

NATURE EARTH ORIGIN

小学館の図鑑 NEO ネオ

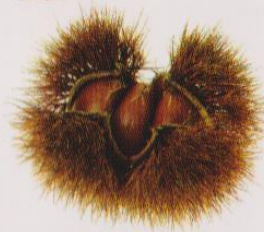


野菜と果物

やさいとくだもの



あき ふゆ
秋・冬
へん
編
クイズつき



この本の使い方

野菜は、人が畑や温室で育てて食べる草(草本植物)のことで、葉や根、果実など、さまざまな部分を利用します。果物はおもに、人が植えて育てる木(木本植物)に実る果実のことです。この本では『小学館の図鑑NEO 野菜と果物』の中から、秋～冬においしい59種類の野菜や果物をしょうかいします。野菜や果物について、もっとくわしくなれるクイズも10問あります。

ページタイトル

リード解説

このページでしょうかいるなかまのとくちょうを、説明しています。

野菜や果物の解説

①野菜や果物の名前
《 》の中は科の名前です。科は、植物としての性質が近い野菜や果物をまとめたグループです。「」は品種名です。品種は形や色、おいしさなどがよくそろようにつくられた、野菜や果物のなかまです。

②とくちょう
その野菜や果物のとくちょうです。

③データ
●は、店でよく見られる大きさです。●は、代表的な食べ方です。●は、しゅんじの時期(いちばん多く出回り、おいしい時期)です。関東地方をきじゅんにしています。



シールをはろう!

ふるくのシールをはって、図鑑を完成させましょう。

根やくきを食べる野菜①

「根菜類」とよばれる野菜のなかまです。ゴボウやニンジン、サツマイモは根を、ダイコンやカブは根とくきが太ったものを食用とします。

①ダイコン

《アブラナ科》

②白い部分は、根とくきが太ったもの

です。いちばん多く食べられているのは青首ダイコンですが、ほかにも全国にたくさんの種類があります。

- 長さ25～40cm
- にも、つけもの、おろしなど
- 11～翌3月

■ダイコンの品種



「桜島だいこん」
直径が50cm、重さが10kgにもなる、世界でいちばん大きいとされているダイコンの品種です。

「ラディッシュ」
別名二十日大根。直径が2cmほどの小さな品種で、サラダやピクルスに利用されます。

- よく見られる大きさ
- 利用
- しゅんじの時期



カブ《アブラナ科》

根とくきが太った部分を食用にしますが、葉も栄養ほうふです。写真の「金町系小かぶ」が広く流通していますが、全国には色や形がさまざまなカブがあります。●直径やく8cm ●にも、つけもの、すものなど ●5～7月、10～翌1月

ニンジン

《セリ科》

おもに根の部分を利用します。ベータカロテンが多くふくまれ、体内でビタミンAにかわります。●長さやく15cm ●にも、いためもの、サラダ ●6～翌2月



ものしりコラム

その見開きでしょうかいる野菜や果物についての、さまざまなじょうほうを取り上げています。

水さいばいをしてみよう



ニンジンのへたを葉につけておくと、どんどん葉がのびてきます。ダイコンやカブでもためてみましょう。

NATURE EARTH ORIGIN

小学館の図鑑NEO

野菜と果物

やさいとくだもの

秋・冬編
クイズも



目次

葉や花を食べる野菜①.....●2	野菜や果物の花.....●10
葉や花を食べる野菜②.....●4	果物①.....●11
根やくきを食べる野菜①.....●6	果物②.....●12
根やくきを食べる野菜②.....●8	野菜と果物クイズ.....●14
果実を食べる野菜.....●9	野菜と果物クイズのこたえ.....●17

葉や花を食べる野菜①

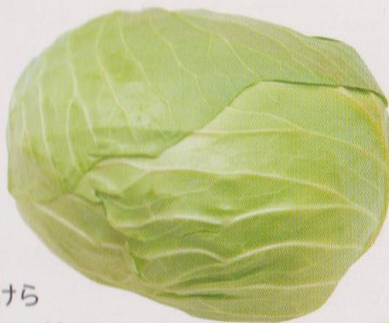
葉の部分を食べる野菜には、キャベツやホウレンソウなどたくさんの種類があります。ブロッコリーやカリフラワーは、花のつぼみを食用にします。

キャベツ

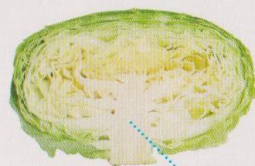
《アブラナ科》
一年中さいばい
されていて、と
れる季節によっ
て冬キャベツ、
春キャベツ、夏
秋キャベツと分けら

