

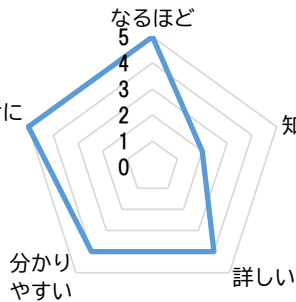


※5段階はあくまで個人の感想です

書名：知られざるマヤ文明ライフ

著者名：譽田 亜紀子//著 スノ アキコ//イラスト
寺崎 秀一郎//監修
出版社：誠文堂新光社
請求記号：256 J
資料番号：610214306

わたしの5段階： きっかけになる 知ってた

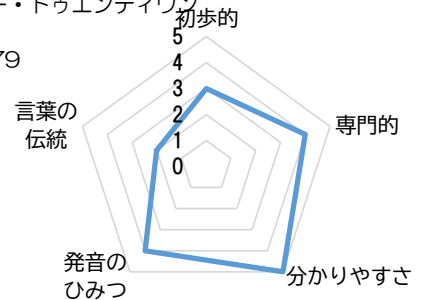


出版社より：高度な天文知識や建築技術を備えた古代マヤ人たちは、どんな環境で暮らし、何を食べて、どんなものを着ていたのか。王さまの暮らしから庶民の生活に至るまで、古代マヤに生きた人たちの日常に迫る。

書名：なぜ、おかしの名前はパピペポが多いのか？

著者名：川原 繁人//著
出版社：ディスカヴァー・トゥエンティワン
請求記号：801.1 カ
資料番号：610215279

わたしの5段階： 言葉の伝統 発音のひみつ 専門的 分かりやすさ

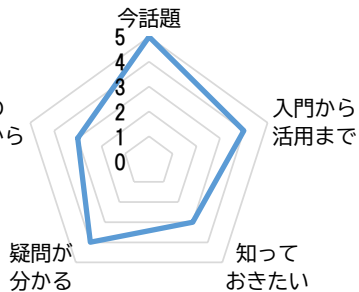


出版社より：原始人はどうやってしゃべっていたの？身近な疑問から、ことばの旅にでかけよう！小学生を対象におこなった実際の授業にもとづき、言語学者である著者と小学生の対話を再現。レベルアップ解説も収録する。

書名：ChatGPTについて 佐々木俊尚先生に聞いてみた

著者名：佐々木 俊尚//監修
出版社：Gakken
請求記号：007.1 ち
資料番号：610217010

わたしの5段階： AIのこれから 入門から活用まで 疑問が分かる 知っておきたい

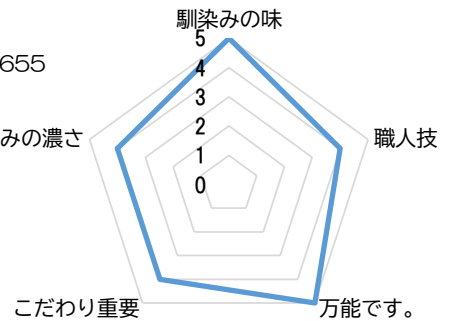


出版社より：ITの進化を見続けてきたジャーナリストが、ChatGPTを徹底解説。ChatGPTの使い方やしくみ、ビジネス活用術などを紹介する。イマイチ使いこなせない人のための知識&テクニックが満載。

書名：醤油本（改訂版）

著者名：高橋 万太郎//著 黒島 慶子//著
出版社：玄光社
請求記号：588.6 夕
資料番号：610217655

わたしの5段階： 好みの濃さ 職人技 こだわり重要 万能です。

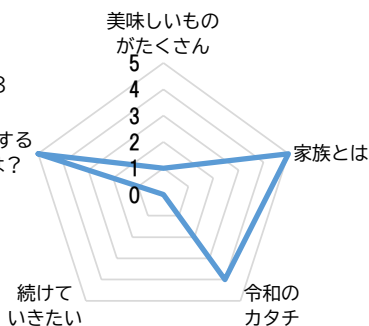


出版社より：自分好みの醤油に出会えば毎日が美味しくなる！日本の食卓に欠かせない調味料「醤油」。その歴史と背景に迫るほか、醤油の種類や製造工程、醤油蔵の魅力を紹介する。「いい醤油の見極め方」などコラムも掲載。

書名：ぼっちな食卓

著者名：岩村 暢子//著
出版社：中央公論新社
請求記号：498.5 1
資料番号：610218703

わたしの5段階： 改善するには？ 家族とは 令和のカタチ 続けていきたい

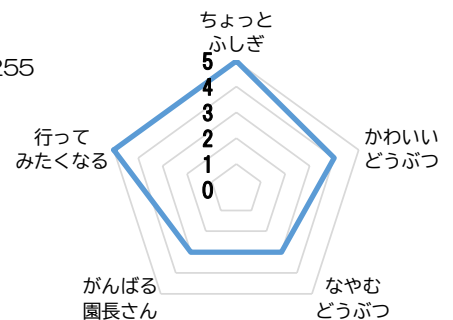


出版社より：好きなものを好きなところで好きなときに食べる。個人の自由を突き詰めたとき、家族はどうなっていくのか。定点観測の場として食卓調査を行った家庭の10年後、20年後を追跡し、超「個」社会の現実を明らかにする。

書名：ねこぜ山どうぶつ園

著者名：角野 栄子//作 よしむら めぐ//絵
出版社：金の星社
請求記号：913 カ
資料番号：620082255

わたしの5段階： 行ってみたいくなる かわいい どうぶつ がんばる 園長さん なやむ どうぶつ ちょっとふしぎ



出版社より：カバのオシリちゃん、カメのメカじいさん、ヒツジのヒールくんと個性派揃いのねこぜ山どうぶつ園。ある日、リリー園長がバクのウツラさんに夢の相談をすると、影のむくむくさんが現れ…。ちょっと不思議で楽しい動物園の物語。

