



公民館 3 階図書室

10～18時（日曜は17時まで、毎週月曜休室）
※26日（木）は図書整理日のため休室

新聞・雑誌の種類が増えました！



心々 東京の星、上海の月

石田衣良



香君 上・下

上橋菜穂子



幸村を討て

今村翔吾



22-23
北海道キャンプ場ガイド

発行：亜璃西社



絵本館

10～18時（毎週水曜休館）
※24日（火）は図書整理日のため休館



調べる学習子ども年鑑
2022

監修：朝日小学生新聞



かめれおんせん

作：林木林
絵：喜湯本のづみ



なぜ親はうるさいのか
子と親は分かりあえる？

著：田房永子



ねこのラーメンやさん

作・絵：KORIRI

桜 日本 JAPAN



▲新幹線シンポジウム
(3月19日)

雪の中から春の顔をのぞかせる。小さなクロッカスが白・黄・紫色して花開いた。

この広報紙が届く頃、北国の遅い桜は咲き誇っているだろうか。緑になりきる前の黄みがかった緑の葉が枝につきはじめ、「ああ、いいね」とか「もう少し頑張ってみようかな」など、前向きな気持ちになれる季節。

役場新庁舎がオープンして満一年。多くの町民に親しまれる“まちづくり拠点”となるように、一步一步、前へ前へ。

新庁舎には、年中、春を感じられる空間がある。それはエレベーター。内壁には桜がデザインされている。なぜか。桜は国民に最も親しまれている花であり、外国人が多く住み、訪れる倶知安町であるということ、そして何より、日本 JAPAN を感じていたいから。

文字一志

／ 今日は何を食べよう？ ／

☆ らくらくコロッケ ☆

● 材料 (2人分)

じゃがいも2個、玉ねぎ1/4個、豚ひき肉80g²、スライスチーズ2枚、塩こしょう適量、パン粉大さじ4、油大さじ1、中濃ソース適量

● 作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、たまねぎは粗みじん切りにする。
- ②耐熱容器に①とひき肉を入れ、電子レンジで5、6分加熱する。
- ③②をつぶしながら塩こしょうを入れて混ぜ、器に敷き詰め、チーズをのせる。
- ④別の耐熱容器にパン粉、油を入れて混ぜ、1分程度加熱し混ぜる。きつね色になるまで、10～20秒くらい加熱、混ぜるを繰り返す。※焦げやすいので、様子を見ながら
- ⑤③に④のパン粉をのせて、トースターで3分程度焼く。お好みで中濃ソースをかける。

塩こしょう、ソースの量で味の濃さを調整し、お子さんに取り分けことができます



全体量 エネルギー 565 kcal
塩 分 1.2 g
(塩こしょう、中濃ソースを除く)

家族で一緒に食べよう

子どもは大人と一緒に食べることで、食べ方を学んだり、食事に興味を持ったりします。1～2歳になっても子どもと大人を別の献立にして、食事の時間を分けている家庭があります。食材にもよりますが、生後9カ月以降になれば、大人の料理の味を薄めたりして、子どもに取り分けすることも可能です。一緒に同じものを食べることで、生まれる会話から共感する気持ちが育まれます。大人がおいしそうに食べる様子を見せることは、食べることに興味を持つきっかけになります。大人も食事中はテレビやスマホを見ないようにして、「おいしいね」など、会話をしながら楽しく食べましょう。

栄養士 小屋畑麻未