

図書館だより

●玉穂生涯学習館 ☎230-7300

●田富図書館 ☎274-3311

開館時間 午前10時～正午、午後2時～4時

※土・日曜日、祝日は55分ごとの入れ替え制(全4回)

●豊富図書館(分館) ☎269-4011

開館時間 午前10時～午後5時
※午後1時～2時を除く



ちょっと気になる本

児童(幼児くらいから)

おめでとうかいぎ

浜田桂子作 理論社



卒園した日の夜、眠れないゆうきくんは、通園バッグたちが開く「おめでとうかいぎ」に招待されます。そこで待っていたのは、ゆうきくんの成長を見守ってきたモノたちからの思い出話でした。

児童(小学低学年くらいから)

チャリリー、こつちだよ

キャレン・レヴィス文 チャールズ・サントソ絵

いわじようよしひと訳 B.L出版



「だれでもぼくじよう」は、心や体に傷をおった動物たちが安心して暮らせる家です。目がよく見えないウマのチャリリー。いつもひとりでいるヤギのジャック。そんなふたりに交流が生まれ…。

児童(小学高学年くらいから)

ルヴニール アンドロイドの歌

春間美幸作 長浜めぐみ絵 小学館



いつも元気で歌うのが好きなヒヨコは、5年生に進級する目前の春休み、忙しい両親と兄に相手をしてもらえず山奥で歌を歌って過ごしていた。ところが、あるきっかけから思わぬ事件に巻きこまれ…。

一般

うおづら 世界初の魚の顔図鑑

森岡篤著 大和書房



魚の顔「うおづら」に注目した写真集。表情豊かな魚たちの写真を眺めて、ホッと癒されてみては…。癒し系からイケメンまで152匹の個性豊かな「うおづら」をお楽しみください。

一般

美術の経済 名画を生み出すお金の話

小川敦生著 インプレス



美術館の運営方法や画家と美術商との関係、オークションについてなど、美術の分野を経済的視点から読み解いた一冊。名画を生み出した巨匠たちの評価や暮らしぶりについても語られています。

一般

(読んだふりしたけどぶっちゃけよく分からん、あの名作小説を面白く読む方法)

三宅香帆著 笠間書院



ドストエフスキー「カラマーゾフの兄弟」夏目漱石「吾輩は猫である」など、昔から読まれている名作小説を取り上げ、面白く読む方法を伝授した一冊。おうち時間で名作小説に挑戦してみませんか。

▼2月の図書館イベントについて

2月開催のおはなし会およびイベントは、新型コロナウイルス感染症拡大の防止のため中止します。詳細は各図書館に問い合わせるか市立図書館ホームページをご覧ください。

URL <http://www.lib.city-chuo.ed.jp/>



市立図書館
ホームページは
こちら



今月の表紙

今月の表紙は田富第一保育園で行われた、お正月遊びの様子(詳細21ページ)。

園児が協力しながら手づくりの鏡餅を運ぶ様子はとてもかわいらしかったです。

また、今月は中央市の市制15周年を迎えるにあたり、市のこれまでのあゆみや、東京2020オリンピック卓球女子団体戦のメンバーである中央市出身の平野美宇選手からのメッセージなどを掲載しています。

中央市の人口と世帯(令和3年1月1日現在)

住民基本台帳…30,969人(-8人)
男…15,429人(+2人) 女…15,540人(-10人)
世帯…13,490世帯(+15世帯) ()は前月比



歴史が真ん中

huo City's history

平安～鎌倉時代

history No. 10

はんがくごぜん
板額御前

「わたし、はずさないの…」浅利与一の奥さんもまた弓の名手でした。



板額御前は鎌倉時代に奥山荘（現在の新潟県胎内市）を治めていた大豪族「城一族」の姫君でした。鎌倉幕府の歴史書「吾妻鑑」によると、弓の名手ということが記されており、数少ない女武将として知られています。鎌倉幕府との戦で奮闘するも敗れ捕らえられますが、板額御前の堂々とした態度と美しさに感銘を受けた浅利与一が妻にしたいと嘆願しました。生涯を送ったといわれる笛吹市境川町には、板額御前の墓として伝わる「板額塚」や安産祈願の参詣途中で腹帯を締め直すために腰掛けたと伝わる「帯石」などがあります。

板額御前のふるさと胎内市の「板額会」から、今年も本市の中学校3年生に「合格百発百中シール」が届きました。与一と板額御前、弓の名人夫婦にあやかって、みごと目標を射抜いてください。



保育園給食の献立 わんぱくレシピ



- ① 木綿豆腐は水切りをする。
- ② 干しいたけと干しひじきは水で戻しておく。
- ③ のしいたけと玉ねぎ、にんじんをみじん切りにする。
- ④ ボールに①を入れて細かく崩し、混ぜ合わせておいたAと②のひじき、③ 鶏ひき肉、卵、パン粉を混ぜ合わせる。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、④を2cmほどの厚さに広げ、ごまをふりかける。180℃のオーブンで20分程焼き、食べやすい大きさに切って完成。

作りかた

豆腐が入ったやわらかい食感、子どもやお年寄りにも喜ばれます



やわらか食感
豆腐の松風焼き

調理のポイント ●丸めてフライパンで焼いてハンバーグ風にアレンジするのもおすすめです。



材料(子ども4人分)

木綿豆腐	80 g	鶏ひき肉	140 g
干しいたけ	2 g	卵	1/3個
干しひじき	2 g	パン粉	大さじ 8
玉ねぎ	80 g	ごま	小さじ 1
にんじん	20 g	みそ	小さじ 2
		みりん	小さじ 1
		砂糖	小さじ 2

エネルギー	タンパク質	脂質	食塩相当量
150kcal	10.5g	6.6g	0.4g

※ 1人分の摂取量