

PC: https://ilisod001.apsel.jp/odawara-lib/wopc/pc/pages/TopPage.jsp携带: https://ilisod001.apsel.jp/odawara-lib/wopc/pc/mSrv?dsp=TP

** インターネットから本の予約ができます! **



ここで紹介している本は、すべてかもめ図書館で所蔵している本です



貸出中のときは予約することもできます



11月24日は和食の日。 日本の食文化について見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日です。 四季の行事や習わしを通して子どもたちや未来へ和食文化を伝えていきましょう。

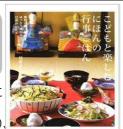






『和食 真心も、いただきます』 『現代用語の基礎知識』編集部/編 自由国民社

2013年にユネスコの無形文化遺産に登録された〈和食〉について、歩みをひもとき、そのなりたちと魅力を知り、そこに込められた日本人のこころに触れてみましょう。



『こどもと楽しむにほんの行事ごはん』 境野 米子/著

学陽書房

お正月のおせち料理、節句の料理…。 行事食は季節の恵みを楽しみ、味わい、健康 が支えられ、しかも家族の絆が深まるという 一石二鳥以上の優れもの。自然の恵みと暦を ゆったり味わう12ヶ月のレシピ。

名 著 者 名 出 版 社 請求記号 和食の文化 日本人は何を食べてきたか 神崎 宣武 大月書店 383.8 魚々食紀 古来、日本人は魚をどう食べてきたか 川那部 浩哉 平凡社 S 383.8 農山漁村文化協会 肉食文化と魚食文化 長崎 福三 383.8 江戸の食文化 和食の発展とその背景 383.8 原田 信男/編 小学館 物語 食の文化 北岡 正三郎 中央公論新社 S 383.8 日本食の伝統文化とは何か 橋本 直樹 雄山閣 383.8 和食の知られざる世界 辻 芳樹 新潮社 S 596.2 実用・茶懐石の頂き方と作法 淡交社編集局/編 淡交社 791.8 「和食」って何? 阿古 真理 筑摩書房 YAS 383.8 「京味」の十二か月 西健一郎•平岩弓枝 文藝春秋 596.2 永山 久夫 和食のすすめ 春秋社 383,8 日本料理の贅沢 S 596.2 神田 裕行 講談社 和食はなぜ美味しい 巽 好幸 450.4 岩波書店 和食 真心も、いただきます 『現代用語の基礎知識』編集部/編 自由国民社 596.2 食べかた上手だった日本人 魚柄 仁之助 383.8 岩波書店 日本の食は甦るか? 講談社 596 食の堕落を救え! 小泉 武夫/編著 広済堂出版 588.5 日本の食はどう変わってきたか 原田 信男 角川学芸出版 383.8 辰巳芳子にまなぶ希望をはぐくむ日々の食卓 PHP研究所 辰巳 芳子/監修 596 グラフ社 「食事・食卓」の覚え書 草柳 大蔵 596.8 同時代社 596.8 箸の作法 奥田 和子 日本研ぎ文化振興協会/監修 581.7 包丁と砥石大全 誠文堂新光社 包丁の基本 主婦の友社/編 主婦の友社 596 器と料理 松本 忠子 文化出版局 596.9 図説日本のうつわ 383.8 神崎 宣武 河出書房新社 内木孝一の一生使える器選び 内木 孝一 講談社 596.9 高橋 みどり わたしの器あなたの器 KADOKAWA 596.9 菓子器と懐石道具 淡交社編集局/編 淡交社 791.5 752 椀一式 使う漆器へ 原 研哉/編者代表 実業之日本社 毎日つかう漆のうつわ 赤木 明登 ほか 752 新潮社 金継ぎ一年生 山中 俊彦/監修 文化学園文化出版局 751 伝えたい日本の美 辨当箱の歴史 瀬戸 曻 オールプランナー 383.8

