

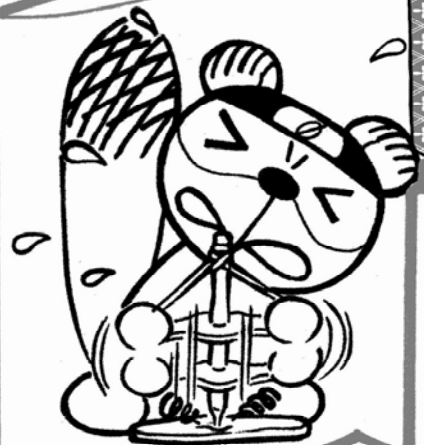
こども 読書通帳

50冊読んで
うまいもん忍者になろう

しょうがっこう
小学校

ねん 年 くみ 組

なまえ 名前



甲賀市
図書館

揚げなすのポン酢あえ
＜材料＞(5人分)

杉谷なすび	中6個
トマト	1/2個
じゃこ・ねぎ	少々
ポン酢	適量

作り方

- ①なすびは半分に切って、10分くらい水につける。
- ②しっかりと水切りをしてから、なすびの中の部分に塩を少々ふりかける。
- ③なすびを油で揚げる。(油がはねることがあるから注意してね!)
- ④細かく切ったトマトとねぎ、じゃこをなすびの上に散らす。
- ⑤ポン酢をかけた後、できあがり!

参考「ふるさと甲賀七彩ものがたり第2集」

お茶入りチャーハン
＜材料＞(4人分)

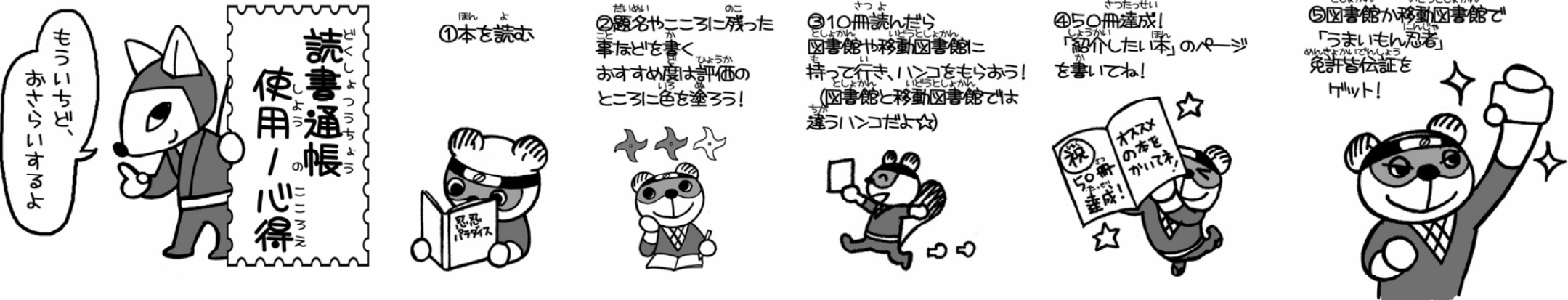
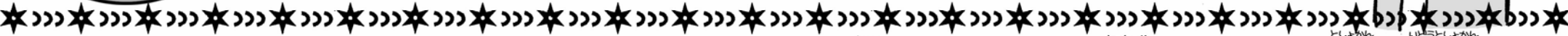
温かいご飯	4杯分(500g)
たまご	3個
にんじん	30g
豚ひき肉	80g
塩	小さじ1
サラダ油	大さじ3
たけのこ	50g
一せん出し茶葉	※大さじ3
しょうゆ	少々

