

7月発売 新刊1点のご案内です。

子どもから大人まで楽しめる、家庭料理の豆知識が満載！

ポケット版 家庭料理クイズ

香川明夫／監修

家庭料理技能検定専門委員会／編

● 新書判 ● 定価 本体 1,300 円＋税

「うす口しょうゆは濃い口しょうゆより塩分が高い……？」

知っていそうで知らなかった、家庭料理にまつわる役立つ知識を

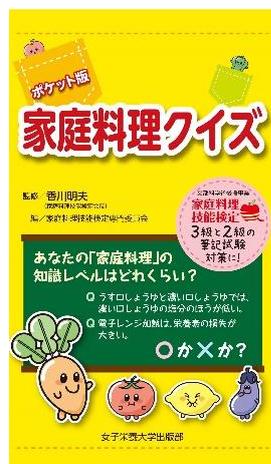
親子で楽しく学べる食育クイズ本。

持ち歩きに便利なポケットサイズ♪

クイズの大元は、家庭料理技能検定(文部科学省後援事業)の筆記試験問題。

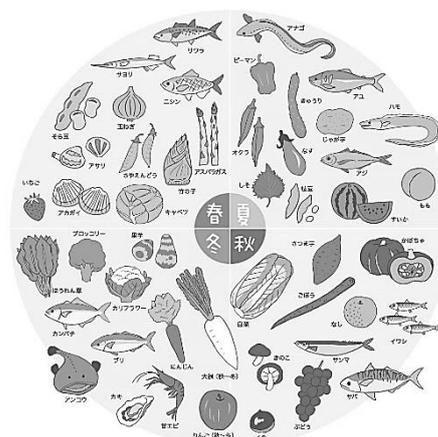
3級、2級の試験対策にも役立つ一冊です。

料理コーナーへの陳列はもちろん、クイズ本コーナーへの陳列もおすすめです！



Q021	野菜や魚などの一番収穫量が多い時期を、旬という。	A	旬は、食材の栄養価が一番高いといわれている。健康の観点からも、その土地の自然に適した旬の食材を知り、季節に合わせた食生活をするのが大切である。 参照▶資料②-1
Q022	ニシンの旬は春である。	A	春が旬の魚介類には、他に、サワラ、アサリなどがある。
Q023	ほうれん草の旬は春である。	A	× ほうれん草の旬は冬である。
Q024	サバの旬は春である。	A	× サバの旬は秋である。
Q025	竹の子の旬は夏である。	A	× 竹の子の旬は春である。

◆ 資料②-1 旬の食材



食と料理の役立つネタ満載の一問一答クイズです！

注文書	条件／注文扱い	申込数	女子栄養大学出版部
☆貴店印☆		冊	子どもから大人まで楽しめる、家庭料理の豆知識が満載！ ポケット版 家庭料理クイズ ISBN 978-4-7895-6020-7 定価 本体 1,300 円＋税

注文書	条件／注文扱い	申込数	☆好評既刊本☆
貴店印		冊	料理のなるほど実験室 ～料理をおいしく作るコツ～ ISBN978-4-7895-4831-1 定価 本体 1,400 円＋税
		冊	栄養のなるほど実験室 ～調理によって栄養はどう変わるか～ ISBN978-4-7895-4832-8 定価 本体 1,400 円＋税

ご注文はこちらまで→
女子栄養大学出版部

FAX 03-3918-5591 TEL 03-3918-5411