

『フライパン ヤア』

かとう やす 加藤 休ミ/作 ころだんしゃ 講談社 目



フライパンを ひにかけて ベーコンを
いためます。おいしそうに いろに やけ
ました。おつぎは とうもろこしに たまご。パンケ
キは まっくろに こげちゃった。たまには
しっぱいも あるけれど、おいしそうに
いいにおいが してきそうな えほんです。



『ねずみのとうさんアナトール』

いぶ・タイトス/文 ポール・ガルドン/絵
はるみ こうへい やく どうわかんしゅつばん 晴海 耕平/訳 童話館出版 目



ねずみのアナトールは、人間の やく
に たちたくて、チーズ工場の味み係
になりました。よなかに こっそり 味
みをして、「すを あと ほんのすこし」「しおを あと
ひとつまみ」などと書いた カードを さしておくの
です。おかげで チーズ工場は 大はんじょうです。

『へんくつさんのお茶会』

やま 山のものがたり
くすのき あきこ さく いだ ちあき え 楠 章子/作 井田 千秋/絵 学研プラス 目



ぽっこり山のふもとに 人間はもちろ
ん動物や小人も やってくる パン屋さんがあ
ります。おいしいパンをやいているのは、へ
んくつさんと よばれている ぶあいそうで 気むずか
しい おばあさんです。今日も へんくつさんの店には
お客がやってきて 小さな じけんが おこります。

『葉っぱでかおりのラッピング』

たの くさ はな 農山漁村文化協会 596



葉っぱに つつまれた おすしや おだんごを 食
たことはありませんか？葉っぱには雑菌が増えるの
を防ぐ抗菌力や食べ物の水分を にか
さない 保湿効果もあるそうです。わ
たしたちの身近にも料理をつつむの
に使える葉っぱがありますよ。



『昆布』～和食のだしは海のめぐみ1～

あべ ひでき しゃしん ぶん にっほんこんぶきょうかい かんしゅう 阿部 秀樹/写真・文 日本昆布協会/監修 目



日本人の伝統的な食文化「和食」。その和食の味つ
けの基本となっているのが「だし」です。昆布でとる
だしは、和食には欠かせないものです。海
で育つ海藻のなかまの「コンブ」が、どの
ようにして食品の「昆布」となり私たち
の食卓にとどくのか、調べてみよう。



『やまこえ のこえ かわこえて』

こいで やすこ/さく 福音館書店 目



きつねの きつこが よるおそく おで
かけです。いたちの ちいと にいも お
ともします。まちの おとうふやさんで
あぶらげ100まいを かった きつこは、いえに か
えって さっそく りょうりを はじめました。きつこ
は いったい なにをつくっているのでしょうか？



『ジオジオのたんじょうび』

きしだ えりこ さく なかたに ちよこ え 岸田 裕子/作 中谷 千代子/絵 目



ジオジオは おかしが だいすきな ら
いおんです。もうすぐ 70さいの たん
じょうびが やってきます。そのひは そ
うのプラーに とくべつのケーキを つくってもら
うことにしました。むらの どうぶつたちは、ケーキ
の ざいりょうあつめで おおいそがしです。



『カテリネッラとおにのフライパン』

けんもち ひろこ やく さいわ 剣持 弘子/訳・再話 目



けんもち あきこ え 剣持 晶子/絵 こぐま社 388

カテリネッラは ドーナツをつくるため
に おににフライパンをかりました。ところが おれ
いの ドーナツを もっていく とちゅう カテリネッ
ラは おにのぶんも ぜんぶ たべてしまったのです。
さあ、カテリネッラは どうするのでしょうか？



