

テーマ展示「料理」というクリエイティブな行為：おいしいアイデアの本」

2019. 12. 2～2020. 2. 28

	書名	著者名	出版社	出版年	請求記号
<b>料理・レシピ</b>					
1	一生作り続けたいおかず：50年の名門料理教室のベストレシピ150	田中伶子	主婦と生活社	2014	596/TA84
2	美味しい!かるしおレシピ春	国立循環器病研究センター	セブン&アイ出版	2014	596.4/K049
3	おいしさの秘密!	伏木亨, 飯島奈美	メディアファクトリー	2009	596/F96
4	おいしさを科学する	伏木亨	筑摩書房	2006	596/F96
5	おとなのねこまんま：あったかごはんを極うまに食べる136	ねこまんま地位向上委員会	泰文堂	2009	596.3/N62
6	今日もごちそうさまでした	角田光代	新潮社	2014	596/KA28
7	クッキング基本大百科	—	集英社	2001	596/SH99
8	世界の野菜レシピ	高橋書店編集部	高橋書店	[2010]	596.37/TA33
9	体脂肪計タニタの社員食堂：500kcalのまんぷく定食	タニタ	大和書房	2010	596/TA88/2
10	だしの科学	的場輝佳, 外内尚人	朝倉書店	2017	596/MA72
11	だしの神秘	伏木亨	朝日新聞出版	2017	596.21/F96
12	辰巳芳子の野菜に習う	辰巳芳子	マガジンハウス	2016	596.3/TA95
13	調理科学のなぜ?：楽しい食品成分のふしぎ	朝日新聞出版	朝日新聞出版	[2017]	596/A82
14	身近な素材でつくる四季の皿小鉢・お通し310	遠藤十士夫	旭屋出版	2008	596.21/E59
15	むだなく使いきる!野菜が主役のおかず	日本放送出版協会	日本放送出版協会	2008	596.37/N77
16	MOCO'Sキッチン新レシピコレクション：完全保存版：速水もこみちのカンタン&おしゃれレシピ満載!	速水もこみち	学研パブリッシング	2013	596/H47/1
17	料理無言抄：加賀藩お抱え料理人舟木伝内の食材百科	舟木伝内, 米田尚史, 見瀬和雄	能登印刷出版部	2016	596.21/F89
18	Cooking for Geeks：料理の科学と実践レシピ	Jeff Potter	オライリー・ジャパン	2011	596/P85
19	Food	Adelina von Furstenberg [et al.]	Skira	2014	596/F92
20	Table Ogino (ターブル・オギノ) の野菜料理200	荻野伸也	誠文堂新光社	2015	596.23/025
21	The kitchen as laboratory：新しい「料理と科学」の世界	セザール・ベガ, ジョブ・アピック, エリック・ファン・デル・リンデン	講談社	2017	596/V54
<b>栄養</b>					
1	栄養カウンセリング論	赤松利恵, 永井成美	化学同人	2015	498.55/A31
2	健康・体力づくりの食事メニュー：年齢・仕事・スポーツ種目別	永田晟[ほか]	西村書店	1997	498.55/N23
3	自然食料理教室エコロッキングスクールの症状別病に負けない養生レシピ	川越牧子, 加藤初美	キラジェンヌ	2012	498.58/KA92
4	「食育」の大研究：栄養バランスから料理まで：からだにいい!おいしい!楽しい!	吉田隆子, クリエイティブ・スイート	PHP研究所	2008	498.5/Y86
5	食の本棚：栄養満点おいしい人生を与えてくれる70冊	河合知子	幻冬舎ルネッサンス	2013	498.55/KA93
6	食べて元気!：身につく“栄養知識”と、“実践レシピ”	—	デアゴスティーニ・ジャパン	2012	498.5/TA12
7	食塩：減塩から適塩へ	木村修一, 足立己幸	女子栄養大学出版部	1981	498.5/A16
8	心と身体を強くする食育力	服部幸應	マガジンハウス	2014	498.5/H44
9	粗食のすすめ実践マニュアル：「もったいない」こそ、最高の知恵。ムダなく食べる、まるごと食べる。	幕内秀夫	東洋経済新報社	1996	498.5/MA38

テーマ展示「料理」というクリエイティブな行為：おいしいアイデアの本」

2019. 12. 2～2020. 2. 28

	書名	著者名	出版社	出版年	請求記号
10	体にいい食材の便利帳	若宮寿子	宝島社	2014	498. 5/W22
11	伝統野菜・全国名物マップ	高橋書店編集部	高橋書店	[2011]	498. 5/TA33
12	内臓脂肪を減らす基本の食事：調理法の工夫と じょうずな食材選びで普段のメニューがおいしい低 エネルギー食に	主婦の友社	主婦の友社	2010	498. 58/SH99
13	分子栄養学	金本龍平	化学同人	2005	498. 55/KA45
14	もっとからだにいい野菜の便利帳	白鳥早奈英, 板 木利隆	高橋書店	2009	498. 583/SH86
15	ライフステージ実習栄養学：健康づくりのための 栄養と食事	内田和宏[ほか]	医歯薬出版	2017	498. 55/U14
16	料理と科学のおいしい出会い：分子調理が食の常 識を変える	石川伸一	化学同人	2014	498. 53/I76
17	料理の科学：素朴な疑問に答えます	Wolke, Robert L.	楽工社	2012	498. 53/W84/1
18	Dietary sugars：chemistry, analysis, function and effects	Victor R Preedy	RSC Pub	c2012	498. 55/P91/3
19	Food and you：a guide to healthy habits for teens	Marjolijn Bijlefeld, Sharon K. Zoumbaris	Greenwood Press	2001	498. 55/B42
20	Nutrition：a health promotion approach	Geoffrey P. Webb	Arnold	2002	498. 55/W51
21	Public health nutrition	Michael J. Gibney [et al.]	Blackwell Science	2004	498. 55/G42
食糧問題					
1	現代の食とアグリビジネス	大塚茂 松原豊 彦	有斐閣	2004	611.088
2	食大乱の時代：“貧しさ”の連鎖の中の食	大野和興, 西沢 江美子	七つ森書館	2008	611. 3/067
3	食料の世界地図	Erik Millstone, Tim Lang	丸善	2005	611. 3/MI27
4	食料経済：フードシステムからみた食料問題	高橋正郎	理工学社	2005	611. 3/TA33
5	食料自給率100%を目ざさない国に未来はない	島崎治道	集英社	2009	611. 3/SH45
6	世界の半分が飢えるのはなぜ?：ジグレル教授が わが子に語る飢餓の真実	ジャン・ジグ レル	合同出版	2003	611. 38/Z4
7	フードシステムの経済学	時子山ひろみ, 荏開津典生	医歯薬出版	2008	611. 3/T034
8	フードバンクという挑戦：貧困と飽食のあいだで	大原悦子	岩波書店	2016	611. 3/027