作り方

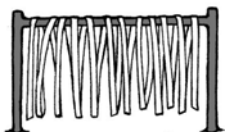
- ①にんじん、たけのこはみじん切りにする。
- ②卵をおりほぐし、フライパンに多めの油でいり卵を作り、取り出しておく。
- ③フライパンに油を熱し、ひき肉、にんじん、たけのこを炒めて茶葉を加え、塩で調味する。
- ④ご飯を加えて手早く炒めあげる。しょうゆ少々で味を調える。
- ⑤いり卵はチャーハンのまわりに飾っても、中にまぜても良い。参考「おいしいクスリお茶」



図書館キャラクター「ため吉&ポン子」



かんぴょう



かんぴょうをむく時、若すぎる実はきれいなにも状にならず、熟しすぎた実は、干すときに切れてしまう。むいたかんぴょうはおよそ1日半で乾燥させなければカビてしまうので、天気を見ながら作業しなくてははいけないんだ。

かんぴょう



水口城のお殿様・加藤家が、かんぴょうを細長く線状にする製法を農家に教え、改良を重ねて現在の様なかんぴょうになったよ。浮世絵師の歌川(安藤)広重が「東海道五十三次」に水口の名物として描いて、とても有名になったんだ。

まだまだスニキな本があなたを待ってるわ	10	9	8	7	6
	/	/	/	/	/
はんこ					

5	4	3	2	1	ページ数
/	/	/	/	/	月/日
					本の題名
					作者
					なんでも書いてOK! コーナー
					ひょうか 評価

鮎河菜



鮎河菜の形は、ちょっと葉の花に似ているよ。ほんと、つぼみ・茎・葉っぱ、全部たべられる！茎はやでるとブロッコリーみたいに少し甘い味がするよ。鮎河菜が食べられる季節は、3月～5月ごろまで。花は黄色くてかわいい花が咲くんだ。

ともだちにおススメの本を聞いてみよう	20	19	18	17	16
	/	/	/	/	/
はんな					

さんこう し が し が けんのうせいすいさんぶ しよく すいしんかほ一巻ページ
参考：「滋賀のおいしいコレクション」滋賀県農政水産部 食のブランド推進課 H 1

鮎河菜



鮎河菜は、もともと「鮎河水菜」というんだよ。この野菜は、鮎河地域でしか育たない不思議な野菜なんだ。別の地域で育てると、まったく違う色・形と味の野菜になってしまう。タネもお店では売ってないから、育てる時は地元の人からもらってね。

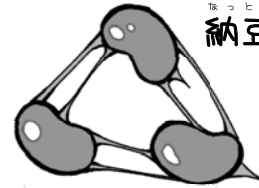
本の題名	15	14	13	12	11	やっすう 冊数
	/	/	/	/	/	月/日
作者						
ほろでも書いてOK！コーナー						
評価						

さんこう こうが なないろ だい しゅう
参考：ふるさと甲賀 七彩ものがたり 第4集



もち

甲賀のモチは、ねばりがあってよくのびる。そのヒミツは、粘土のような土の田んぼで育ったもち米を使っているからなんだ。もち1つ（100グラム）は、食パン2枚と同じエネルギー。おなかにたまるから、マラソン選手も走る前に食べているんだって。



納豆

甲賀の納豆は、甲賀でとれた大豆「フクユタカ」をつかっているよ。
スーパーで売られている納豆とは違って、大粒でぷくら。においも少ないから、納豆が苦手な人でも大丈夫！栄養満点。歯も強くなるよ。

いろんな本を読んでみてね ほん み	30	29	28	27	26
	/	/	/	/	/
	甲賀				
はんこ					

本 の 題 名 ほん だい めい	25	24	23	22	21	ページ 数
	/	/	/	/	/	月/日
	作者 さく しや					
なんでも書いてOKコーナー なんでも か いて OK コー ナー						

さんこう せいさんしゃ
参考：生産者へのインタビュー

さんこう せいさんしゃ
参考：生産者へのインタビュー



丁稚ようかん

滋賀県名物の丁稚ようかん。他の地域では小麦粉を使うけど、信楽の丁稚ようかんは煮溶かした寒天にあんこと砂糖を加えて作るよ。伊賀上野のお菓子屋さんへ丁稚奉公に行った人が伝えたんだって。11月～3月の寒い時期に作られるよ。