れます。冬キャベツは
葉がぎっしりとまいてい
て重く、食べるとあま味があります。

●重さやく1.5kg ●にこみ、いためものなど
●11～翌3月



冬キャベツ

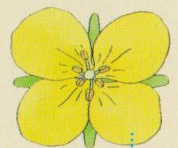


くき

キャベツの断面。
くきが短く、葉
は内側に向かっ
てまきます。

アブラナ科の花

キャベツやダイコンなどアブラナ科の野菜は、たくさんの種類があり、4まいの花びらが十字形についた花をさかせます。



花びら



黄芯系ハクサイ

ハクサイ《アブラナ科》

成長すると葉がまきます。種のまき時と産地をかえて一年中さいばいされますが、寒い季節にとれるものはとくにやわらかく、あま味があります。●重さ2.5～3kg ●つけもの、なべものなど ●10～翌2月

●よく見られる大きさ ●利用 ●しゅんの時期



「千筋系」

ミズナ《アブラナ科》

1つのかぶはとても大きくなり、600まい以上も葉をつけます。スーパーなどに出回っているのは小さいうちにとったものです。●葉の長さやく30cm ●つけもの、にもの、サラダ ●10～翌3月



コマツナ

《アブラナ科》

一年中さいばいされますが、寒い時期のほうがあま味が強くなります。●葉の長さやく25cm ●いためもの、つけものなど ●一年中

葉には長い葉柄があり、キャベツのようにまきません。



チンゲンサイ

《アブラナ科》

おもに中華料理で使われます。葉は丸く、葉柄はあつみがあります。●葉の長さ20～25cm ●いためもの、にもの ●一年中

ルッコラ

《アブラナ科》

イタリア料理によく使われる野菜です。ロケットサラダともいいます。さわやかなから味と、ゴマにたかおりがあります。●葉の長さやく20cm ●サラダ、おひたしなど ●一年中



シールをはろう!

西洋系
中間品種

ホウレンソウ《ヒユ科》

寒さに強く、冬になると赤い部分に栄養をたくわえるので、あまくなります。●葉の長さ 20～25cm ●おひたし、いためものなど ●9～翌6月



葉柄
中間品種群

セロリ

《セリ科》

主に葉柄の部分を利用します。どくとくの強いにおりがあります。●長さ40～60cm ●サラダ、スープなど ●冬



バジル

《シソ科》

シソにたかおりがあり、イタリア料理によく使われます。●草たけやく60cm ●ピザ、パスタソース、サラダなど ●6～10月

データは、写真の種類のものです。

はな た や さい 葉や花を食べる野菜②

レタス《キク科》

暑さに弱いので、夏は、すずしい土地でさいばいされています。日本でいちばん多く出回っているのは、成長すると葉がまく「玉レタス」という種類です。●葉の長さやく18cm ●サラダ、スープ ●一年中



玉レタス

レタスの種類



サラダ菜

バターをぬったようなつやがあるので、バターヘッドともよばれます。



サンチュ

葉がとろけにくいので、焼き肉をまいて食べるのに使われます。



コスレタス

ロメインレタスともよばれます。シーザーサラダなどによく使われます。



サンジーレタス

葉はちぢれてやわらかく、成長しても丸くなりません。

シュンギク

《キク科》

どくとくの強いにおりがあり、なべものに使われます。ヨーロッパでは食べるよりも、花を楽しみます。

- 草たけ20~25cm
- なべもの、おひたし
- 10~翌3月



シュンギクの花



ブロッコリー

《アブラナ科》

花のつぼみを食用にしますが、くきもおいしく食べられます。春や夏は、すずしい土地でさいばいされています。

- 直径15~20cm
- サラダ、いためものなど
- 10~翌3月

ネギ《ヒガンバナ科》

根深ネギ(白ネギ)と葉ネギ(青ネギ)に大きく分けられます。根深ネギの白いところは葉鞘といって、葉がくきをつつむように成長した部分です。●白い部分の長さ30~40cm

- にも、いためものなど
- 10~翌3月



根深ネギ

ネギの種類



「九条ねぎ」

京都で昔からさいばいされている葉ネギで、太いものと細いものがあります。



小ネギ

葉ネギをわかいうちにしゅうかくしたものです。「細ネギ」「万能ねぎ」ともよばれます。



赤ネギ

葉鞘の外側は赤く、内側は白いです。熱をくわえるとやわらかく、あま味が出ます。

カリフラワーの品種



シールをはるつ!

