

ステップ 4 ほかにどんな本があるのかしらべたい!

こくさいこ としよかん
国際子ども図書館 子どもOPAC <https://iss.ndl.go.jp/children/top>

ステップ 5 新聞でしらべたい!

かちまいこどもしんぶん 2021. 2. 6(土)8面:

2月10日は「豚丼の日」豚肉文化伝えるぶた丼のどん田

ステップ 6 DVDでしらべたい!

『ブタがいた教室』(DN778.1フ)

ステップ 7 インターネットでしらべたい!

(2021年9月現在)

○おにくらぶ(全国食肉事業協同組合連合会)

<https://www.ajmic.or.jp/onclub/>

○キッズZOO鑑

<http://zookan.lin.gr.jp/kototen/kids/index.html>

○食肉(うし・ぶた)の流通のしくみ(東京都中央卸売市場)

<https://www.shijou.metro.tokyo.lg.jp/kids/sikumi/shina/niku/>

○毎月第4火曜日は「シカの日」

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/shikanohi/>

ステップ 8 関連する施設でしらべたい!

(2021年9月現在)

○帯広市畜産物加工研修センター ※ソーセージ作りの体験ができます。

帯広市八千代町西4線198 TEL:0155-60-2514

<https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/sangyo/nougyou/shisetsu/1005676.html>

※問い合わせは、施設に直接お願いします。



帯 広 市 図 書 館

帯広市西2条南14丁目3番地 TEL(0155)22-4700

URL: <https://www.lib-obihiro.jp/> E-mail: tosyo@lib-obihiro.jp

おびひろしとしょかん
帯広市図書館パスファインダー

2021.9改訂版



にく・ニク・お肉

十勝でもたくさん生産されている食肉。

おいしいお肉について調べてみよう!



しらべ 調べるためのキーワード

肉、食肉、食肉加工、畜産業、畜産物、肉料理、

豚肉、牛肉、鶏肉、羊肉、エゾシカ、食料自給率 など

図書館の1、2階それぞれに6台ずつある「OPAC(オーパック)」で、
上に書いてあるキーワードで検索してみてください。紹介している本
以外にも見つけることができます。



「パスファインダー」とは?

あるテーマを調べるためにやくだつ資料を、わかりやすく
紹介したガイドです。わからないことがあったら、カウンター
の職員に気がるにたずねてくださいね。

「OPAC(オーパック)」とは?

タッチパネルまたはキーボードで資料を探せるコンピュータです。
資料のタイトルや書いた人の名前などを入力してみよう。

ステップ 1 まずはこれでしらべたい!

『ビジュアル食べもの大図鑑』(49.8ビ) WILLこども知育研究所/編

『たべもの』(59.6タ) はらぺこめがね・山田 タクヒロ/イラスト,

ジェレミー・ハーレイ、リングア・ギルド/英語監修



『食べもの (学研の図鑑LIVE eco)』(59.6タ)

ステップ 2 お肉についてもっとしらべたい!

『お肉のひみつ』(08.1ガ)

大岩 ピュン/まんが
学研プラス

お肉はどうやって
作られているのかな?
お肉のひみつをみて
みよう。



『ニワトリの大研究』(48.8ニ)

森 誠/監修

PHP研究所

肉をとるための
ニワトリについて
わかりやすく書か
れています。



『いただきます図鑑』(59.6イ)

山本 謙治・ぼうずコンニャク/監修
長澤 真緒理/イラスト
池田書店

食べもののキャラクター
が、「肉」についてわか
りやすく紹介してくれ
ます。



『科学がひらくスマート農業・漁業 3』

(61.4コ3)

小泉 光久/著, 寺坂 安里/絵

桑山 岳人, 岩田 尚孝, 白砂 孔明/監修

大月書店

肉、ミルク、卵をつくる
ための新技術を説明
しています。



ほかにはこんな本もあります!

『日本全国味めぐり! ご当地グルメと郷土料理 [2]』(38.3ニ2)

『食物アレルギーキャラクター図鑑』(49.3シ) いうた みつる/イラスト

『おいしくたべる』(49.8ア) 加藤 休ミ・得地 直美/画, 朝日新聞出版/編著

『大接近! 工場見学 1』(50.9タ1) 高山 リョウ/構成・文, 富永 泰弘/写真

『47都道府県調べて楽しい!! あなたのまちの凄い!

地場産業めぐり 1』(60.2ヨ1)

『焼き肉を食べる前に。』(Y648ナ) 中川 洋典/聞き手・絵

ステップ 3 お肉を使った食べものや料理についてしらべたい!

『こびとの台所』(59.6ウ)

上田 のりこ/著
星の環会

お肉の焼き方が
わかりやすく書かれて
います。



『つくりかたがよくわかるお料理教室
2~5』(59.6カ2~5)

かんちく たかこ/調理・文
川嶋 隆義/写真
岩崎書店
カレーライスやハンバーグ
などの料理を掲載。



『こまったさんのレシピブック』(59.6コ)

寺村 輝夫/レシピ原案, 岡本 颯子/絵
さわの めぐみ/レシピ監修
あかね書房

こまったさんの物語に出て
くる料理が作れます。



『まかせてね今日の献立 [3]』
(59.6マ3)

今 里衣/監修

ダンノ マリコ/レシピ考案
汐文社

肉を使った献立で
夕食を考えてみよう。



ほかにはこんな本もあります!

『調べてみよう都道府県の特産品 駅弁編』(59.6シ) 都道府県の特産品編集室/編

『包丁を使わないで作るごはん』(59.6テ) 寺西 恵里子/著

『料理はすごい!』(59.6リ) 柴田書店/編, 秋元 さくら/[ほか著]

『にくのくに』(Eハラペ) はらぺこめがね/作



地域・行政資料コーナーの本でも調べてみよう!

『「豚丼」「豚丼のぱんちょう」関連資料』(H596.21フ) 十勝の豚丼についてわかる!

『十勝の農業』、『十勝の農業 資料編』(H610.59ト) 十勝の畜産についてわかる!

↳ 十勝総合振興局農務課のホームページからも見ることができます。

<https://www.tokachi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/tokachinonougyou.html>

2階にある地域・行政資料コーナーには、帯広・十勝・北海道に関係する本がたくさんあります。
借りていくことはできませんが、いつも本が棚にあるので、調べものに便利です。