この	書名	著 者 名	出版社	請求記号
京放了楽しかっととと乗動の行事 京放で楽しかっととと乗動の行事 京放で楽しかっととと乗動の行事 宗放で楽しかっととと乗動の行事 宗のはない。 おは異時 「おおれています。 「おおれています。 「おおれています。 「おおれています。 」	ならわしや行事と食	•		
家族で家人の子どものお別いことと季節の行事 新合 治紀監修 日本文社社 388.2 家族で家人の子どちの年中5年 版日本文と社 1958.5 388.1 388.2		一橋 健	家の光協会	385
京都で楽して225の中中行手 長巳 古典書店 3891 264 26				
□ござもと思が回じらん食				
「正在と楽しかにほんの行事にはん				596.4
日本のしあわせ				596.4
協田 千悦子 (ADD/CAWA 3821)				382.1
語らした台所の画館記				
お助れの楽しみ 七草・経祭・衛午・七夕・重陽 日本の次の余変、近り音が行うの利の万事 石坂 直子 郊の州協会 3861 1870				596.3
自然のめぐみを楽しび音ながらの和の行事 10 長男子 18 次の保険会 3861 1 ときたり 折水の作法をたのしむ 18 がいまからを発している 18 がいまからを発いる 18 がいまからを表が入 18 がいまから 1	五節供の楽しみ 七草・雛祭・端午・七夕・重陽	冷泉 為人 ほか	淡交社	386.1
応力ないで季節のしきたり日本の心	自然のめぐみを楽しむ昔ながらの和の行事	石坂 昌子	家の光協会	386.1
日本	忘れないで季節のしきたり日本の心	.		386.1
会日から暦悪らし				382.1
大切にしたいにほんのたしなみ 響らしをもっと書かにするたけ一域の楽しみ 小東さよ 世界文化社 4493 おもてなしのテーブルセッティングセーニ候 浜裕子 越文室新州社 5068 家庭園館のお正月しきたりと料理 1764 野の紙で楽しむ十二万月のしつらい 塩合 優伶 日本ウェーグ社 764.9 電礼おりおり 1765 郷土に伝わる食 1776 郷土に伝わる食 1786 オイ郡道府県・「大物百科 1786 郷土に伝わる食 1786 オイ郡道府県・「大物百科 1786 郷土に伝わる食 1786 日本 1				
		<u> </u>		
おもてなしのテーブルセッティングセーに検 家庭画師のお正月しきたりと料理	大切にしたいにほんのたしなみ			
家庭画報のお正月しきたりと料理 世界文化社 3861				
振り紙で楽しむ十二カ月のしつらい 塩谷 番帯 日本ヴォーグセ 754.9		浜 裕子	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
図本189789 山本三千子 日本放送出版協会 3861 1765 28 1			1 1	
##前 神様の食事から "食の原点" を見つめる 南里 空海 世界文化社 1765 ## 1765 ## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ## 2 ##				
### 1			1 1	
47部道府県・			世界又化社	176.5
47部道府県・伝統関連採信科 成類 宇平 丸善出版 383.8 47部道府県・伝統行事百科 神順 直武 丸善出版 386.1 386			1	
47部値				
和食の長本がわかる本		<u> </u>		
伝承写真館日本の食文化 1~12 農文協/編集 農山漁村文化協会 383.8 あっぱれ旧本のスローフード 飯田 辰彦/文 写真 淡交社 383.8 かながわのおかず 郷土の食材と料理 生活情報センター編集部/編 生活情報センター K 596.2 ぶるさと季節の味 小林 曜美子 新潟日報事業社 596.2 不力を健康に エッボンの長寿食 果原 毅/監修 主婦の友社 498.5 ニッポ 196.2 1				
あっぱれ!日本のスローフード 飯田 辰彦/文 写真 淡交社 3838 かながわのおかす 郷土の食材と料理 生活情報センター編集部/編 生活情報センター K 596				
かながりのおかす 郷土の食材と料理 生活情報センター編集郎網 生活情報センター K 596 2				
小林 曜美子 新潟日報事業社 5962 100				
 和食で健康に ニッボンの長寿食 栗原 毅/監修 主婦の友社 498.5ラクツ 10を含べる和食薬膳のすすめ 田 銀子 家の光協会 498.5ラクツ 10を入いっても和食材 日経ヘルス/編 日経の上ス/編 日経BP社 498.5ラケト 内に入着砂薬膳 日本中医食学会 明日新聞出版 498.5フシト 家族の命をつなぐ安心!保存食マニュアル 無田 民子 ブックマン社 方96 十一飯のすすめ 梅崎 和子 家の光協会 596 正を訪れの金 まづくりがおいしいニッポンの保存食 だしきうま味の事典 星名 桂治 ほか 東京堂出版 498.5ダシウ 白だし和食 投井 芫子 講談社 596.2 足布水だし料理站 本谷 悪津子 おの状協会 596.2 日を加えたし料理站 本谷 悪津子 おの状協会 596.2 日に知るのだしとり教室 引頭 佐知 アノニマ・スタシオ 596.2 日び乗る カアーマ・スタシオ 596.2 日び野菜百科 演田 美里 河出書房新社 596.3 乾物入門 京本養 日本食糧新聞社 596.3 乾物入門 京本養 日本食糧新聞社 596.3 乾が入門 京本食 すべてがわかる!「乾物」事典 家を幸男・奥蘭 書子/監修 世界文化 社版局 596.3 京の源に日本の「発酵」食 アレジテント社 588.5 すべてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 のぼりよりの赤砂・料理のデザイン 主婦と生活社 596.2 京のでは、大力の必要 原門 施 加を出店 596.2 永平の称りましの技術 別産 職力と 大本山水平寺・監修 学研 596.2 京の食 親非学は・藤井・まり 朝田 10年 日のと 京の全 東京書籍 596.2 はいていないのないは、またのないは、またのないには、またのないは、またのないには、またのないには、またのないには、またのないには、またのないには、またの				