白色種

カリフラワー《アブラナ科》

花のつぼみを食用にします。写真のような白い品種が多く出回っていますが、オレンジ色やむらさき色の品種もあります。●直径やく15cm ●サラダ、いためものなど ●11~翌3月



「ロマネスコ」

円すい形のつぼみのかたまりが、うずまきのように集まっています。

データは、写真の種類のものです。

根やくきを食べる野菜①

「根菜類」とよばれる野菜のなかからです。ゴボウやニンジン、サツマイモは根を、ダイコンやカブは根とくきが太ったものを食用とします。

ダイコン

《アブラナ科》

白い部分は、根とくきが太ったものです。いちばん多く食べられているのは青首ダイコンですが、ほかにも

●長さ25~40cm ●にももの、つけもの、おろしなど ●11~翌3月



カブ

《アブラナ科》
根とくきが太った部分を食用にしますが、葉も栄養ほうふです。写真の「金町系小かぶ」が広く流通していますが、全国には色や形がさまざまなカブがあります。●直径やく8cm ●にももの、つけもの、すのものなど ●5~7月、10~翌1月

ダイコンの品種



「桜島だいこん」
直径が50cm、重さが10kgにもなる、世界でいちばん大きいとされているダイコンの品種です。

「ラディッシュ」
別名二十日大根。直径が2cmほどの小さな品種で、サラダやピクルスに利用されます。



ニンジン

《セリ科》

おもに根の部分を食用にします。ベータカロテンが多くふくまれ、体内でビタミンAにかわります。●長さやく15cm ●にももの、いためもの、サラダ ●6~翌2月



ゴボウ

《キク科》
根の部分を食用にします。野菜として食べているのは、世界でも日本と韓国ぐらいです。

●長さやく1m ●にももの、きんぴらなど ●10~翌2月、6~8月

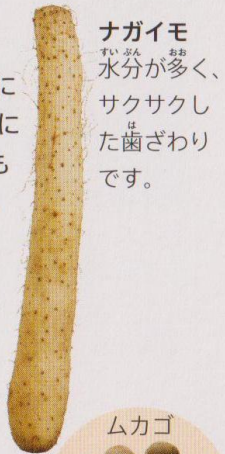
サツマイモ

《ヒルガオ科》
栄養をたくわえて太くなった根の部分を食用にします。くきはつるになって地面をはいます。

●長さやく20cm ●やきいも、にもものなど ●4~5月、9~翌7月

ヤマノイモ

《ヤマノイモ科》
地中にできるイモと、葉のつけ根にできる小さなイモ(ムカゴ)を食用にします。写真のナガイモはもっとも多くさいばいされている種類です。つくねいもや、自然薯もヤマノイモのなかからです。●長さ50~100cm ●とろろ ●11~12月、3~4月



ヤマノイモの種類

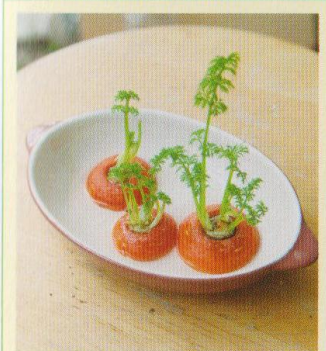


つくねいも(ヤマトイモ)
西日本で多くさいばいされる種類で、水分が少なく、ねばりが強いです。



ヤマノイモ(自然薯)
山野に生える野生のイモです。ねばりがとても強いです。

水さいばいをしてみよう



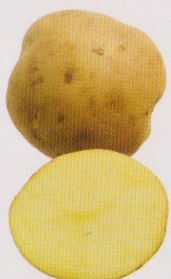
ニンジンのへたを水につけておくと、どんどん葉がのびてきます。ダイコンやカブでもためてみましょう。

データは、写真の種類のものです。

根やくきを食べる野菜②



「男爵」



「男爵」

ジャガイモ《ナス科》

地下のくき(地下茎)の先が太ってイモになります。写真の「男爵」は日本でもっとも多く食べられている品種で、ホクホクしています。

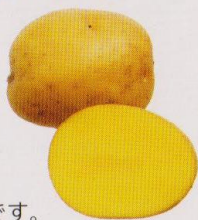
●重さ やく150g ●にも、あげものなど ●5~9月、11~12月

■ジャガイモの品種



「メイクイン」

ねっとりしていて、にもに向いた品種です。



「インカのめざめ」
ナツツやク
リのような
風味のある
品種です。

サトイモ《サトイモ科》

地下茎が太ってイモになり、さらにその表面の芽も太って子イモになります。どくとくのぬめりがあります。

●重さ20~40g ●にも、しるもの ●9~12月

■サトイモの品種



「ハツ頭」

親イモと子イモがつながって、かたまりになります。おせち料理などに使われます。



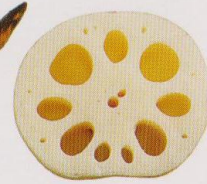
「土垂」

レンコン《ハス科》

レンコンは、ハスの地下茎が太ったものです。水の上に出た葉が冬にかけてから、しゅうかくします。●節の長さ やく15cm ●にも、いためもの、すのものなど ●8~翌5月

