



公民館 3 階図書室

10～17 時（毎週月曜休館）

※ 3 月 28 日（木）は図書整理日のため休館



新章 神様のカルテ

夏川草介



跳ぶ男

青山文平



木曜日の子ども

重松清



世界の国境を歩いてみたら...

番組取材班



絵本館

10～18 時（毎週水曜休館）

※ 3 月 26 日（火）は図書整理日のため休館



こまった虫歯

長田真作



まいごのたまご

アレックス・ラティマー



落語ねこ

大島妙子／赤羽じゅんこ



日本のロボット
暮らしの中の先端技術

奥村悠（監修）

／ 今日は何を食べよう？ ／

ほ く ほ く コ ロ ッ ケ

● 材料（約 10 個分）

じゃがいも 4 個（400g 程度）、
玉ねぎ 1/2 個、ひき肉 120g、卵
1 個程度、塩・こしょう・小麦粉・
パン粉は適量、ソースは好みで



1 個分 エネルギー 156kcal
塩 分 0.3g

● 作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。蒸し器か電子レンジで加熱し、柔らかくなるまで火を通しておく。
- ②玉ねぎをみじん切りにする。フライパンでひき肉を炒め、油が出てきたら玉ねぎも炒め、塩こしょうをする。
- ③①をつぶし、②を入れて混ぜ、形を作る。
- ④小麦粉→卵→パン粉の順に衣をつけ、油で揚げる。

親子で料理にチャレンジしてみましょう

2 月の子育て講座では「親子で楽しく料理する」をテーマに、倶知安産のじゃがいもを使ってコロックを作る中で、1 歳半～3 歳のお子さんに「いもをつぶす」「丸める」「衣をつける」などで調理に参加してもらいました。

参加者からは、「初めて親子で調理して楽しかった」「自分で作ったのでいつもよりたくさん食べた」などの感想がありました。子どもは、料理に参加することで食事に興味を持ちます。野菜をちぎるなど簡単なことから、お子さんとのコミュニケーションの一つとして、楽しみながらチャレンジしてみましょう。

栄養士 岩井麻未



▲町長就任の挨拶
（2 月 15 日臨時会にて）

1 月 28 日、新しく倶知安町長に就任した文字一志です。

「いつの時代（とき）でも『ここがふるさと』と誇れる町」を皆さんと共に築いていきたい、その思いで一杯です。

さて、2 月は除雪に追われる日々が続きました。そうした厳しい冬の中、大きな歓声であふれた「雪トピアフェスティバル」や各スキー大会が行われ、スキー場は世界から多くの観光客で賑わい、まさしくスキーの町倶知安にとって、「雪は天から与えられた恵み」です。

長かった冬も終わりに向かい、これからは駆け足で春が近づくことでしょう。卒業式や転勤など別れの季節ですが、新たな生活を迎えるための 3 月でもあります。

今年は「G20 観光大臣会合」が本町で開催され、世界から多くのお客様をお迎えする年です。心からの「ありがとう」を伝えることができる町へ、そう願って準備を進めます。皆さんのご支援をお願いします。

文字一志