの中国料理」王馬 熙純
昭和34	1959	6月	第25巻第6号	「特集 初夏の麺料理 和・洋・華 中華そばが食べたい」王馬熙純 「特集 初夏の麺料理 和・洋・華 てがるな中国の粉料理 (水餃子、蕪合など) 王馬熙純 「特集 初夏の麺料理 和・洋・華 五目あえそばで作るコース」王馬熙純
昭和34	1959	7月	第25巻第7号	「おいしい炒めもの 《家庭料理の要点》」 王馬熙純
昭和34	1959	8月	第25巻第8号	「特集 油の新しい使いかた 油料理をおいしく・調理のぎもん 揚げもの・あえ もの・炒めもの・焼くもの・スープ・ピローご飯・炒飯」王馬熙純 「料理カード 杏仁豆腐しんれんどうふ」
昭和34	1959	9月	第25巻第9号	「特集 初秋の肉と野菜料理 初秋の野菜料理」 「お月見のご馳走」 王馬熙純
昭和34	1959	11月	第25巻第11号	「特集 秋から冬への中国料理」 王馬熙純 馬遅伯昌 蔡志琛 何崇階 張掌珠 「中国料理の上手なもてなし方・よばれ方」
昭和35	1960	1月	第26巻第1号	「白菜の中華風食べ方」 蔡志琛
昭和35	1960	3月	第26巻第3号	「特集 鶏と卵の春の料理 若鶏一羽でできる三つの料理」 王馬熙純
昭和35	1960	6月	第26巻第6号	「広東風の即席料理」 潘苑蘭
昭和35	1960	7月	第26巻第7号	「特集1 涼しい夕食の買物から献立 100円の中華麺」 王馬熙純
昭和35	1960	8月	第26巻第8号	「特集1 夏の中国家庭料理集 蔡志琛 王馬熙純 馬遅伯昌 白田素娥 張掌珠 劉邁 馬杉方
昭和35	1960	9月	第26巻第9号	「ブッフェの中華料理 (カラー)」 「料理カード 拌三絲」
昭和35	1960	10月	第26巻第10号	「野菜をおいしくたべる中国料理 馬遅伯昌」 「料理カード 炒魷魚ちゃおようゆい」
昭和35	1960	11月	第26巻第11号	「秋の中国家庭献立 (一汁四菜)」 白田素娥 「料理カード 元宝肉ゆわんぱおろう」
昭和35	1960	12月	第26巻第12号	「料理カード 排骨麺ばいぐみえん」
昭和36	1961	1月	第27巻第1号	「特集 お正月のおつまみとテーブル料理」 王馬熙純 「料理カード 火鍋子ふうおぐうおづ」
昭和36	1961	2月	第27巻第2号	「特集 (1) 冬の麺料理 和・洋・華 家庭的な中華そば」 白田素娥
昭和36	1961	4月	第27巻第4号	「春先の中国料理」 馬遅伯昌
昭和36	1961	8月	第27巻第8号	「特集 夏の揚物のコツ (6) 中国の揚物のコツ」 王馬熙純
昭和36	1961	9月	第27巻第9号	「初秋の中国風おそうざい」 楊萬里
昭和36	1961	11月	第27巻第11号	「中国料理の一五〇〇円献立」 王馬熙純
昭和36	1961	12月	第27巻第12号	「中国料理で忘年会」 馬遅伯昌 「料理カード コイの丸揚 甘酢あんかけ」
昭和37	1962	1月	第28巻第1号	「特集 お正月料理をてがるに 4. 半調理品をいかすご馳走とお惣菜」 王馬熙純
昭和37	1962	2月	第28巻第2号	「グラビヤ ぎょうざ しゅうまい」 「特集 冬の中華風お惣菜」 白田素娥 馬遅伯昌 張掌珠 叙楽園

昭和37	1962	5月	第28巻第5号	「豚肉と季節野菜で」 上田フサ 馬遅伯昌 千葉千代吉 小林トミ
昭和37	1962	6月	第28巻第6号	「邱夫人のもてなし料理 青葉焼牛柳チェンチョイシューガオラオを中心に」 邱苑蘭
昭和37	1962	7月	第28巻第7号	「特集 夏のもてなし料理 ブッフェでもてなす中華料理」 白田素娥 「ずいひつ 北京の食味回顧」 洪沢秀雄
昭和37	1962	8月	第28巻第8号	「特集 ハツラツとしたからだを作る食べかた ⑤夏むきの魚と肉のおかず」 上田フサ 王馬熙純 趙重玉 若林春子
昭和37	1962	9月	第28巻第9号	「本職にきく・6 四川風の野菜料理」 「特集 バイキング料理つまみあるき 女連れでも楽しめる第一ホテルの中華バイキング」 「料理 お料理一年生 いためもの」 馬杉方
昭和37	1962	10月	第28巻第10号	「料理・マナー 中国料理でお客をもてなす」 王馬熙純
昭和38	1963	2月	第29巻第2号	「特集 モツはおいしい」 大野富美江 河野貞子 馬遅伯昌 滝口操 金井孝枝
昭和38	1963	3月	第29巻第3号	「特集 みんなの喜ぶ中華料理」 河野貞子 馬杉方 井上三枝
昭和38	1963	4月	第29巻第4号	「特集 たのしいおべんとう 50種 世界のおべんとう 中国」
昭和38	1963	6月	第29巻第6号	「特集 家族で楽しむごちそう日の料理 中華料理のごちそう」 白田素娥
昭和38	1963	10月	第29巻第10号	「特集 食卓に呼び季節の味 秋の揚げもの集 うまみにつけ味をプラスした中華料理の揚げもの」 坂本喜久子
昭和38	1963	11月	第29巻第11号	「特集 秋の味 和・洋・中華のたき込みご飯」
昭和38	1963	12月	第29巻第12号	「料理 ママの作るおやつ 中華まんじゅう」 小林トミ
昭和39	1964	1月	第30巻第1号	「特集 正月料理ともてなし 中華風にととのえた新家庭のもてなし」 坂本喜久子
昭和39	1964	5月	第30巻第5号	「特集 最短コースで上達する 料理の基礎から応用まで 本格の五目焼きそば」 「特集 最短コースで上達する 料理の基礎から応用まで ふんわりと焼く芙蓉蟹(カニ玉)」 「特集 最短コースで上達する 料理の基礎から応用まで 酢豚でごちそうを」 「食品・台所・食器・園芸 食品がいど ビーフンと春雨」
昭和39	1964	9月	第30巻第9号	「特集 若い家庭におくるスタミナのつく中華料理集」 閻承恵 沈朱和 張掌珠
昭和39	1964	11月	第30巻第11号	「食べ歩き特集 中華料理食べ歩き」