「加賀レンコン」

断面。空気が通るあながたくさんあいて、呼吸をするのに役立っています。



果実を食べる野菜

果実を食用とする野菜には、このページでしようかいるカボチャのほか、トマトやナス、キュウリなどがあります。イチゴは果物のように利用されますが、草の果実なので、「果物のような野菜」とよばれます。



カボチャ《ウリ科》

夏にとれて、長もちする野菜です。日本では昔から、冬至(1年のうち、昼間の時間がいちばん短くなる日)にカボチャを食べて栄養をとる風習があります。●重さ やく1.5kg ●にも、あげもの ●7~8月

「黒皮栗」西洋カボチャの品種で、ホクホクしてあま味が強いです。

■カボチャの種類



「黒皮カボチャ」
日本カボチャの代表品種で、水分が多くあまさはひかえめです。



シールをはろう!

ペポ(ペポカボチャ)
さまざまな形やもようを見て楽しむための品種が多いです。



カボチャのちょうちん

10月31日に行われるハロウィーンは、もとは秋の実りをいわい、悪い霊を追い出す祭りです。カボチャをくりぬいて顔のようなちょうちんを作り、家のげんかん前にかざります。

イチゴ《バラ科》

本来は初夏に実りますが、ハウスでは冬から半年以上もしゅうかくできます。日本では生で食べる品種が主流です。

●重さ やく15g ●12~翌4月



■イチゴの品種

「とちおとめ」
東日本でもっとも多く食べられている品種です。

「あまおう」
「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字をとって、この名前がつけました。

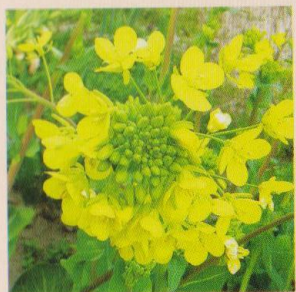


シールをはろう!

データは、写真の種類のものです。

野菜や果物の花

わたしたちが食べている野菜や果物の中には、きれいな花をさかせるものが多いです。



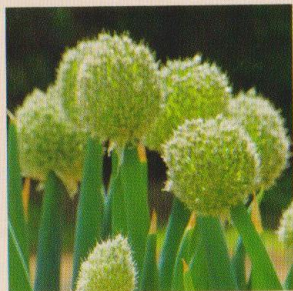
コマツナ
アブラナ科にとくちょう的な十字形の花です。



ゴボウ
花のつけ根の葉(総苞片)の先がかぎのようになっています。



レタス
夏にはくきが1mほどにのびて、黄色い花がさきます。



ネギ
春になると、小さな白い花がまるく集まってさきます。

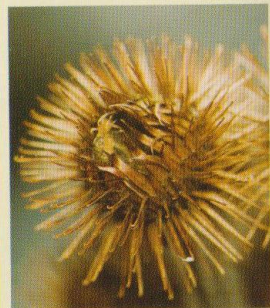


ジャガイモ
花びらは5まいで花は星形です。ナスの花とにています。



レンコン(ハス)
夏に、白やピンク色のきれいな花をさかせます。

ゴボウの実から面ファスナー



服やかばんなどに使われる面ファスナー(商品名・マジックテープ)は、野生のゴボウの実が動物の体にくっつくのをヒントに発明されました。



サツマイモ
アサガオにた、丸い形の花をさかせます。



リンゴ
サクラにた花をさかせます。花びらは5まいです。

果物①

果物とは、ミカンやリンゴなどのように木に実る果実のことです。デザートやおやつとして、料理しないでそのまま食べることが多いです。イチゴ(→p.9)は木でなく草に実りますが、果物としてあつかわれることもよくあります。

ウンシュウミカン

〈ミカン科〉
ミカン科の果物を「かんきつ類」といいますが、ウンシュウミカンはその中でも日本を代表する果物です。

かんたんに皮をむけるので、手軽に食べることができます。●重さ やく110g ●9~翌3月

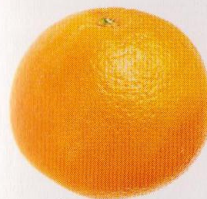


ミカンのへたを取ったところ

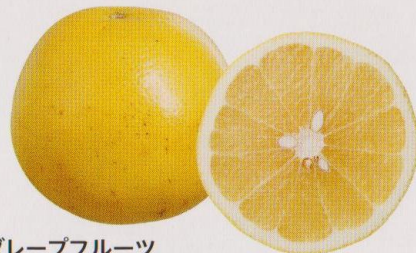
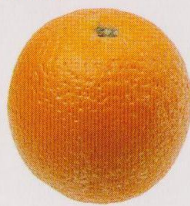


