

# キッピッピ

三田市立図書館



2025年 2月

あたらしい本がはいったよ

## ゆきだま

キム・ギジョン／文 ムン・ジョンフン／絵 おおたけ きよみ／訳  
ほるぷ出版 2024年11月 Eムン

ゆきがつもったふゆのあさ、トットルはゆきだまをころがしながら学校へ行きます。ころころころがして、トットルだけではうごかせないほど大きくなったゆきだま。ともだちのミミとトンドンが、とちゅうでくわわっていっしょにさかのうえまでのぼつたら…。さむいふゆがたのしくなるおはなしです。



## パンダとうさん

中川 貴雄／作・絵  
岩崎書店 2024年11月 Eナカ



ぼくのとうさんは、パンダです。とうさんは、まいにちネクタイをしておしごとに行くけれど、どんなおしごとをしているのだろう？主人公のぼくが、パンダとうさんのひみつをさがすおはなしです。

## 《本館》きょうのおやつはなんだろう

みんな大いすき、おやつの時間。おいしそうなおやつがとうじょうする絵本をあつめました。きょうのおやつをえらぶように、おきにいりの絵本をみつけてみてね。



### おやつ なんだろう？

山本 和子／作 国松 エリカ／絵

ひさかたチャイルド 2017年11月 Eクニ

おかあさんにたのまれて、森の友だちにてがみをとどけるうさぎのホッピ。りすさんちもぶたさんちも、おいしそうなおやつ作りのまっさい中。<sup>もりとも</sup>いいないいな。うちのおやつはなんだろう？

## 《ウッディタウン分館》さむさにまけない

冬をたのしむ本をあつめます。おきにいりの本といっしょに、さむい冬も元気にすごしましょう。

### おやこペンギン ジェイと ドゥの ゆきあそび

片平 直樹／作 高畠 純／絵

ひさかたチャイルド 2011年11月 Eタカ

ゆきがたくさんつもった、あるあさのこと。おとうさんのジェイは、ゆきだるまもかまくらもつくろうとおおはりきり。さむさがにがてなドゥも、しかたなくつきあうことになって…。



## 《藍分室》おかし・な・おはなし♪

ふわふわのパンケーキに、さくさくのクッキー…。みんなの大すきなおかしが大しゅうごう!! しあわせなきもちになれるおかしの本をあつめました！

### ウルフィーは、おかしなオオカミ？

ニコラ・シニア／さく おびか ゆうこ／やく  
ほるぷ出版 2018年3月 Eシニ

オオカミのウルフィーのひみつは、おかしづくりが大すきなことです。だれにもみつかないように、いつもひとりでケーキをつくっていました。ところが、さんびきのコブタのきょうだいにおかしづくりのことがばれてしまって…。





ほん

# みつけたよ！こんな本



## せかい いちばん 世界で一番のねこ



藤野 恵美／文 相野谷 由起／絵 アリス館 2008年9月 Nフジ

エトワールは、きひんにあふれたねこでした。ところがある日、ひふのびようきになってしまい、ごしゅじんにすてられてしまいます。とほうにくれていたエトワールは、一人のおじいさんと出会い、自分のいばしょを見つけます。新たな生き方を見つけたエトワールのせいちょうものがたりです。

## しぜんに タッチ！

## くだもの いっぱい！ おいしい ジャム

石澤 清美／監修・料理 田村 孝介／写真

ひさかたチャイルド 2016年1月 59/16



パンにぬったり、ヨーグルトに入れたり、さまざまな食べ方があるジャムは、ほぞんして親しまれてきました。いちごやりんごなど、いろいろなくだものがジャムへとへんかしていくようすが写真でしゃかんいされています。くだものいがいのジャムも出てくるので、ぜひ見てみて下さい。

## 図書館員のお気に入り♪ 「おふくさん」

服部 美法／文・絵 大日本図書 2015年9月 Eハツ



にここにこえがおでくらすおふくさんたち。とつぜんやってきたおこりんぼのおにも「いっしょにわらいましょ」とむかえいってくれます。なかなかわらわないおにですが、おふくさんたちはへいきのへっちゃら。どんなときも明るいおふくさんたちのかわいらしいひょうじょうにほっこりします。だいふくをつまみ食いするねこちゃんもさがしてみてください。

# こんげつ かみ 今月の紙しばい

あかおにちゃんとあおおにちゃんの  
さがしてどこどこ？

西内 としお／作・絵

教育画劇 2021年1月 Kア



今日はせつぶん。あかおにちゃんとあおおにちゃんは、まちへとでかけていきます。おやおや、せつぶんのかざりがまちがっているよ。白いおひげのおじいさんとトナカイがキャンディをまいているのもなんだかへんだね。まちがいはどこ？あかおにちゃんとあおおにちゃんといっしょにまちがいさがしを楽しんでね。

なるほど！

## たべものまめちしき



くちなか  
口の中でトロッととけるチョコレートのひみつを知って  
いますか。

こんげつ  
今月は  
「チョコレート」  
だよ！



チョコレートはカカオの木の実のたね（カカオ豆）から作られます。カカオ豆には、約25度以下でかたまって、人の体温に近い温度になるととけるふしぎな油がふくまれています。



あついところで育ったカカオ豆は、長い間あまくない飲みものでした。16世紀ごろヨーロッパに持ちこまれると、細かくつぶされたカカオ豆は、さとうやミルクと合わせやすくなり、やがて今のような口に入れるととける、あまくておいしいチョコレートになりました。

参考文献 『ひと粒のチョコレートに』

佐藤 清隆／文 junaida／絵 福音館書店 2023年10月 58/23