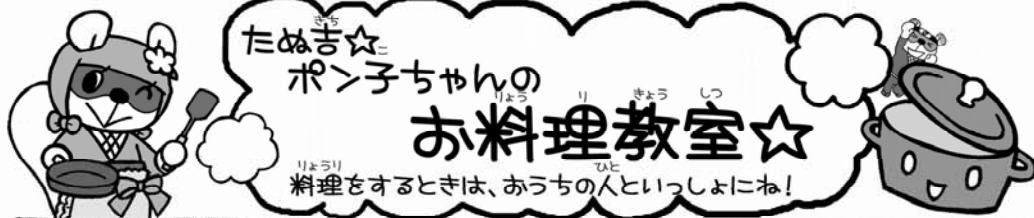
好きな本は見つかったかな？	50	49	48	47	46
	/	/	/	/	/
はんこ					

こんにゃく



多羅尾では、昔からこんにゃくを作っていたよ。刺身こんにゃくは、しょうがじょうゆで食べるととってもおいしいんだ。こんにゃく芋を育てるのには3～5年の期間が必要で、冬場は土から掘り起こし、翌年の春にまた畑に植えるんだよ。

45	44	43	42	41	さっすう 冊数
/	/	/	/	/	月/日
					本の題名
					作者
					なんでも書いてOK！コーナー
					評価



夕顔ゼリー
＜材料＞(4人分)
かんぴょう 60センチ
ゼリーのもと(味つき) 1袋
砂糖 大さじ2
水 150cc
(砂糖で煮るときに使う)

作り方
①かんぴょうは、水洗いし軽く塩でもみもどす。
② ①を水洗いして、砂糖で煮る。
③砂糖で煮たかんぴょうを飾り付け用に10センチほどの長さに切り、結んだものを4つ作る。
残りはいさく切る。
④ゼリーのもとをお湯で溶かし、半分を器に流し込む。小さく切ったかんぴょうを加えて固める。
⑤ ④の上にかんぴょうの結んだものを入れ、残りのゼリーを流し込み固める。
(こうすると、涼しげに浮かんだように見えるよ)

参考「かんぴょうみたくち」1Pンフレット

鮎河菜のたまごとし
＜材料＞(5人分)
鮎河菜 500g
たまご 3個
だし汁 200cc
みりん 大さじ1
砂糖 大さじ1
しょうゆ 大さじ1

作り方
①鮎河菜は、塩ゆでし、4センチくらいに切っておく。
②鍋にだし汁を入れ、①を加え中火で7～8分煮る。
③別の器にたまご・砂糖・しょうゆを入れてよくまぜておく。
④ ②の水分が少なくなると、材料が氷から少しであれば、③を鍋全体に流し込み、たまごがかたまってきたら出来上がり。
(たまごのかたさは好みでね!)

参考「ふるさと甲賀七彩ものがたり第4集」

とろろチーズ
＜材料＞(4人分)
納豆 100g
ながいも すりおろし用 20g
ながいも たんざく切り用 10g
チーズ 20g
かつおぶし 少々
青ネギ 少々
きざんだのり 好きな量

作り方
①チーズ・ながいもをたんざく切りにする。
②たんざく切りにしたながいもとチーズ、すりおろしたながいもを納豆にあわせ、よくかきまぜる。
③おこのみで、かつおぶし・青ネギ・きざんだのりを上からかける。

参考「納豆生産者のオリジナルレシピ」

＜題名＞

＜書いた人＞

＜どんな本?＞

＜この本の好きなところ＞

このページをコピーしてもいいかな?

コピーを図書館に はってもいい?

☐ はい ☐ はい

☐ いいえ ☐ いいえ