ミカンの果実に水分や栄養を運んでいた管のあとです。この数と中の部屋(ふくろ)の数は同じなので、皮をむかなくてもふくろの数がわかります。

かんきつ類の種類



オレンジ
左がネーブル、右がバレンシアです。生で食べるほか、バレンシアはジュースにします。



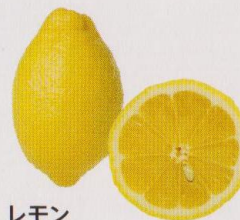
グレープフルーツ
ブドウのふさのように実るので、この名があります。ほろ苦い味がとくちょうです。



シークワサー
沖縄県を中心につくられています。酸味が強く、ジュースなどに利用されます。



ユズ
酸味とかおりが強く、料理のかおりづけやおかしに使われます。冬至の白におふろに入れる風習もあります。



レモン
料理や飲み物などにそえて、かおりと酸味を楽しむんだり、おかし(材料)にしたりします。

データは、写真の種類のもので。

くだもの
果物②



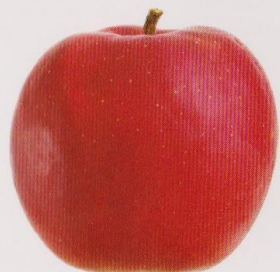
シールをはろう!

「ふじ」

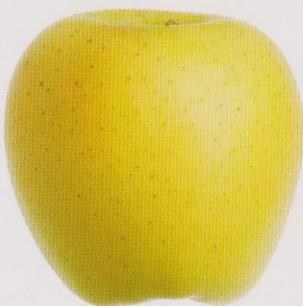
リンゴ《バラ科》

秋から冬にとれますが、日もちがよいので、ほぼ一年中出回ります。日本でいちばんつくられている「ふじ」をはじめ、たくさんの品種があります。●重さやく400g ●10~翌1月

■リンゴの品種



「紅玉」
酸味が強く、おかしやジャムに使うとおいしく食べられる品種です。



「シナゴールド」
果肉がややかためで、しっかりした酸味があります。

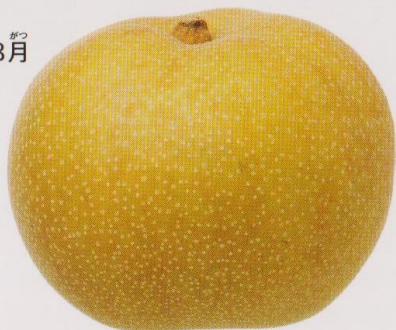
ナシ《バラ科》

日本ナシと西洋ナシがありますが、日本で流通しているのはほとんどが日本ナシです。シャリシャリした歯ざわりがとくちょうです。

●重さやく300g ●8月

「幸水」

日本ナシのうち、いちばん多くつくられていて、果肉がみずみずしく、やわらかい品種です。

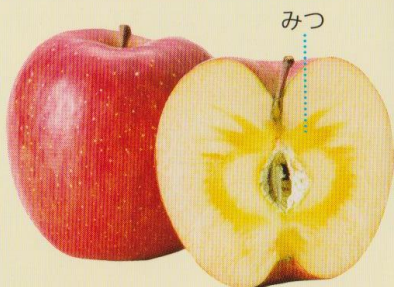


■ナシの品種



「ラ・フランス」
西洋ナシの代表的な品種です。強いかおりと、ねっとりした食感がとくちょうです。

みつ入りのリンゴ



「ふじ」などの品種は、よくじゅくすと果肉にみつが入ります。でも、みつの部分のあまさは、まわりの果肉とかわりません。

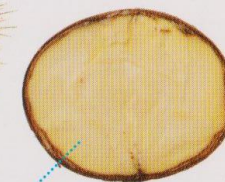
クリ《ブナ科》

お店で売られているクリ(ニホンクリ)は、日本にもともと生えていたシバグリという種からつくられました。ゆでて食べたり、クリごはんや、おかしに使ったりします。

●重さ20~25g ●9~10月



いがの中には、たいてい3この果実が入っています。



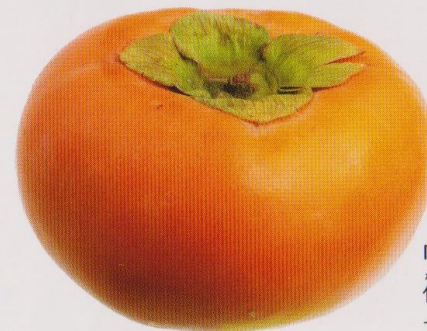
クリの食べる部分は、子葉という、さいしょに出る葉です。たくさんの栄養をたくわえています。



