

ブックス
BOOKS

4月

町図書館 ☎ 33-0215

休館日 / 4月5日(月)・12日(月)・19日(月)
26日(月)・30日(金)

おすすめの本

「悪の芽」

貫井 徳郎／著 KADOKAWA

銀行員の安達は、世間を震撼させた事件の犯人が同級生だったことに気づき絶句する。小学生の頃、彼がいじめに遭うきっかけを作ってしまった。その後、道を踏み外した彼は殺人犯となり...

「麦本三步の好きなもの 第2集」

住野 よる／著 幻冬舎

後輩、お隣さん、合コン相手... 三步に訪れるいろんな出会い。図書館勤務の20代女子、麦本三步のなにげない日常を描いた心温まる連作短篇集。

「トコトンやさしいウェアラブルの本」

塚本 昌彦／著 日刊工業新聞社

眼鏡型デバイス、腕時計型デバイス... コンピュータを身に着ける新しいスタ

イル、ウェアラブル。日常での利用だけでなく、様々な産業で活用が進むウェアラブルの技術や応用を網羅し、その全体像を紹介。

「日本のおいしいお取り寄せ」

JTBパブリッシング

食べて生産者を応援しませんか？海鮮から産直野菜、果物、ご褒美スイーツまで、日本全国を取材する機内誌制作のプロが、旅気分になれるお取り寄せ品を厳選して紹介。

「にやっふる まっふるのねこ本遊びにきてニャー！」

昭文社

家でも旅する気分が楽しめる、ねこの本。日本全国のねこ島×ねこ街さんぽをはじめ、看板にゃんこ、ねこスイーツお取り寄せ手帖などを収録。

「図書室の奥は秘密の相談室」

櫻井 とりお／著 PHP研究所

「本」が鍵となる相談事を次々に解決する図書委員達。12ヶ月に隠された秘密を知ったとき、ラストには思いもよらない「まさか」が！1話5分で読める12のショートストーリー！

「ぼかぼかぐぐん」

角野 栄子／作 小学館

今日はぼかぼかして、いい気持ち。アコちゃんが、ぐぐんと伸びをするとき...あれ？ちょっと大きくなった？クマちゃんもトラちゃんもみんないっしょに、ぼかぼか、ぐぐん！初めての読み聞かせにぴったりの絵本。

「はからはしまるカルシウムのなし」

伊沢 尚子／作 福音館書店

抜けた歯を土に埋めた男の子。歯のかけらからカルシウムが飛び出すと、コマツナの根に吸い込まれて葉に到着。それから、カタツムリの殻、ブナの葉、シカの角に移って...カルシウムという元素の循環を描く。

「もしものための防犯ゼミナール」

学研プラス

「もしも1人でエレベーターに乗るときは？」「もしもネットで買い物をしたくなったら？」子どもたちに身近な「もしも」の例を想像して、防犯を学ぶ本。

★お知らせ (図書館)

●図書貸出サービスの変更について

新型コロナウイルス感染症対策として行っていた図書貸出サービスを変更します。貸出期間は3週間から2週間となります。ご注意ください。

●雑誌・図書のリサイクル

図書館で保存期限の切れた雑誌等を皆様に再利用していただきたく、無料配布いたします。

欲しい本がありましたら、ご自由にお持ち帰りください。混雑時には間隔をあけてお選びください。

期間...5月4日(火)～5月9日(日)

時間...9時～17時

場所...町民会館 展示室

今月の料理
食生活改善推進協議会



材料(4人分)

餃子の皮	大判20枚	塩	少々
ツナ缶(140g)	1缶	こしょう	少々
ウインナー	4本	マヨネーズ	大さじ1
玉ねぎ	小1個	ごま油	適宜

●1人分栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
290kcal	10.7g	19.4g	15mg	0.9g

<主菜>かわいいツナマヨウインナー餃子

ポイントは、玉ねぎとウインナーはなるべく細かく切ること。包む時に餃子の皮が破れにくくなります。家族みんなで餃子を作って、おうちごはんを楽しみましょう。

作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにする。油少量を敷いたフライパンを熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしたら、塩、こしょうをし、火を止める。
- ② ウインナーを縦4等分にしてから細かく刻む。
- ③ ①と②と油きりしたツナに、マヨネーズを加えて和えておく。
- ④ 餃子の皮の真ん中に③をのせ、皮のふちに指で水をぬり、皮を半月状につける。
- ⑤ 両端に水を少しつけてくっつける。
- ⑥ ごま油を敷いたフライパンに⑤を並べ、火をつけて中火で裏面に軽く焦げ目がつくまで焼く。
- ⑦ 水を少し入れて、ふたをして蒸し焼きにする。ふたを取り、カリッとすれば出来上がり。

<皮の包み方>

