



公民館 3階図書室

10～17時（毎週月曜休室）

※年始は6日（月）まで休室、30日（木）は図書整理日のため休室



森田繁子と腹八分

著者：河崎秋子



ドヴォルザークに染まるころ

著者：町田そのこ



眠れない夜のために

著者：千早茜
絵：西淑



至福のコスパめし 食費は月1万4000円 派遣社員の限界節約レシピ

著者：まさお



絵本館

10～18時（日曜は17時まで、毎週水曜休館）※年始は5日（日）まで休館、28日（火）は図書整理日のため休館

寄贈により新刊図書がたくさん増えました！
ありがとうございます。（詳細は7ページ）



おらはおおきなオランウータン

著者・絵：たけがみたえ
監修：久世濃子



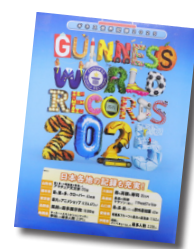
せかいいちのおおどろぼう

著者：みきつきみ
絵：菅野由貴子



運命を考える

著者：ぬまかおる



ギネス世界記録 2025

編集：クレグ・グレンディ

何のための宿泊税？ひるまず、諦めず…！

令和6年12月12日北海道議会第4回定例会で北海道宿泊税条例が可決。知事が提出した議案が道議会で修正可決されたのは24年ぶりだとか。

知事ははじめ、道庁や道議会、そして役場はじめ、町議会や観光協会、商工会議所など多くの方を巻き込んだのギリギリの話し合いがギリギリの時間で「倶知安町と北海道とが歩み寄った」ギリギリの合意内容を受けての道議会可決です。その間、私はとても厳しい内容を知事などと直接対話し続けてきました。結果、あらためて北海道は観光立国を目指し、しっかりと広域観光を進めること。また、わが町の定率制での宿泊税導入は世界と競い、世界に誇れる国際リゾートを目指し、成長するための大切な仕組みであることをあらためて明確に。何事も、ひるまず、諦めず、真心と信念をもって、挑戦し続けることです。これからが始まり



▲ニセコ東急グラン・ヒラフエースゴンドラ完成披露式典（11月29日）

文字一志

今日は何を食べよう？

☆ 黒豆プリン ☆

●材料（プリンカップ5個分）

黒豆（飾り用）お好みで、黒豆の煮汁 100～150ミリ、牛乳 150～200ミリ（黒豆の煮汁と合わせて 300ミリになるように）、ゼラチン 5g

●作り方

- ①ゼラチンは大さじ2の水でふやかし、電子レンジで温め溶かしておく。
- ②黒豆の煮汁と牛乳を合わせ、火にかけ、鍋の周りがプツプツしてきたら、①を入れて混ぜる。
- ③器に入れて冷蔵庫で冷やし、固める。
- ④お好みで黒豆を上にも飾る。



1人分 エネルギー 117 kcal
塩分 0.4 g
※黒豆の甘さによって変わります

食品を大切に、おいしく食べよう

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことを言います。

日本では、年間472万トンの食品が捨てられており、これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食料支援とほぼ同等と言われています。多すぎてイメージしにくいかもしれませんが、国民一人当たりが毎日おにぎり1個分（114g）を捨てていると考えるともったいないですね。

ご自身のできることから始めてみましょう。

「買すぎない」、「作りすぎない」も大事ですが、冷凍保存をしたり、違う料理にアレンジしたりしてみると、飽きずにおいしく食べることができます。今月は、おせちの黒豆をアレンジしてプリンにしました。ぜひ作ってみてください。

管理栄養士 小屋畑麻未