「銀寄」

カキ《カキノキ科》

昔からさいばいされている果物です。じゅくすと自然にあまくなるあまガキと、「しぶぬき」という作業をしないと食べられない、しぶガキがあります。●重さやく250g ●11~12月



「富有」
代表的なあまガキの品種です。丸みのある形で、果肉はやわらかいです。

■カキの種類

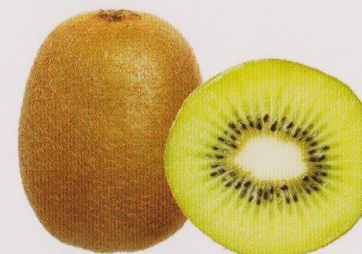
紀ノ川

「平核無」というしぶガキを、木になったまましぶぬぎした、あまいカキです。



「筆柿」

筆の先のような形なので、この名があります。あまさがこいカキです。



キウイフルーツ

《マタタビ科》
皮に、たくさんのうぶ毛が生えています。果肉が緑色の品種(写真)と、黄色の品種があります。●重さやく100g ●11~翌5月

データは、写真の種類のものです。

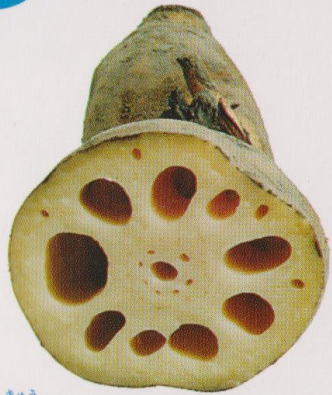
野菜と果物クイズ

この本に出てくる、野菜と果物についてのクイズです。全部で10問あります。きみはいくつわかるかな？(こたえは17ページから)

問題 1 この中に、1つだけちがうなかまの野菜があります。それはどれ？



問題 2 レンコンはどうしてあながあいているの？



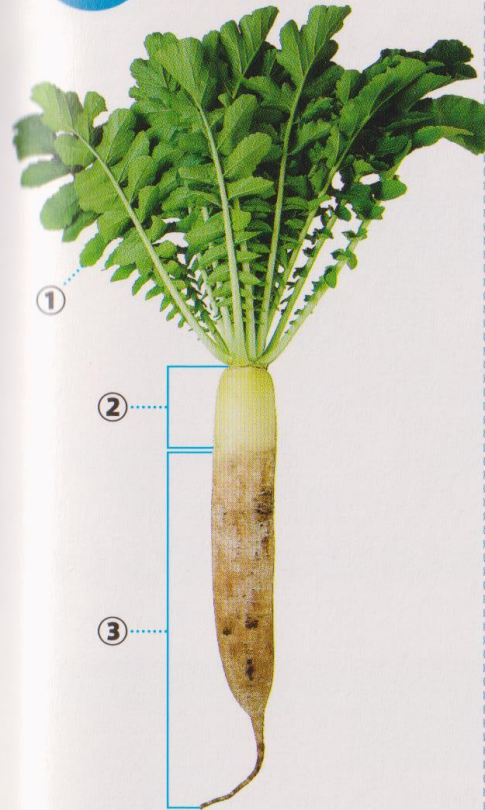
- ①呼吸のため。
- ②もともと中につまっていたものが、かわいてとれたから。
- ③虫が食べたから。

問題 3 カボチャの中をくりぬいて、こわい顔のちょうちんを作る、アメリカやヨーロッパの行事は？

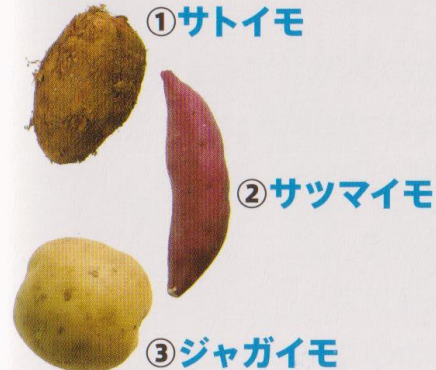


- ①クリスマス
- ②イースター
- ③ハロウィーン

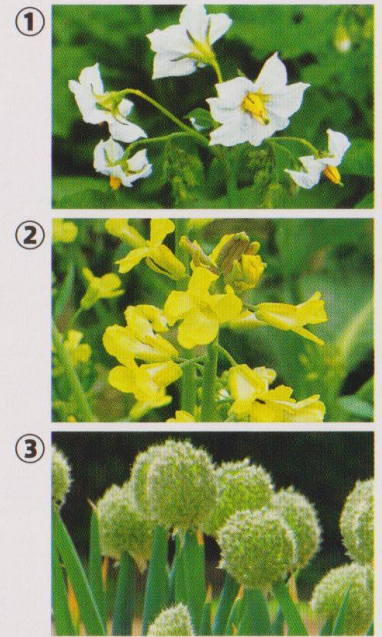
問題 4 ダイコンの根はどの部分？



問題 5 つぎのイモのうち、根の部分を食べるのは？



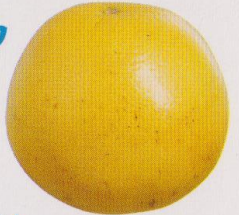
問題 6 写真は野菜の花です。どの野菜か、番号とひらがなを組み合わせてください。



