



図書館職員が選んだ 「おすすめ食育本」を紹介します！

毎年6月の「食育月間」の前後に、名古屋市内の各図書館の展示コーナーにおいて、食育本を紹介して市民の皆さんに手に取ってもらえるようご協力をいただいています。

今年もいくつかの図書館に、展示本のうちの一冊について紹介文を書いていただきました。それぞれの図書館の魅力や特長もお聞きしましたので、実際に足を運んでみて、本と食育の世界に触れてみませんか？

☆ これより先は、図書館名に続いて ①おすすめ食育本の紹介 ②図書館の魅力・特長の紹介の順で、いただいた紹介文を載せております。



【東図書館】

- ① 『たべものくらべっこえほん』柳沢幸江／監修／高岡昌江／文／すがわらけいこ／絵
普段私たちが食べている食材や調理方法の「違い」について、簡単な文章やイラストで紹介している本です。例えば、『キャベツとレタス』の違いところは重さや味、植物の種類などが違います。このような「違い」がたくさん紹介されています。「違い」だけではなく美味しく食べるレシピも載っています。ぜひ、「違い」を楽しく学んでみましょう。
- ② 東図書館は、名古屋市東区大幸南にあるカルポート東の2・3階にあります。東スポーツセンターやバンテリンドーム ナゴヤの直近に位置していることもあり、野球やバスケットボール、マラソン等スポーツ関連の資料を積極的に集めている図書館です。近くを訪れた方が気軽に立ち寄ることができ、地域の方々にも親しんでいただけるような図書館を目指しています。



【楠図書館】

- ③ 『さとうとしお』ひさかたチャイルド
みなさんおなじみの砂糖と塩、どちらも調味料として日常的に使われています。砂糖は体や脳を動かすエネルギー源となり、塩には体の調子を整える働きがあります。この本は、子ども向けにあまり知られていない両者の性質を実験しながら比較している写真絵本です。砂糖と塩を上手に使って料理をおいしく食べましょう。
- ④ 楠図書館は平成9(1997)年7月10日、北区楠支所の西隣に名古屋市17番目の図書館として開館しました。楠地区の市民が気軽に親しめる図書館を目指し、暮らしに役立つ本・読み物・児童書を中心に本をそろえ、地域に根差したサービスに努めています



【富田図書館】

- ① 『かまぼこちくわさつまあげ』 かさはらのりゆき／さく 福音館書店
魚がたくさん釣れました。さて、この魚を使ってあるものを作ります。まずは魚のうろこをとります。それから、三枚におろして身をとります。焼き魚にするのでしょうか？お刺身？魚のたたき？どれも違うようです。お店でよく目にするかまぼこ、ちくわ、さつまあげがどのようにできているのか楽しく学べます。
- ② 富田図書館は中川区の西側にある図書館です。平成9年7月8日に開館しました。楠図書館とともに支所の区域に初めてできました。図書館の南側には富田公園があり、公園では乳幼児向けのおはなし会を行っています。市民の皆さまに親しんでいただけるアットホームな図書館を目指して日々精進しています。



【港図書館】

- ① 『月刊たくさんのふしぎ 2025年3月号 タサン志麻さんのにんじんパーティー 料理のまほう』タサン志麻／文、大島裕子／絵
伝説の家政婦志麻さんが、にんじんを使ったおいしい料理をたくさん紹介してくれます。志麻さんの3人の子どもとネコのナナが料理を作る様子が、楽しい絵でわかりやすく描かれています。「料理のまほう」と「台所のコツ」もわかります。
- ② 港図書館は昭和42年4月27日、「港北公園」の一角に開館しました。現在の建物は平成11年9月17日に改築開館し、2階には「海と港の資料室」を新設しました。「ららぽーと名古屋」の近隣に位置し、地下鉄港区役所駅1番出口横という交通便利な場所にあります。



【守山図書館】

- ① 『実験でわかる！おいしい料理大研究』（子供の科学サイエンスブック NEXT）
石川伸一／著 誠文堂新光社 2024年11月
おいしい料理とは何でしょうか？私たちが毎日食べている食べ物の不思議。おいしそうと感じる見た目や、おいしく感じる温度、おいしさを生み出す要素を科学で読み解く1冊です。おうちですぐにできるミニ実験もたくさん載っているので、ぜひトライしてみましょう。
- ② 守山図書館では、地域の人材と協働して様々なイベントをする中でゆるやかなコミュニティができました。がん教室、手話、発達性ディスレクシア、吃音、聞こえの課題（LiD/APD）など、当事者カフェも立ち上がりました。日本語教室を定期的で開催したり、夏休みには町内会のラジオ体操時に読み聞かせをするなど、地域の声に耳を傾け地域に親しまれる図書館を目指しています。（市営バス「守山図書館」下車。ゆとりーとライン「守山」下車）



【緑図書館】

- ③ 『食べ物のひみつを教えます 大豆・米』 安達修二／監修 金の星社
大豆がすがたをかえると、なにになる？加熱したり、発酵させたり揚げると、とうふや納豆、しょうゆやみそにへんしん！それぞれどうやってすがたをかえるのか、写真でくわしくのっています。米がすがたをかえるようすものっており、大豆や米のひみつにせまります。また、シリーズ『牛乳・魚』『麦・とうもろこし・いも』もあります。
- ④ 昭和 47 年 8 月 12 日開館。平成 28 年 7 月に改装を行いました。高台に建っており、素晴らしい展望と日当たりの良い明るい図書館で、市民の学習と憩いの場になっています。館内には緑区の伝統工芸、有松・鳴海絞りを紹介する「染と織のコーナー」、「伝統野菜を知るコーナー」、「子育て支援コーナー」、LL ブック等の「りんごの棚」などを設置。地域の人々に親しまれる図書館づくりを目指しています。



【名東図書館】

- ① 『1合からすぐに作れる 軽やかな おすし』 榎本美沙 しらいのりこ 藤井恵／著 家の光協会
お寿司といえば、今や世界に誇る代表的日本食です。贅沢なイメージの握り寿司だけでなく、彩り豊かなちらし寿司や巻き寿司、手巻き寿司、どれも家族や仲間との食卓を華やかにするものですね。家族や仲間と一緒に分け合いながらお寿司を囲んで食事をすれば、心身ともに健康に、元気になれることでしょう。
- ② 名東区に関する情報、お子さまの年齢に合わせたおはなし会、その時々に合わせて本の展示、講座等を開催して、くらしに役立つ情報を提供しています。静かで落ち着いた雰囲気の中でご利用できますので、ぜひお立ち寄りください。(地下鉄東山線 上社駅下車、市バス上社 11・名東巡回／「名東図書館」下車、上社 12／「文教台 2 丁目」下車)

