

小3
国語

としょかんスタート・としょかんスタディ

2023年3月

川口市立図書館

としょ★スタ

食べ物のひみつを教えます



なっとうって、もとは大豆だったんだね

あとはね、かまぼこはもとは魚だったんだよ！

おいしく食べるためのくふうがされているね ✨



↑かまぼこちゃん

食べ物はどんなふうにするかを変えてみるの、調べてまとめてみよう！

キーワード

しよくひん しよくひんかこう
大豆 食品 食品加工 など

図書館の本にはあってあるラベル K619

※本をテーマ別にならべるため、図書館の本にはテーマを表す 数字のラベル がついています。

同じ数字の本は、「同じテーマの本」なので、この数字をたよりに図書館の本をさがしてみよう！

K619

Kは子どもの本のしるし



すがたを変える食べ物の、しゅるいをえらぼう

★図書館の本で調べる★

じてん ずかん

事典・図鑑を見よう

そうごうひゃっかじてん

- 『総合百科事典ポプラディア』(1~18巻) ポプラ社 2021 KR031
- 『すがたをかえる食べものずかん』 石井克枝/監修 2017 K619

しよくひんかこう

「食品加工」をキーワードに調べてみよう。

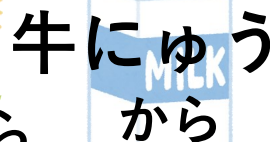
畑でとれる食べものも、海でとれる食べものもすがたを変えるんだ ✨

かこう
牛にゅうも加工されるね！ どの食べものについて、くわしく調べようかな…

豆から



肉から



えらんだ食べ物についてくわしく調べよう

文章にまとめる時は、せつめいする

じゅんばんに気をつけて書いてみよう！



大豆

ずかん

- 『大豆まるごと図鑑』 国分牧衛／監修 金の星社 2014 K616
- 『お豆なんでも図鑑』 石谷孝佑／監修 ポプラ社 2013 K616
- 『大豆の大研究』 加藤昇／監修 PHP研究所 2009 K616



↑ かつおぶしくん



米・麦

ずかん

- 『お米なんでも図鑑』 石谷孝佑／監修 ポプラ社 2013 K616
- 『食べ物のひみつを教えます 麦・とうもろこし・いも』 安達修二／監修 金の星社 2022 K619



牛にゅう

ぎゅうにゅう

- 『食べもののひみつ 4 すがたをかえる牛乳』 「食べもののひみつ」編集室／編 理論社 2022 K619
- 『すがたをかえるたべものしゃしんえほん 4 チーズができるまで』 宮崎祥子／構成・文 白松清之／写真 岩崎書店 2014 K619



肉

- 『身近な食べもののひみつ 6 すがたをかえる肉』 松岡昭善／監修 神みよ子／監修 学研教育出版 2006 K619
- 『たべもの教室 10 肉でつくる』 家庭科教育研究社連盟／編 丸岡玲子／監修 大月書店 1989 K596



魚

- 『食べものはかせになろう！ 4 魚・海そうからつくる食べ物』 石谷孝佑／監修 ポプラ社 2010 K619
- 『すがたをかえる食べ物 7 魚がへんしん！』 香西みどり／監修 学研プラス 2016 K619

★インターネットで調べる★

NHK for School (<https://www.nhk.or.jp/school/>)

しょくひんかこう

「食品加工」と入力してみよう！

しょくひんかこう
食品加工

すべて v

すべて v

▼ばんぐみ ▼クリップ

🔍 さがす

- みやぎけん さんぎょう ね ものかこう ね もの
「宮城県の産業 練り物加工」 練り物は、身近なものだと、かまぼこのこと！
- おきなわけん さんぎょう かこう
「沖縄県の産業 サトウキビ」 サトウキビがさとうに加工されていく様子を見ることができます。
- とちぎけん さんぎょう
「栃木県の産業 かんぴょう」 のりまきでもおなじみのかんぴょうは、大きな実から出来ていた！？
- かこうひん
「米の加工品 せんべい」 せんべいはもともと、あまった米の粉で作る農家のおやつで…！
- かこうひん
「米の加工品 みそ」 大豆と米を使う米みその作り方をせつめいしています。

ここで紹介した本以外にも、図書館には役立つ本があります。

紹介した本、インターネットのサイトは2023年3月現在の情報です。