- あ ネギ
- い ジャガイモ
- う キャベツ

問題 7 グレープフルーツはなぜ名前に「グレープ(ブドウ)」とつくの？

- ①果実が、ブドウのふさのようにつくから。
- ②グレープさんという人が発見したから。
- ③昔は、ブドウのなかまだと考えられていたから。



もんだい
問題
8

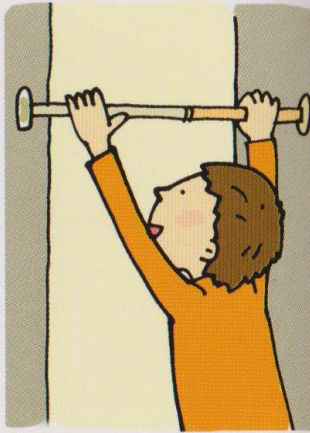
ゴボウをヒントに発明されたものは？



①ワッペン



②面ファスナー



③つっぱりぼう

もんだい
問題
9

カボチャという名前は、ある国の名前からきています。どの国でしょう？



①ガボン



②カーボベルデ



③カンボジア

国旗は、たてと横の比をおよそ2:3でしょうかいしています。

もんだい
問題
10

それぞれ、どの野菜や果物の品種名でしょう？
番号とひらがなを組み合わせてください。

①富有

②ロマネスコ

③ふじ

④インカのめざめ

あ ジャガイモ

い カキ

う リンゴ

え カリフラワー

もんだい
問題
1の
こたえ

④ ホウレンソウ

ホウレンソウはヒユ科の植物です。花びらのない、自立しない花をつけます。



ミズナ、ハクサイ、コマツナは3つともアブラナ科で、4まいの花びらが十字形にならんだ花をつけます。(→p.2, 10)

