



きせつとともに
知育の芽をすくすくと
伸ばします。

育てる新図鑑の誕生です。
たのしみながら総合的に学べて、
親子いっしょに季節を体感！
生きる力をたくましく
育てます。

季節にまつわる、一年の行事や
暮らし、食べ物や自然など
普段の生活の中から
子どもたちの興味を
引きだし、無理なく知識へと



初版限定
特典
ぬり絵はがき
きせつ博士
テストつき

2007年
2月23日発売
予約受付中



ISBN978-4-09-213181-1

定価2,940円 本体:2,800円

小学館の子ども図鑑
プレNEO

はる なつ あき ふゆ 楽しく遊ぶ 学ぶ

ずかん

きせつの図鑑

◆行事◆ことば◆四季の色◆旬の食べ物◆植物◆昆虫◆生き物
◆飼育と観察◆遊び◆天気◆星座◆四季の歌

【監修】長谷川 康男
筑波大学附属小学校教諭

小学館

きせつを見つけよう、
感じよう！
四季の移ろいの
中からふしぎを学ぶ
はじめての
きせつ体験図鑑。

子どもたちの好奇心を満たす
クイズをとり入れ、楽しく
知識へと育てます。



ひなまつりのはじめ



ひなまつりとは、春の節句のこと。女の子の成長を祈る行事です。



女の子の成長を祈る行事です。



女の子の成長を祈る行事です。

女の子の成長を祈る行事です。

ごちそうをたべます



ごちそうをたべます。



ごちそうをたべます。



ごちそうをたべます。

ごちそうをたべます。



ひなにんぎょういろいろ



ひなにんぎょう
なだんだんかざり

- ひなにんぎょう
- なだんだんかざり
- ひなにんぎょう
- なだんだんかざり
- ひなにんぎょう
- なだんだんかざり
- ひなにんぎょう
- なだんだんかざり
- ひなにんぎょう
- なだんだんかざり



ひなにんぎょう

親しみやすいイラストを多く
使って季節の行事・自然・ことば
などをわかりやすく解説。

美しい写真をたくさん収めています。
見ているだけでも季節の移りかわりを
実感できます。

すべての漢字にふりがなをつけて
子どもだけでもどんどん調べられます。

「体験につなげるヒント」を紹介。
保護者から子どもへの言葉かけ
アドバイスも充実。



あめつばき



あめつばき



あめつばき

あめつばき

あめつばき

あめつばき

授業の理解が早くなる！
小学校の受験に強くなる！
学習性を重視しながらも
絵本のような楽しさがいっぱい！

1年の行事・暮らし・食べ物・自然・天体などを
季節ごとに詳しく紹介。楽しいイラストや写真を
豊富に使用し、子どもたちの「はてな？」を
豊かに答え、コラムも充実させました。

季節の名前や意味、由来がわかるだけでなく、
クイズなどで、遊びや家事、自然科学系の
知識へ発展できるようにしています。
また、言葉や情緒を育みながら国語力や
生きる力を育てます。

