

## 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。                      ※ 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>	3



### 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。

※ シャーレ・脱脂綿は付属していません。