



第63回 こどもの読書週間

～いっしょによもう
いっぱいよもう～

期間 4月23日(金)～5月12日(水)

玉穂生涯学習館

▶こどもにすすめたい本110冊展示・貸出

県内の図書館司書が昨年1年間に出版された本の中から、特におすすめしたい本110冊を紹介しています。

▶すみれちゃんの塗り絵募集!!

～わたしの好きなほんはこれ!～

玉穂生涯学習館のキャラクター「すみれちゃん」の塗り絵を配布します。塗ってくれたすみれちゃんは、秋の読書週間に展示する予定です。参加者には、すてきなプレゼントがあります。

期間 4月1日(木)～5月30日(日)

色を塗ったら好きな本の
タイトルを教えてね♪



すみれちゃん

→問合せ 玉穂生涯学習館 ☎230-7300

市立図書館は新型コロナウイルス感染症対策のため開館時間を変更していますので、ご注意ください。

開館日・時間などの詳細は左記の図書館だよりやカレンダーをご覧ください。



子

どもたちにもっと本を、もっと本を読む場所を」との願いから「こどもの読書週間」は昭和34年に誕生しました。小さい頃から本に親しみ、読書の喜びや楽しみを知り、物事を正しく判断する力を身に付けておくことは、子どもたちにとっても大切なことです。

またこの期間中は、子どもに読書を勧めるだけではなく、大人にとっても子どもの読書の大切さについて考えるきっかけになればと思います。市立図書館で開催されるイベントを紹介します。ぜひお気軽にお越しください。

田富図書館

▶こどもにすすめたい本110冊展示・貸出

県内の図書館司書が昨年1年間に出版された本の中から、特におすすめしたい本110冊を紹介しています。

▶オリジナル国旗を作ろう・

としょかんビンゴに挑戦しよう

オリジナルの国旗を作ってくれたみなさんに、金メダルをプレゼント!

さらに、としょかんビンゴに挑戦するとステキなプレゼントもあります。

期間 4月17日(土)～5月30日(日)

→問合せ 田富図書館 ☎274-3311

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)
※4月6日(火)からは午前10時から
午後4時30分に変更

●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



ちよつと気になる本

児童(幼児くらいから)

みえないこいぬぼっち

ワンダ・ガアグ 作 こみやゆう 訳 好学好社



ある農園の片隅に子犬の3兄弟が仲良く暮らしていました。3番目の子犬は、これっぽっちも姿がみえないので「ぼっち」という名前でした。ある日、幼い人間の兄妹がやってきて…。

児童(小学低学年くらいから)

うりぼうと母さん

矢野誠人 写真・文 林良博 監修 大空出版



神戸の六甲山で母さんと暮らしているイノシシの赤ちゃん「うりぼう」。遊んでいる間に、母さんがいなくなっちゃって…。イノシシの親子のショートストーリーを描いたかわいいうりぼうの絵本です。

児童(小学高学年くらいから)

楽しい草つま花つまクッキング
草と花のカラフルおやつ

農文協編 農山漁村文化協会



タンポポ、ヨモギなどの草や花を使った季節限定のおやつを作ってみましょう。タンポポコーヒ、ヨモギのアイスクリームなどの作り方を紹介しています。自然を身近に感じられる本です。

一般

希望の一滴 中村哲、アフガン最期の言葉

中村哲 著 西日本新聞社



砂漠化した土地に水を導き、多くの人々の命を救うなど、アフガニスタンの地で数々の復興支援に力を尽くした中村哲氏。凶弾に倒れた中村医師の長年の活動の記録を巡った一冊です。

一般

文字のきほん

伊達千代 著 グラフィック社



私たちの生活の至るところに文字があふれています。新聞やパッケージなど、それぞれの目的に合わせた書体が使われていることをご存じですか？文字にまつわる様々な不思議に迫ります。

一般

料理のプロにこそ教わる「煮たまご」

源川暢子 著 吉田麻子 監修 フローラル出版



料理のプロが本気で考えた煮たまごレシピを紹介。定番の家庭料理やおつまみ、ホームパーティーでの一品まで。簡単に作れて、多彩なアレンジのきく煮たまごの魅力が詰まった一冊です。

▼図書館からのお知らせ

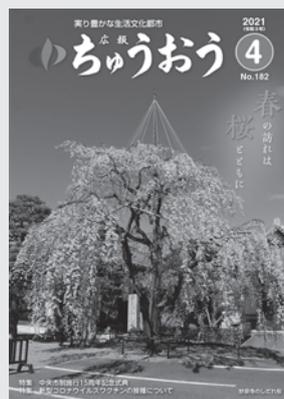
4月開催のおはなし会は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止します。

また、図書館への入館は一人あたり1日1回1時間までです。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

今月の表紙は妙泉寺(布施地区)のしだれ桜です。この桜は昭和18年に身延山久遠寺から移植されたもので、毎年この季節になると訪れる参拝者を魅了しています。高さは約6mあり、風が吹いて枝がゆらゆらと動く姿はとても幻想的です。

中央市の人口と世帯(令和3年3月1日現在)

住民基本台帳…30,944人(-20人)
男…15,405人(-2人) 女…15,539人(-18人)
世帯…13,514世帯(+11世帯) ()は前月比



歴史が真ん中

Chuo City's history



history No. 12

乙黒桜

時間差で風流を楽しむ。



ちまたの桜の便りが落ち着く頃、市内では白くひととき大きな桜が咲き始めます。「コマツナギ」という種類で、ソメイヨシノの花が散り、葉桜になった頃に咲きはじめる遅咲きの桜です。

「乙黒桜」と呼ばれるこの桜は、明治から大正にかけて乙黒の土手を彩り、地元はもちろん近隣でも有名なものでした。かつては「乙黒の花見」と称され、賑やかな花の宴が繰り広げられたといわれています。大勢の人が舟から桜を愛でたとも伝わるその風景は、どのようなものだったのでしょうか。

土手の上の乙黒桜は、昭和初期の堤防の改修工事でなくなってしまいましたが、乙黒地区を中心に現在でもその姿を見ることができます。今年の春は乙黒桜を眺めながら、一度は途絶えかけた桜の美しさを後世に伝えてくれた人々の思いに触れてみてはいかがでしょうか。

保育園給食の献立 わんぱくレシピ

- ① うるち米ともち米を一緒に洗い、2合分の水を入れて炊く。
 - ② にんじんは厚めの千切り、しめじは石突を取って食べやすい大きさに切る。長ねぎは小口切りにする。
 - ③ 鍋にごま油とおろししょうがを入れ、しょうがの香りがしてきたら鶏ひき肉を入れる。鶏ひき肉の色が変わってきたら②を入れ、全体が混ざったら酒と砂糖を入れる。②が柔らかくなったら、醤油を入れ煮汁がなくなるまで煮る。
- ④ ①と③を混ぜ合わせたら完成。

作りかた

うるち米を混ぜると、子どもも食べやすくなります



食へ盛りの子にもぴったり、中華風おこわ

調理のポイント ●鶏ひき肉を豚肉に、しめじをえのきに変えてもおおいしくできます。



材料(4人分)

うるち米	1合	鶏ひき肉	60g
もち米	1合	おろししょうが	小さじ1/2
にんじん	30g	ごま油	小さじ1
しめじ	30g	酒	大さじ1
長ねぎ	20g	砂糖	大さじ1
		醤油	大さじ1

エネルギー	タンパク質	脂質	食塩相当量
323kcal	8.0g	3.4g	0.9g

※1人分の摂取量