



**2007年  
2月23日発売  
予約受付中**

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

# 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

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

きせつとともに  
知育の芽をすくすくと  
伸ばします。

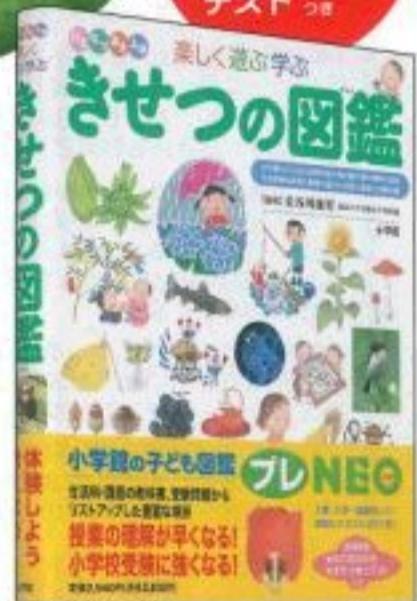
育てる新図鑑の誕生です。

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。



初版限定  
特典

ぬり絵はがき  
きせつ博士  
テスト



ISBN978-4-09-213181-1

定価2,940円 本体:2,800円

ずかん

【監修】長谷川 康男  
筑波大学附属小学校教諭

小学館

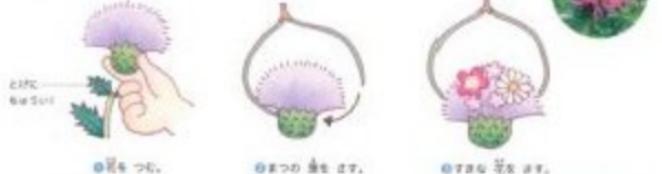


# はるのくさばなあそび

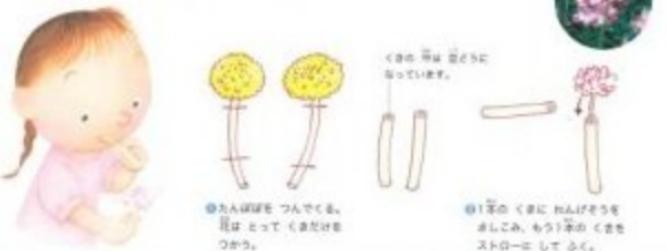
花かごに つんだ 花を  
ちょこんと さして  
『いらっしゃい  
いらっしゃい。  
野原の 花やです。  
お花 おひとつ  
いかが?』



のあぎみのはなかこ



れんげそうの ふうしや



背景にうねるヒン。前の背景は花の生地、あと紫っぽいごはんとお団子に似せてあることをしたり、白つ星のクローバーを添えておはん箱船に見分けられるか競争したり、春色を使った前の色難性はまだまだたくさんあります。子どもと自由な発想で遊びで遊びでみましょう。

おおばこの すもう



すみれの すもう



しろつめくさの かんむり



からすのえんどうの ふえ



なずなの すず



# はるを かんじる たべもの

はるを  
かんじる  
たべもの

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 味しみましょう。

## たけのこ [竹の子]



## ふきのとう [蕗の薹]

ふきの 花の つばみのことです。



## つくし [土瓶]

はかまを 上で  
ゆでて 食べます。



## なのはな

[豆の芽]  
(あぶらな) +

花が つぼみの  
うちに つんで  
食べます。



## よもぎ [艾]

ぬの うらげ 口っぽい



やわらかい わかめを  
食べます。



春をつかまえヒント 緑色や新緑をつるで捕らう裏美さんは、春ならではのもの、春の山菜、春芽は、栽培される野菜類と並びて、あくまで、山の野菜と植物が得意です。その間に次回見たビタミン、ビタミンCを高い、緑にまぶす緑を自慢めぐる山菜があるものとして、むかしから育まれてきました。たいていは葉がいてあと緑をしてから、おひたしや煮物のものやシソの簡単な調理で食べます。葉がそのままの季節感を楽しむためにも、春の新味を子どもといっしょに体験しましょう。

たけのこのあくめ色  
生のけのこは酸さと辛  
がけます。  
さくらんぼの葉を  
乗せても、もう一歩で  
旨ます。野菜のくさみがと  
れます。

## たけのこのあくめの くわんじ

### つくしや おかたし

### よもぎだんご

### たけのこの たたきみどりん

### みずのとうの 天ぷら

### なのはなの あずいもの



## よもぎだんごを つくってみよう! 4人分 (ピンポン玉 24個分くらい)

### ざいりょう

#### ✿ 白玉

180グラム  
(1玉)

#### ✿ 玉

130ミリットル

#### ✿ よもぎ

ボールに 山もり  
1把

#### ✿ さとう

大きさ3

#### ✿ ゆであざさ

280グラム  
(からめ 1玉)

### つくりかた

#### ✿ よもぎの 玉を よく 揉らう。

#### ✿ ゆであざさ ひととまみ 入れた オホで ゆでる。

#### ✿ まとに とった あと 温かく ぎざむ。

#### ✿ すりばら 入れて よく する。

#### ✿ 白玉に ポキ くねえて むる。

#### ✿ きざんだ よもぎを ませてから 丸める。

#### ✿ 入めた せんごを おゆで 草である。

#### ✿ あさぎを のせて てあがり!

#### ✿ たけのこ、葉の茶 小菊の茶

✿ 茄ごと煮らう。椎茸をななめに切り落とし、瓶に切りこみを入れる。

✿ 細い水をはり、家のとぎれ1カップと唐とうがらし1本、たけのこを入れし。

✿ 滋と旨をして温火で煮る。ふきあがったら弱火にする。

✿ 色が濃い感じに行葉が落まるまで約40~50分煮る。

✿ 人をため、そのままあましたあと、少し煮してあがり。

✿ なのはなにはほうとう(もん)のカ  
ルシウムが含まれています。ビタミンA、Cとも豊富です。温めで召します。

✿ よもぎは挽肉のはり、豚骨としても組  
み込まれています。細葉、水草、止血などの  
効能があります。