

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)

しあわせなクレヨン

丸山陽子作 B.L出版



クレヨンは自分たちでどんな
絵をかいてもらえるのかワクワク。
でも、白いクレヨンだけは一
度も使われないまま…。やがて持
ち主の男の子が新しいクレヨン
をねだっているのを聞いて…。

児童(小学低学年くらいから)

すずめのうんどろぼうしつくります

西本鶏介作 黒井健絵 金の星社



庭で運動会の練習をしているす
ずめを見た帽子屋さんは、そのすず
めに見た帽子を作ったあげました。
丸くて小さな赤い帽子は、すずめの
頭にぴったりで…。優しい気持ちが
胸いっぱいになる絵本です。

児童(小学高学年くらいから)

トップラン

つげみさお作 森川泉絵 国土社



トップランは速く走れる魔法
の運動靴。その靴が欲しい航平
は、夏休みのがんばり次第で買っ
てもらえることに。さっそく早朝
のランニングに向かった航平を
待ち受けていたのは…。

一般

あしなが蜂と暮らした夏

甲斐信枝著 中央公論新社



著者が40年前に経験した、あし
なが蜂との思い出を綴った一冊。
あしなが蜂に魅せられ、観察をし
続けた著者だからこそ気付くこ
とのできた数々の発見に驚かさ
れます。

一般

ふきさんのアイデアおもちゃ大百科
ひらめいた！遊びのレシピ

佐藤路著 偕成社



手作りおもちゃのアイデアが
盛りだくさんの一冊。材料はどれ
も身近にあるものばかりで、難し
い工程ありません。家族みんな
でおうち時間を楽しみながら過
しませんか。

一般

「はやぶさ2」が舞い降りた日々
新喜・怒・哀・楽の宇宙日記

的川泰宣著 勉誠出版



3億kmの彼方にある小惑星
リュウグウへの宇宙探査ミッ
ションを成し遂げた「はやぶさ
2」。地球へ帰還するまでの6年
間の日々が綴られた、感動と共感
の宇宙日記です。

▼3月の図書館イベントについて

3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

今月の表紙は田富小学校
の給食の様子(詳細22ペー
ジ)。この日の市内小中学校
の給食は、同校の6年生が
総合学習の一環で地域の食
材を使って考えたレシピか
ら作られたものです。

児童が試行錯誤の末に考
えた「ナスのハンバーグ」
「のりしおコーンポテト」
「トマトとたまねぎのコー
ンスープ」の3品を食べた
子どもたちからは、「とても
おいしかったー」と感想を
聞くことができました。

中央市の人口と世帯(令和3年2月1日現在)

住民基本台帳…30,964人(-5人)
男…15,407人(-22人) 女…15,557人(+17人)
世帯…13,503世帯(+13世帯) ()は前月比



歴史が真ん中

huo City's history

江戸時代～現代

history No. 11 ひなまつり

資料館でひなまつり。時を超えた想い感じて…。



豊富郷土資料館では2月16日(火)から4月4日(日)までの間、江戸時代から昭和にかけて飾られていた約170体の雛人形を展示しています。

桃の節句は、女の子の成長を祝う行事として行なわれていますが、もともとは、春先に里へ訪れる農耕の神様を迎えるために人々が心身を清める行事でした。始まりは、紙で作った人形を肌にくすりつけたり、息を吹きかけたりして穢れを移し、それを水に流す「形代流し」と呼ばれる禊でしたが、次第に無事に海まで行けるようにと、目鼻をつけ、着物を着せて帯を締め、今のような人形になったといわれています(「玉穂町誌」より)。

1年に一度勢揃いする資料館の雛人形の中には、約300年前に作られた享保雛(写真)など、現代の雛人形とは容姿が違う人形も展示されます。新旧の雛人形から歴史を感じてみてはいかがでしょうか。

体にやさしい ためして健幸レシピ

考案

中央市食生活改善
推進委員会(浅利)



旬のホタテを使った

ベビーホタテの

クリームチャウダー

作りかた

カルシウムを手軽に摂ることができる牛乳を使ったスープです

①鍋にオリーブオイル大さじ2を入れ、ベビーホタテをさつと炒めて皿に取り出す。

②同じ鍋にオリーブオイル大さじ1を入れ、玉ねぎを炒める。

③②にミックスベジタブルと牛乳を入れ、焦げないように混ぜながら中火で沸騰するまで煮る。

④鶏ガラスープの素と①を加え、2分程煮込んだら完成。

材料(4人分)

ベビーホタテ……………20個 牛乳……………600ml
玉ねぎ……………2個 鶏ガラスープの素…大さじ2
ミックスベジタブル…240g オリーブオイル…大さじ3

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
315kcal	14.5g	16.0g	28.1g	2.4g

※1人分の摂取量



●ベビーホタテは炒めすぎないように注意しましょう。

