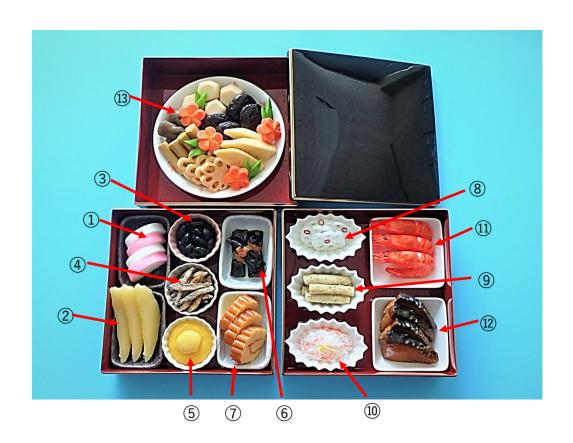
行事食・教科書コラボ レプリカ NO.1

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



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 (籾・玄米・ 精米	 籾、玄米、精米と、お米が順に変化する様子が分かります。体験用籾を実際に手に取り、籾殻をはいで、玄米が出てくる様子をみてみましょう。玄米の薄皮をこすりとると、精米が見えてきます。 小袋に入った体験用籾は、返却不要です。 ※ 籾・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。 ※ 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) 	2



体験用籾付き(小袋)

実際に籾から籾殻をはいで、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とると、 精米が見えてきます。

籾を、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籾は、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)	籾、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、返却不要の体験用籾(約500粒)が同封されています。 ※ 籾・玄米・精米は、10cm程度のプラケース入ったサンプルです。食用ではありません。 ※ 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)	2



プラケースサンプル

籾・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ので、 量の減りかたも確認できます。

体験用籾付き(小袋)

実際に籾から籾殻をはいで、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とると、精米が 見えてきます。

小袋に入った体験用籾は、返却不要です。(約500粒)