ニッボンの長寿食 栗原 毅/監修 主婦の友社 498.5 ニッボ 五季の薬膳 高津 征子 新潟日報事業社 498.5 タカイ 198.5 カナー 198.5	ふるさと季節の味	小林 瑠美子	新潟日報事業社	596.2
□季の薬膳 高津 征子 新潟日報事業社 498.5タカツ 包を食べる和食薬膳のすすめ	和食で健康に			
旬を食べる和食薬膳のすすめ	ニッポンの長寿食	栗原 毅/監修	主婦の友社	498.5ニツポ
同といっても和食材	五季の薬膳	高津 征子	新潟日報事業社	498.5タカツ
ふだん着の薬膳	旬を食べる和食薬膳のすすめ	武 鈴子	家の光協会	498.5タケ
体の調子をととのえる健康常備おかず 藤井恵 PHP研究所 498.5フシイ 家族の命をつなぐ安心!保存食マニュアル 黒田 民子 ブックマン社 596 一汁一飯のすずめ 梅崎和子 家の光協会 596	何といっても和食材	日経ヘルス/編	日経BP社	498.5ナント
家族の命をつなぐ安心!保存食マニュアル 黒田 民子 ブックマン社 596 一汁一飯のすすめ 梅崎和子 家の光協会 596 伝統の食 日本 (大しい) (大いた) (大	ふだん着の薬膳	日本中医食養学会	朝日新聞出版	498.5ニホン
一汁一飯のすすめ 梅崎和子 家の光協会 596	体の調子をととのえる健康常備おかず	藤井 恵	PHP研究所	498.5フジイ
(五統の食	家族の命をつなぐ安心!保存食マニュアル	黒田 民子	ブックマン社	596
手づくりがおいしいニッポンの保存食	一汁一飯のすすめ	梅崎 和子	家の光協会	596
手づくりがおいしいニッポンの保存食	伝統の食			
だし=うま味の事典			NHK出版	596.2
日だし和食 投井 莞子 講談社 596.2 昆布水だし料理帖 本谷 恵津子 家の光協会 596.2 昆布水だし料理帖 本谷 恵津子 家の光協会 596.2 日頭佐知さんのだしとり教室 日頭 佐知 アノニマ・スタジオ 596.2 下し野菜百科 演田 美里 河出書房新社 596.3 乾物でごちそう 川上 文代 文化学園文化出版局 596.3 乾物入門 苗一義 日本食糧新聞社 596.3 すべてがわかる!「乾物」事典 京森 幸男・奥蘭 壽子/監修 世界文化社 619 「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 ブレジデント社 588.5 すべてがわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 すべてがわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 マベガわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 マベンがわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 マベンがわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほが/監修 世界文化社 588.5 マベラーカン である発酵のきほん 舘博/監修 誠文堂新光社 586.5 日本のよりである発酵のきほん 舘博/監修 京山 京都と生活社 596.2 第り切りと料理のデザイン 主婦と生活社/編 主婦と生活社 596.2 第のりずしの技術 川澄 健 加屋出版 596.2 第の時 第連料理 大本山水平寺/監修 学研 596.2 東京書籍 596.2 東京書称 596.2 東京書		星名 桂治 ほか		
昆布水だし料理帖 本谷 恵津子 家の光協会 5962 日頭佐知さんのだしとり教室 日頭 佐知 アノニマ・スタジオ 596.2 〒し野菜百科 濱田 美里 河出書房新社 596.3 乾物でごちそう 川上 文代 文化学園文化出版局 596.3 乾物入門 一部 一義 日本食糧新聞社 596.3 「たんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 「こんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 「元気の源!日本の「発酵」食 ブレジデント社 588.5 すべてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 マベてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 マベてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 マベナがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 マベナがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 地門文化社 588.5 マベナがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 地門文化社 586.5 「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理 原巳 浜子 文化出版局 596.2 東京寺の精進料理 大本山水平寺/監修 学研 596.2 東京書籍 596.2 東京書の研究 わび茶の食礼 筒井 紘一 淡交社 791.8 千澄子の懐石				
