

公民館 3階図書室 10～17時（毎週月曜休館） ※1月31日（木）は図書整理日のため休館



昨日がなければ明日もない
宮部みゆき



静おばあちゃんと要介護探偵
中山七里



さよならの夜食カフェ
古内一絵



風と行く者
上橋菜穂子

絵本館 10～18時（毎週水曜休館） ※1月29日（火）は図書整理日のため休館



ゆっくりゆっくりなまけものくん
オームラトモコ



ひとりでできる子どもキッチン
上田淳子



おもしろ謎解き「縄文」のヒミツ
こんだあきこ/スソアキコ



爬虫類ハンター 加藤英明が世界を巡る
加藤英明



▲全町子ども議会にて
(11月23日)

12月に入って本格的な冬が到来し、自宅などの雪かきに苦勞していることと思います。お年寄りや体の不自由な方々を地域ぐるみで助け合い、支え合う輪を広げましょう。また、除雪の妨げになるような路上駐車が見られることもありますので、ご配慮願います。

さて、12月には第4回定例議会があり、子育て支援の充実、間口除雪、高齢者専用住宅、G20関連、新幹線工事対応、旭ヶ丘総合公園施設維持など、多岐にわたり活発な討議が行われました。さまざまな課題の解決に向けてしっかり取り組んで参ります。

依然として、飲酒運転やそれによる悲惨な事故が後を絶ちません。新年会などお酒を飲む機会が多いこの時期、今一度「飲酒運転を絶対にしない、させない」ようにしましょう。

また近年、外国人観光客のレンタカーによる交通事故が多発しています。交差点進入時の一時停止の確認やスピードダウンを徹底するなど、一人一人が交通ルールを守るよう心掛けましょう。

西江栄二

今日は何を食べよう？

栗きんとん茶巾しぼり

●材料（約10個分）

さつまいも1本、栗の甘露煮（小）1瓶、黒ごま適量



●作り方

- ①栗は飾り用5つを半分に切り、残りは粗みじん切りにする。
- ②さつまいもは、蒸すかレンジで温めて柔らかくする。
- ③②が熱いうちにつぶして、栗の甘露煮のシロップを大さじ1～3入れ、残りの栗も入れる。（甘さをみて調整）
- ④ラップに一口大ずつ包み、ギュッとねじり茶巾にする。
- ⑤上に飾り用の栗をのせ、お好みでごまをのせる。

全体系数 エネルギー 548kcal
塩分 0.0g

お正月の行事食を楽しみましょう

おせち料理は、お正月に食べる日本の伝統食です。数の子は「子孫繁栄」、タイは「めでたい」、昆布は「よろこぶ」、黒豆は「まめに暮らせるように」など一つ一つの食材に意味があります。

栗きんとんには、甘いきんとんの黄色を黄金に見立て、「財産に恵まれて豊かに暮らせるように」との願いが込められています。

おせちを食べない人が増えているようですが、日本の伝統を大切に由来を家族で話したり、一年の幸せを願って、おいしく味わえるといいですね。

栄養士 岩井麻未