「体験につなげるヒント」を明記。季節体感の
機会を増やすのに役立ちます。また、親子の
コミュニケーションツールにもなります。

私立・国立小の受験問題、国語・生活科の
教科書に出てくる季節の題材を集約。
小学校受験や小学校の授業に役立ちます。

初版限定
特典 ●ぬり絵はがき
●きせつ博士テスト
つき

主な内容

春・夏・秋・冬 季節の紹介

- 行事の由来 ● 自然に由来する色
- 四季のことば ● 植物 ● 昆虫・鳥
- 空・天体 ● 季節の歌・折り紙
- 季節の遊び など

巻末特集1 季節のあいさつをおくろ

- 年賀状 ● 寒中見舞い
- クリスマスカード など

巻末特集2 につぼんぎょうじ・まつりマップ

- 日本各地のお祭りの紹介 ● 都道府県名 など

夏よりの自然をたっぷりあびて、
あついなまさを食べてみよう。

トマト

なす

ピーマン

季節の野菜を紹介するページでは、畑での
姿や花の色・形のほか、小学校の入試等でも
よく出題される断面図も見せています。

● 定価2,940円 本体:2,800円
AB判/オールカラー208ページ

花かごに つんだ 花を
ちょこんと さして
「いらっしやい
いらっしやい、
野菜の花やです。
お花 おひとつ
いかが?」



のあざみの はなかご



れんげそうの ようしや



葉っぱや花びらをピンと 葉の柄杓は花びらの茎、花と葉っぱをこのように
に固定しておまかせをしたら、色づきのクローバーを葉が白い部分に
はさみつけられるが場所したり、葉を切った葉の中央部はまだまだ大き
くあります。子どもと自然の観察で遊びを続けてみましょう。

④1本のくさばなにれんげそう
をまじこ、もう1本のくさばな
をストローにしたら、

⑤1本のくさばなにれんげそう
をまじこ、もう1本のくさばな
をストローにしたら、

おぼこの すもも



しろつめくさの かんむり



からすのえんどうの ふえ



③1本のくさばなにからすのふえ
をまじこ、もう1本のくさばな
をストローにしたら、

④1本のくさばなにからすのふえ
をまじこ、もう1本のくさばな
をストローにしたら、

すみれの すもも



なすなの すず



③1本のくさばなになすなのすず
をまじこ、もう1本のくさばな
をストローにしたら、

④1本のくさばなになすなのすず
をまじこ、もう1本のくさばな
をストローにしたら、

春の 野原や 山には 食べられる しょくぶつが たくさん あります。
春ならではの あじを 楽しみましょう。

たけのこ [国産の竹]



竹の わかい 芽の
ことです。

むすい かむ



あじが いくつも
あいている

芽が 出た ところ



よく 芽が 出た
竹に なります。
土の 中から ひょっこり
かさを 出します。



よく 芽が 出た
竹に なります。

ふきのとう [国産の]

ふきの 花の つばみの ことです。



つくし [和製]

はかまを 土で
ゆでて 食べます。



はかま

なのかな [国産の]

(あぶらな) +
花が つばみの
うちに つんで
食べます。



花の うちが さいたい



よもぎ [国産の]

やわらかい わか葉を
食べます。



自然で つまます。

新鮮なつばみとゆでた竹の子やつくしを一緒に炒めると、春の味を感じることができます。竹の子は、茹でた後、油を少しつけて炒めると、あじが引き、風味がアップします。つくしは、茹でた後、油を少しつけて炒めると、あじが引き、風味がアップします。よもぎは、茹でた後、油を少しつけて炒めると、あじが引き、風味がアップします。

たけのこのあく抜きは、茹でた後、お湯を換えて再度茹でると、あくが抜けます。また、茹でた後、お湯を換えて再度茹でると、あくが抜けます。また、茹でた後、お湯を換えて再度茹でると、あくが抜けます。

たけのこ、つくし、よもぎ、ふきのとう



つくしの あじだし

よもぎだんご

たけのこの 大さきみそ汁

ふきのとう 天婦羅

よもぎの あじだし

よもぎだんごをつくらよう! 材料 (2人分) 240g (60g)

ざいりょう

- 餅もち 180グラム (1ひらき)
- 豆 130ミリリットル
- よもぎ 1パック (山もり)
- 醤油 大さじ2
- ゆであずき 200グラム (ゆであずき1パック)

つくりかた



● よもぎの 葉をよく 洗おう。



● だしを ひたつたあ 入れた 湯で 煮る。



● ざるに 上った あと 絞って 乾かす。



● 湯が ぬれた あじだしを よく 混ぜる。



● 餅もちに 水 を 入れて 煮る。



● 餅もちに よもぎを 混ぜて 丸める。



● だしを 煮た あじだしを 湯で 煮る。



● あじだしを 湯で 煮る。

- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。

- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。

- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。
- 餅もちを煮る時、湯気がおぼれぬよう、蓋をしりこめを入れる。