



公民館 3階図書室

10～17時（毎週月曜休室）
※31日（木）は図書整理日のため休室



おネコさま御一行
れんげ荘物語

群ようこ



桜風堂夢ものがたり

村山早紀



ポタニカ

朝井まかて



笑いあり、しみじみあり
シルバー川柳 ああ夫婦編

編：みやぎシルバーネット



絵本館

10～18時（毎週水曜休館）
※29日（火）は図書整理日のため休館



図解でわかる
14歳からの
プラスチックと環境問題

著：インフォビジュアル研究所



うちのくるまはバン!!

作：鎌田歩



命を救う心を救う

文：ふじもとみさと



さらに!できるかな?
人体おもしろチャレンジMAX
人間のバランス・錯覚・構造
のはなし

著・監修：坂井建雄

「世界に誇れる国際リゾート」 で育まれる”くっちゃん子”

今月号の特集では町独自のユニークな英語教育を紹介。多くのくっちゃん子が、世界で活躍できる日本人として世界に羽ばたいて!



▲町長室にて

願うもの。そのため、単に英語力向上=国際人とは考えません。日本人である限り、日本語の力、文化や宗教など「日本を知る」ことは何より重要。広がりを持つ人間を育て続けたいのです。

また、外国人の子どもたちへは、授業で通訳が必要な子に支援員がサポートします。子ども一人一人の能力を十分に生かせる環境づくりが重要です。企業が世界のお客さまを持ち、グローバル展開するうえで、必要な海外人材の受け入れや定住化を進めることは、本町の特徴的な懸案事項となります。

このまちの子どもは、日本人外国人問わず“くっちゃん子”。そして家族が安心して暮らし続けたいと願うのは、日本人も外国人も同じです。

文字一志

今日は何を食べてよう？

☆ ガパオライス風 ☆

●材料(2人分)

ピーマン1個、パプリカ1/2個、豚ひき肉200g、にんにくみじん切り(チューブでもOK)少量、しょうゆ小さじ2、砂糖小さじ1、ウスターソース大さじ1、鶏ガラスープの素ひとつまみ、卵2個、バジルお好みで



1人分 エネルギー 350 kcal
塩 分 1.9g

(ご飯を除く)

●作り方

- ①ピーマン、パプリカは種をとり、粗みじん切りにする。
- ②耐熱容器に①の野菜、豚ひき肉、にんにく、調味料を入れて電子レンジで5～6分加熱する。
- ③ご飯に②を盛り付け、お好みで、卵とバジルをのせる。

◎レンジで目玉焼き

耐熱容器に少量のお水、卵を割り入れ、黄身に何箇所か穴をあけて、レンジで30秒加熱、その後お好みの固さになるまで少しずつ加熱する。

将来の自立に向けて料理にチャレンジしてみよう!

新型コロナによる休校や休園などで、子どもの昼食を準備する機会も増えたと思います。大変だと思いますが、これをチャンスととらえて一緒に料理をしてみませんか。

子どもが食事を作る経験は、食に興味を持つことに繋がります。さらに、家族に食べてもらい「おいしい」と言ってもらうことで、子どもの自尊心も高まります。

食べることは生きることに直接的に関わり、調理の経験は、将来自立するときにも役立ちます。火を使わずレンジで簡単に作れるので、ぜひ、子どもと一緒に料理にチャレンジしていただけたらと思います。

栄養士 小屋畑麻未