引頭性知さんのだしとり教室 引頭性知 アノニマ・スタシオ 596.2 干し野菜百科 演田 美里 河出書房新社 596.3 乾物でごちそう 川上 文代 文化学園文化出版局 596.3 乾物入門 蔀 一義 日本食糧新聞社 596.3 すべてがわかる!「乾物」事典 家森 幸男・奥蘭 壽子/監修 世界文化社 619 「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 元気の源!日本の「発酵」食 ブレシデント社 588.5 すべてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 すべてがわかる発酵のきほん 舘 博/監修 誠文堂新光社 588.5 みその本みその料理 辰巳 浜子 文化出版局 596.2 飾り切りと料理のデザイン 主婦と生活社/編 主婦と生活社 596.2 飾り切りと料理のデザイン 主婦と生活社/編 主婦と生活社 596.2 節り切りと対理のデザイン 東彦・藤井 まり 地田書店 596.2 節りずしの技術 川澄健 地屋出版 596.2 京本寺の精進料理 大本山永平寺/監修 毎日新聞社 596.2 精進 野菜は天才 棚橋 俊夫 文化出版局 596.2 精進 野菜は天才 棚橋 俊夫 文化出版局 596.2 はじめての精進料理 高梨 尚之 東京書籍 596.2 懐石の研究 わび茶の食礼 筒井 紘一 淡交社 791.8 干澄子 婦人画報社 596.2				596
〒し野菜百科 濱田 美里 河出書房新社 596.3 乾物でごちそう 川上 文代 文化学園文化出版局 596.3 乾物入門 蔀 -義 日本食糧新聞社 596.3 でんべん 京本 幸男・奥蘭 壽子/監修 世界文化社 619 「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 元気の源旧本の「発酵」食 ブレジデント社 588.5 すべてがわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 すべてがわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 すべてがわかる! 「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 すべてがわかる発酵のきほん 舘博/監修 誠文堂新光社 588.5 みその本みその料理 辰巳 浜子 文化出版局 596 節り切りと料理のデザイン 主婦と生活社/編 主婦と生活社 596 100 596.2 100 596.2 100				596.2
乾物入門 部一義 日本食糧新聞社 596.3 すべてがわかる!「乾物」事典 家森 幸男・奥蘭 壽子/監修 世界文化社 619 「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 元気の源!日本の「発酵」食 プレジデント社 588.5 すべてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 図解でよくわかる発酵のきほん 舘 博/監修 誠文堂新光社 588.5 みその本みその料理 辰巳 浜子 文化出版局 596 飾り切りと料理のデザイン 主婦と生活社/編 主婦と生活社 596 「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理 柳原 尚之 池田書店 596.2 飾りずしの技術 川澄 健 旭屋出版 596.2 魂の食 精進料理しシピ125 藤井 宗哲・藤井 まり 朝日新聞社 596.2 構進 野菜は天才 棚橋 俊夫 文化出版局 596.2 はじめての精進料理 高梨 尚之 東京書籍 596.2 懐石の研究 わび茶の食礼 筒井 紘一 淡交社 791.8 千澄子の懐石 千澄子 婦人画報社 596.2				596.3
乾物入門 蔀 -義 日本食糧新聞社 596 すべてがわかる!「乾物」事典 家森 幸男・奥蘭 壽子/監修 世界文化社 619 「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 元気の源!日本の「発酵」食 プレジデント社 588.5 すべてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 図解でよくわかる発酵のきほん 舘 博/監修 誠文堂新光社 588.5 みその本みその料理 辰巳 浜子 文化出版局 596 節り切りと料理のデザイン 主婦と生活社/編 主婦と生活社 596 「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理 柳原 尚之 池田書店 596.2 飾りずしの技術 川澄 健 旭屋出版 596.2 赤平寺の精進料理 大本山永平寺/監修 学研 596.2 魂の食 精進料理レシピ125 藤井 宗哲・藤井 まり 朝日新聞社 596.2 精進 野菜は天才 棚橋 俊夫 文化出版局 596.2 はじめての精進料理 高梨 尚之 東京書籍 596.2 懐石の研究 わび茶の食礼 一年 澄子 婦人画報社 596.2 特子公 日本会社 第24 東京書籍 596.2 「日本会社 第25 婦人画報社 596.2 第26.2 「株田会社 第25 第26.2 第26.2 第26.2				596.3
すべてがわかる!「乾物」事典		-		596