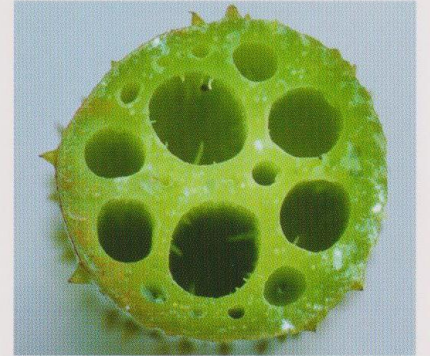
■ コマツナ、ミズナなどの関係



もんだい
問題
2の
こたえ

① 呼吸のため。

レンコンはハスの地下茎です。ハスの葉柄の中にも同じようにあながあり、空気を通してあります。



ハスの葉柄の断面

もんだい
問題
3の
こたえ

③ ハロウィーン

カボチャのちょうちんに使われるのは、ペポカボチャのなかまです。大きなものから小さなものまで、たくさんの品種があります。



ハロウィーンの時になるとたくさんのカボチャがならぶ、カナダのお店

問題4の
こたえ ③

土の中にあり、側根(ひげ根)という
細い根の生えている部分が根です。



土からほり出したばかりのダイコン。
長い側根がのこっています。

問題5の
こたえ

② サツマイモ

サツマイモの表面には、白いひげのよう
なものが生えています。これは側根で、
サツマイモの本体は主根という根です。



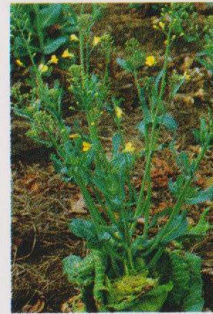
問題6の
こたえ

①-い



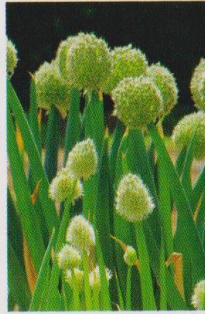
ジャガイモの花

②-う



キャベツの花

③-あ



ネギの花

問題7の
こたえ

① 果実が、ブドウのふさのようにつくから。



グレープフルーツが木に実っているところ

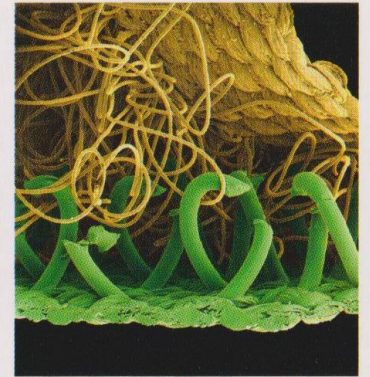
問題8の
こたえ

② 面ファスナー

今から70年ほど前、スイスのジョルジュ・デ・メストラルという人が、自分の犬の体に野生ゴボウの実がたくさんくっついてのを見て思いつきました。



ゴボウの総苞片の先はかぎのようになっていて、服などにひっかかります。



面ファスナーの電子けんび鏡写真

問題9の
こたえ

③ カンボジア

■カボチャが伝わってきた道



日本カボチャは、メキシコ南部から中央アメリカが原産と考えられています。16世紀に、ポルトガルの船がカンボジアから日本にカボチャを持ちこんだため、「カボチャ」という名がつけました。

問題10の
こたえ

①-い



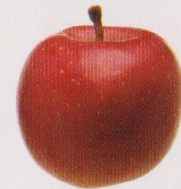
富有

②-え



ロマネスコ

③-う



ふじ

④-あ



インカのめざめ

学習
図鑑

No.1

小学館の図鑑 NEO

NATURE EARTH ORIGIN

ばんへんたい
A4判変型 /
各(各)160~208ページ



新版DVDつき



新版DVDつき



新版DVDつき



DVDつき



新版DVDつき



新版DVDつき



新版DVDつき



新版DVDつき



新版DVDつき



新版DVDつき



DVDつき



DVDつき



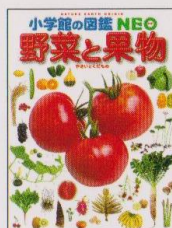
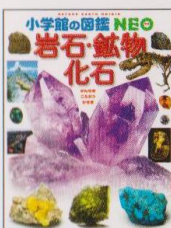
改訂版
DVDつき



DVDつき



改訂版



大好評発売中!

くわしくは、公式HPをご覧ください。

小学館の図鑑 NEO 検索

「小学館の図鑑NEO」に関するお問い合わせは「小学館愛読者サービスセンター」TEL 03-5281-3555 にご連絡ください。本は近くの書店でお求めください。お近くに書店がない場合やご不便の場合は「BOOK SHOP 小学館」<https://www.bookshop-ps.com/> をご覧ください。

※1 販売会社調べ(2019年1月~2019年12月)

新刊 もぞくぞく登場!

【新版】小学館の図鑑 NEO

星と星座

ほしとせいざ

DVD
つき



おおくま座と
北斗七星

天体観測の楽しみ方や星座のお話が
いっぱい。さあ、夜空を見上げよう!

おもしろ
映像が
いっぱいの
特典DVD
つき!



結晶をつくる実験

【新版】小学館の図鑑 NEO

科学の実験

かがくのじっけん

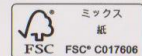
DVD
つき

わくわくするような実験、工作、
手品がたくさん。科学の世界へようこそ!

- 監修・指導 北条雅章 元千葉大学環境健康フィールド科学センター
- 図版・イラスト レジア 小学館クリエイティブ 林幸
- 写真提供 レジア アフロ アマナイメーجز オアシス ピクスタ フォトライブラリー フォトリア
- デザイン 三木健太郎
- 校閲 小学館出版クオリティーセンター 小学館クリエイティブ
- 編集 尾和みゆき (小学館クリエイティブ) 村松茂 (小学館)

ハッピーセット × 小学館の図鑑 NEO

野菜と果物 秋・冬編 クイズつき



2020年10月発行

©Shogakukan 2020 ©2020 McDONALD'S Printed in China THH A6M

本書の無断複写・複製・転写は禁じます。造本には十分注意しておりますが、印刷、製本など製造上の不備がございましたら、お近くのマクドナルドにご連絡ください。

本書の内容に関するお問い合わせは「小学館愛読者サービスセンター」TEL: 03-5281-3555 (平日9:30~17:30)

MAIL: info@shogakukan.co.jp にご連絡ください。



次回ハッピーセットの図鑑は…

動物 コアラ・カンガルー

どうぶつ

動物園の人気者! コアラやカンガルーなど、おなかのふくろで子育てをする動物をしょうかいするよ。

2021年1月上旬リリース予定!

※なくなり次第終了となります。※詳細日程はマクドナルドホームページにて。



NATURE EARTH ORIGIN

小学館の図鑑 NEO ネオ

野菜と果物

やさいとくだもの



この本は、『小学館の図鑑 NEO 野菜と果物』をもとに作成した、
ハッピーセット オリジナルのクイズつきミニ図鑑です。

