



公民館 3 階図書室

10～17 時（毎週月曜休館）

※ 12 月 28 日（土）～ 1 月 6 日（月）は年末年始のため休館



カエルの小指

道尾秀介



サンズイ

笹本綾平



ソードアート・オンライン 22

川原礫



弾丸メシ

堂場瞬一



絵本館

10～18 時（毎週水曜休館）

※ 12 月 24 日（火）は図書整理日のため休館

12 月 28 日（土）～ 1 月 5 日（日）は年末年始のため休館

12 月 7 日（土）11 時から
クリスマス会を開催！



おかたづけバストリオ

新井洋行



おじいさんは川へ
おばあさんは山へ

森山京／ささめやゆき



あいうえオリンピック

中川ひろたか／平澤一平



早咲きの花
ぼくらは戦友

宗田理／YUME

季節は冬の白さに

葉が落ち尽くした木々。凜としたその立ち姿に、ほればれすることがあります。

新芽が春の息吹を伝え、深い緑が夏を声そらえて褒めたたえ、染めあげた朱や黄金が秋を慈しみ、ついにはその色取りが消え“無”となりました。その“無”は、寂しさとは違い、生命の力強さや尊厳を感じます。

いよいよ、12 月。街は無色から冬の白さに。雪を楽しみ、雪と格闘する暮らし。また、国内外から大勢のお客さまを迎える冬。遠く離れた国や街から、倶知安を訪れる理由は？パウダースノーだけでもないようです。“えぞ富士”はじめ自然景観、食、そして何より町民やリゾートスタッフ一人一人の心こもった「おもてなし」。先の G20 観光大臣会合から学びました。ふるさと倶知安、誇りをもって育んでいきましょう。



▲ G20 歓迎レセプションにて農高生とともに

文字一志

／ 今日は何を食べよう？ ／

おうちで簡単取り分け離乳食
鶏 団 子 豆 乳 な べ

● 材料（大人 4 人、子ども 1 人分）

白菜 1～2 枚、玉ねぎ 1/2 個、にんじん 1/3 本、大根 5cm、じゃがいも 1 個、しめじ 1/2 パック、昆布 1 枚、水 700cc、豆乳 200cc、みそ大さじ 3、塩ひとつまみ、すりごま適量

【鶏団子】鶏ひき肉 100g、絹豆腐 100g、片栗粉小さじ 1、塩ひとつまみ

● 作り方

※ □ は 子ども用取り分けのポイント

① 鍋に水を入れ、昆布をつけておく。絹豆腐は水を切っておく。

② 玉ねぎは千切り、にんじん・大根・じゃがいもは棒状に、白菜は一口大に切る。しめじは石づきをとって小房に分ける。

③ 【鶏団子】の材料をボールに入れよく混ぜる。

④ ①の鍋に②の野菜を入れて火にかける。

火が通ったら野菜を取り出し、食べやすいようにすり鉢などでペースト状にしましょう。（5～6 月児）

⑤ 煮立ってきたら③を小さく丸めながら鍋に入れる。

火が通ったら野菜と鶏団子を取り出して食べやすい大きさに刻み、水溶性片栗粉でとろみを。風味付けとしてみそや塩、豆乳をほんの少し入れるとさらにおいしくなります。（7～11 月児）

⑥ みそと塩で味を整え、豆乳を入れる。お好みでごまをかけて完成。加熱しすぎると豆乳が分離するので注意。

1 歳児以上は、水で薄めましょう。



1 人分 エネルギー 133kcal
塩 分 1.4g

栄養士 岩井麻未