

東北大学工学部 卒業論文

ウェブインタフェースを介した  
スーパーコンピュータ利用環境に関する研究

機械知能・航空工学科 滝沢研究室

谷澤悠太

(令和6年3月)

# 目次

第 1 章	緒論	1
1.1	背景 . . . . .	1
1.2	目的 . . . . .	1
1.3	本論文の構成 . . . . .	1
第 2 章	内容 1	2
2.1	内容 1-1 . . . . .	2
2.2	内容 1-2 . . . . .	2
第 3 章	内容 2	3
3.1	内容 2-1 . . . . .	3
第 4 章	内容 3	4
4.1	内容 3-1 . . . . .	4
第 5 章	結論	5
	参考文献	6

## 図目次

1	油そば一二三のトッピング . . . . .	4
---	------------------------	---

## 表目次

1	表のタイトル . . . . .	4
---	------------------	---

## コード目次

1	Hello World . . . . .	4
---	-----------------------	---

# 第 1 章 緒論

あああああ

## 1.1 背景

## 1.2 目的

## 1.3 本論文の構成

## 第 2 章 内容 1

内容です.

### 2.1 内容 1-1

内容の内容です.

### 2.2 内容 1-2

これも内容の内容です.

## 第 3 章 内容 2

統計学において，残差平方和  $E = \sum_{n=1}^N (y_n - (ax_n + b))^2$  は残差の平方の和である．

### 3.1 内容 2-1

統計学において，残差平方和は残差の平方の和であり，以下の式で表される．

$$E = \sum_{n=1}^N (y_n - (ax_n + b))^2 \quad (1)$$

## 第 4 章 内容 3

### 4.1 内容 3-1

参考文献の参照の仕方 [1] によると

コード 1: Hello World

```
1 #include<stdio.h>
2 int main(){
3     printf("Hello world!");
4 }
```

一二三の**最強トッピング**で、自分好みのオリジナル**油そば**を!  
さらに、お好みでラー油を足すもよし!お酢を足すもよし!百分だけの「こだわり油そば」を作ることができます!

 <b>半熟たまご</b> 100円	 <b>ネギごま</b> 100円	 <b>味玉うずら</b> 100円
最初からでも途中から入れてもよし! 蘇玉滋養卵のトロトロの旨味が自慢!! 一度で2つの味を楽しめます!	ネギの血液をサラサラにする作用と、ゴマの肝機能活性化と養分効果で、女性人気No.1のトッピングです!	よく溶けるのが油そばの基本! 当店の味玉うずらは、とても溶けやすく油そばの格好なトッピングです!
 <b>キムチ</b> 100円	 <b>明太子</b> 100円	 <b>高菜</b> 100円
無添加・無着色の「じゅんちゃんキムチ」は、その辛味と酸味が、油そばに絶妙にマッチ! キムチ(1杯)で脂肪を燃焼してください!!! (笑)	歴代限定トッピングで新トツのNo.1人気を誇り、しゅーとトッピングの仲間入り!! もちろん白飯との格好もバッチリです!	ゴマ油香る当店の高菜は明太子との格好な組み合わせ。卓上のマヨネーズをかければ「高菜明太子」の完成!
 <b>ニンニク 背脂</b> 100円	 <b>野菜盛り</b> 100円	 <b>限定 トッピング</b> 100円
あーっ! 1杯にジャンクな油そばが大変身。ニンニクでスタミナ回復!	もやしとキャベツでボリューム満点。ニンニク・背脂と合わせれば「野菜油そば」に!	油そばの味は無限大! 期間限定で、おススメのトッピングをご提供します! お客様のアイデアも募集中です!
 <b>どろ唐辛子 無料</b> ※卓上にあります 激辛入れ過ぎ注意! 特製ラー油と唐辛子を丹念に仕込んだトッピングです。小さじ少々からチャレンジ!?		

図 1: 油そば一二三のトッピング

表 1: 表のタイトル

要素 1	要素 2	要素 3
要素 4	要素 5	要素 6

## 第 5 章 結論



## 参考文献

- [1] Hang CUI, Shoichi HIRASAWA, Hiroaki KOBAYASHI, and Hiroyuki TAKIZAWA.  
A Machine Learning-Based Approach for Selecting SpMV Kernels and Matrix Storage Formats. *IEICE TRANS. INF. SYST*, No. 9, pp. 2307–2314, 9 2018.

謝辭