

やってみる

きょうか かていか
教科:家庭科

りょうり
「料理」②



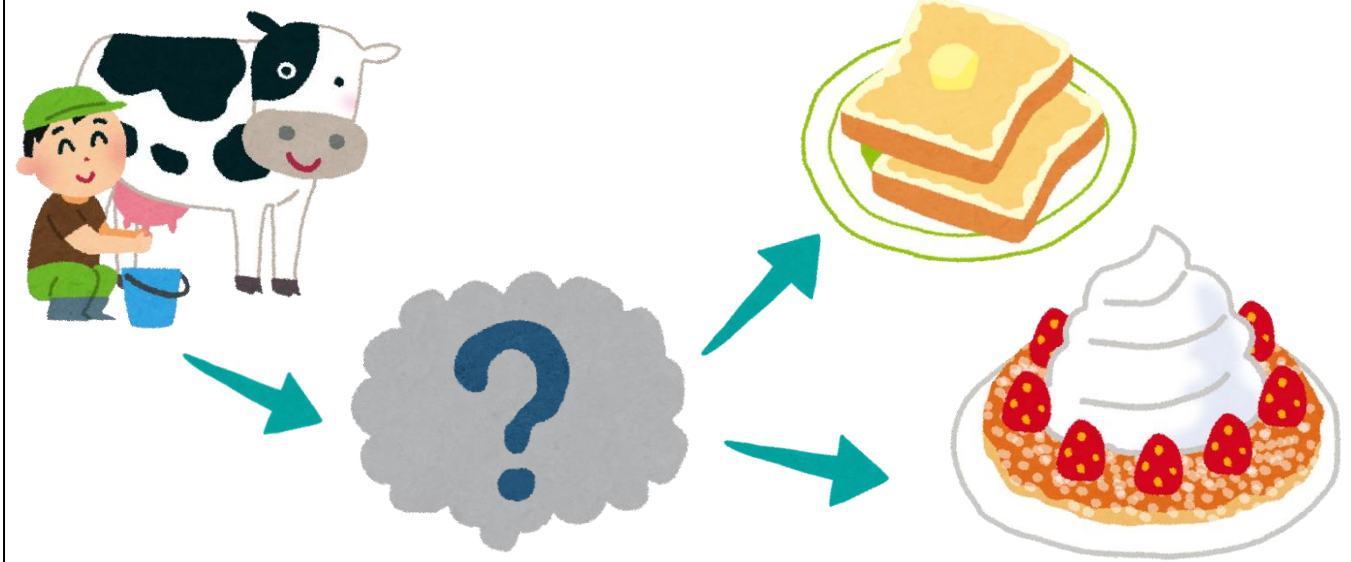
ぎゅうにゅう おい つく 牛乳で美味しいもの作ろ!



とろ〜り溶けたバターや、甘〜い生クリーム!

どちらも牛乳から作られているんだよ。

ぎゅうにゅう つか
牛乳を使って、いろんな食品作りに挑戦してみよう!



? どの本を見たらいいのかな ?

けんさく
検索キーワード:食品、牛乳

このテーマの分類番号は

619(農産物製造)、648(乳製品)など

ラベルの色: 桃色

<分類番号とは>

図書館の本は、日本十進分類法(本を内容ごとにわける方法)のルールにそって本をならべています。



K10の棚に行って

しらべてみよう!!

すす
ウラへ進もう

◆さあ、調べてみよう！◆



『すがたをかえる食べもの④ 牛乳がへんしん!』

香西 みどり/監修 学研プラス **本のラベル:619ス**



牛乳の歴史やどんな食べものに変身しているのかなど、詳しく知ることができるよ。乳牛の種類や、牛乳を使った料理、世界のチーズ図鑑など詳しいことがたくさん載っているよ!

★まだまだあるよ! こんな本、あんな本★

写真絵本で分かりやすい

『ぎゅうにゅうだいへんしん!』

中山 章子/監修・料理製作 古島 万理子/写真
ひさかたチャイルド **648ギ**



お家でもできる、
生クリームやバターの
作り方が載っているよ。

食品を変身させる菌についても知ろう!

『つくってみよう!発酵食品』

中居 恵子/著 小泉 武夫/監修
ほるぷ出版 **596ナ**



ヨーグルトには乳酸菌、
パンにはイースト菌が
必要です。学びながら
発酵食品を作ってみよう!

★一歩進んで~こんなことも調べてみよう~★

そのほかの変身する食品も調べてみよう

『大豆まるごと図鑑 すがたをかえる大豆』 国分 牧衛/監修 金の星社 **616ダ**

大豆は醤油や味噌、豆腐など、ひとつでたくさんの食べ物に変身するよ。

『すがたをかえるたべものしゃしんえほん』 ①~②⑩ 以下続刊

宮崎 祥子/構成・文 白松 清之/写真 岩崎書店 **619ミ**

ソーセージやかまぼこ、チョコレートなど、いろんな食材ができるまでを見てみよう。

世界の加工食品・保存食には、どんなものがあるかな?

『ジャムの絵本』 こしみず まさみ/へん しもわだ さちよ/え 農山漁村文化協会 **596ジ**

くだものをハチミツや砂糖で煮詰めるとジャムができるよ。殺菌保存技術も学んでみよう。

『キムチの絵本』 チョン デソン/へん かとう やすみ/え 農山漁村文化協会 **596キ**

お隣の国、韓国のお漬物キムチ作りに挑戦してみよう!

日本のお漬物は、**383**や
596の本で調べてみよう。

