

行事食・教科書コラボ レプリカ NO. 1

登録番号	題名	内容	
3-301	おせち料理（三段重）	日本の伝統食の1つであるおせち料理には、それぞれ先人の願いやいわれがいろいろつまっています。伝えたい料理を3段の重箱につめました。	3



	一の重		二の重		三の重
①	紅白かまぼこ	⑧	酢れんこん	⑬	煮しめ（筑前煮）
②	数の子	⑨	たたきごぼう		
③	黒豆	⑩	紅白なます		
④	田作り	⑪	海老		
⑤	栗きんとん	⑫	ぶりの照り焼き		
⑥	昆布巻				
⑦	伊達巻				

※各料理の写真付き（A4大）

行事食・教科書コラボ レプリカ NO. 2

登録番号	題名	内容	貸出数
6-303	りっちゃんサラダ	「サラダでげんき」(東京書籍 国語1下)に登場するサラダの食材を集めました。「りっちゃんサラダ」をイメージするための補助教材にご利用ください。	2

りっちゃんサラダの材料

キャベツ
きゅうり
にんじん
トマト
コーン
ハム
かつおぶし
こんぶ
さとう
しお
サラダ油
す



登録番号	題名	内容	貸出数
6-304	すがたをかえる大豆	「すがたをかえる大豆」(光村図書3下)に登場する大豆製品を集めました。 ※関連教材 ぬいぐるみ「さや付き大豆」(6-301)	3

大豆(小袋入り)
煮豆(3種類)
枝豆
煎り豆
豆乳(パック)
きなこ
しょうゆ(卓上サイズ)
みそ
豆腐
高野豆腐
油揚げ・厚揚げ
おから
納豆
ゆば
もやし
大豆油(ポリ容器)



行事食・教科書コラボ レプリカ NO. 3

登録番号	題名	内容	貸出数
6-341	おこめ (粳・玄米・精米)	<p>粳、玄米、精米と、お米が順に変化する様子が分かります。体験用粳を実際に手に取り、粳殻をはいで、玄米が出てくる様子を見てみましょう。玄米の薄皮をこすり取ると、精米が見えてきます。</p> <p>小袋に入った体験用粳は、返却不要です。</p> <p>※ 粳・玄米・精米は、小瓶に入ったサンプルです。食用ではありません。</p> <p>※ 関連教材 お米くん (20-502) ピーマンマンのおこめができるまで (21-505)</p>	2



発芽実験例

体験用粳付き (小袋)

実際に粳から粳殻をはいで、玄米が出てくるところを見てみましょう。玄米の薄皮をこすり取ると、精米が見えてきます。

粳を、水に浸した脱脂綿の上に置いておくと、発芽の様子を見ることができます。(写真例)

小袋に入った体験用粳は、返却不要です。(約500粒)

※ シャーレ・脱脂綿は付属していません。

登録番号	題名	内容	貸出数
6-342	おこめ (プラスチックケース)	<p>粳、玄米、精米がプラスチックケースに入っています。3種類が8セットになっているので、班ごとに配布し、お米が順に変化する様子を手に取ってみることが出来ます。「6-341 おこめ」同様、返却不要の体験用粳(約500粒)が同封されています。</p> <p>※ 粳・玄米・精米は、10cm程度のプラケースに入ったサンプルです。食用ではありません。</p> <p>※ 関連教材 お米くん (20-502) ピーマンマンのおこめができるまで (21-505)</p>	2



プラスチックサンプル

粳・玄米・精白米のサンプルが小袋に入って8セット同封されています。3本とも同じ粒数入っているため、量の減りかたも確認できます。

体験用粳付き (小袋)

実際に粳から粳殻をはいで、玄米が出てくるところを見てみましょう。玄米の薄皮をこすり取ると、精米が見えてきます。

小袋に入った体験用粳は、返却不要です。(約500粒)