「にんべん」のかつお節レシピ にんべん 講談社 596.3 元気の源!日本の「発酵」食 ブレジデント社 588.5 すべてがわかる!「発酵食品」事典 小泉 武夫 ほか/監修 世界文化社 588.5 図解でよくわかる発酵のきほん 舘 博/監修 誠文堂新光社 588.5 みその本みその料理 辰巳 浜子 文化出版局 596.6 節り切りと料理のデザイン 主婦と生活社/編 主婦と生活社 596.6 節りずしの技術 川澄 健 旭屋出版 596.2 節りずしの技術 川澄 健 旭屋出版 596.2 魂の食 精進料理 大本山永平寺/監修 学研 596.2 現の食 精進料理レシピ125 藤井 宗哲・藤井 まり 朝日新聞社 596.2 精進 野菜は天才 棚橋 俊夫 文化出版局 596.2 はじめての精進料理 高梨 尚之 東京書籍 596.2 ほこめての精進料理 高梨 尚之 東京書籍 596.2 懐石の研究 わび茶の食礼 筒井 紘一 淡交社 791.8 千澄子の懐石		-		619
元気の源!日本の「発酵」食				596.3
すべてがわかる! 「発酵食品」事典小泉 武夫 ほか/監修世界文化社588.5図解でよくわかる発酵のきほん舘 博/監修誠文堂新光社588.5みその本みその料理辰巳 浜子文化出版局596飾り切りと料理のデザイン主婦と生活社/編主婦と生活社596.2「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理 柳原 尚之池田書店596.2飾りずしの技術川澄 健旭屋出版596.2永平寺の精進料理大本山永平寺/監修学研596.2魂の食精進料理レシピ125藤井 宗哲・藤井 まり朝日新聞社596.2精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石干澄子婦人画報社596.2				588.5
図解でよくわかる発酵のきほん舘 博/監修誠文堂新光社588.5みその本みその料理辰巳 浜子文化出版局596飾り切りと料理のデザイン主婦と生活社/編主婦と生活社596「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理柳原 尚之池田書店596.2飾りずしの技術川澄 健旭屋出版596.2永平寺の精進料理大本山永平寺/監修学研596.2魂の食精進料理しシピ125藤井 宗哲・藤井 まり朝日新聞社596.2精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石干澄子婦人画報社596.2		小泉 武夫 ほか/監修		588.5
みその本みその料理辰巳 浜子文化出版局596飾り切りと料理のデザイン主婦と生活社/編主婦と生活社596「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理柳原 尚之池田書店596.2飾りずしの技術川澄 健旭屋出版596.2永平寺の精進料理大本山永平寺/監修学研596.2魂の食精進料理レシピ125藤井 宗哲・藤井 まり朝日新聞社596.2精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石干澄子婦人画報社596.2				588.5
節り切りと料理のデザイン主婦と生活社/編主婦と生活社/編主婦と生活社596「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理 柳原 尚之池田書店596.2節りずしの技術川澄 健旭屋出版596.2永平寺の精進料理大本山永平寺/監修学研596.2魂の食精進料理レシピ125藤井 宗哲・藤井 まり朝日新聞社596.2精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石干澄子婦人画報社596.2				596
「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理柳原 尚之池田書店596.2飾りずしの技術川澄 健旭屋出版596.2永平寺の精進料理大本山永平寺/監修学研596.2魂の食精進料理レシピ125藤井 宗哲・藤井 まり朝日新聞社596.2精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石干澄子婦人画報社596.2		<u> </u>		596
飾りずしの技術川澄 健旭屋出版596.2永平寺の精進料理大本山永平寺/監修学研596.2魂の食精進料理レシピ125藤井 宗哲・藤井 まり朝日新聞社596.2精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石千 澄子婦人画報社596.2	「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理	柳原尚之	池田書店	596.2
魂の食精進料理レシピ125藤井 宗哲・藤井 まり朝日新聞社596.2精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石干澄子婦人画報社596.2		川澄 健	旭屋出版	596.2
精進野菜は天才棚橋 俊夫文化出版局596.2はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石干澄子婦人画報社596.2		.		596.2
はじめての精進料理高梨 尚之東京書籍596.2懐石の研究 わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8干澄子の懐石千 澄子婦人画報社596.2				596.2
懐石の研究わび茶の食礼筒井 紘一淡交社791.8千澄子の懐石千澄子婦人画報社596.2			文化出版局	596.2
千澄子の懐石 千澄子 婦人画報社 596.2				596.2
			1.1	791.8
ソヘ センガフガルト C 年妻 レ 郷土	千澄子の懐石			596.2