



*You are what you eat.*

～あなたはあなたが食べたものでできている～



※6月は、農林水産省が制定した「食育月間」です



## 📖 展示本リスト 📖

書名	著者名	出版社
ごはんのことばかり 100 話とちょっと	吉本 ばなな	朝日新聞出版
食べる野草図鑑：季節の摘み菜レシピ 105	岡田 恭子	日東書院本社
英語で楽しむ日本の家庭料理	浦上 裕子	講談社インターナショナル
料理のコツ解剖図鑑 = Illustrated guide to arts and science of cooking	豊満 美峰子	サンクチュアリ出版
給食アンサンプル	如月 かずさ	光村図書出版
山の上のランチタイム	高森 美由紀	中央公論新社
「食べてはいけない」「食べてもいい」添加物	渡辺 雄二	大和書房
その調理、9割の栄養捨ててます!	東京慈恵会医科大学附属病院	世界文化社
てんきち母ちゃんの朝 10分、あるものだけでほめられ弁当	井上 かなえ	文藝春秋
クックパッドデータから読み解く食卓の科学：「食べたい」と「売場」をつなぐヒント集	中村 耕史	商業界
まずはこれ食べて	原田 ひ香	双葉社
料理の仕事がしたい	辻 芳樹	岩波書店
いのちの食卓	辰巳 芳子	マガジンハウス
インド・カレー紀行：カラー版	辛島 昇	岩波書店
食べるって何?: 食育の原点	原田 信男	筑摩書房
所さんの目がテン!食べ物の不思議編	日本テレビ放送網	日本テレビ放送網
なるほどなっとく!おいしい料理には科学(わけ)がある大事典		宝島社
体を壊す 10大食品添加物	渡辺 雄二	幻冬舎
高校生レストランまごの店 おいしい和食のキホン	村林 新吾	岩波書店
ランチのアッコちゃん	柚木 麻子	双葉社
日本の伝統：発酵の科学：微生物が生み出す「旨さ」の秘密	中島 春紫	講談社
「おいしさ」の科学：素材の秘密・味わいを生み出す技術	佐藤 成美	講談社
みそ汁はおかずです	瀬尾 幸子	学研プラス
食べる時間でこんなに変わる時間栄養学入門：体内時計が左右する肥満、老化、生活習慣病	柴田 重信	講談社