

**公民館 3階図書室** 10～17時（毎週月曜休室）  
※27日（木）は図書整理日のため休室



任侠梵鐘

著者：今野敏



雑草と恋愛 れんげ荘物語

著者：群ようこ



謎の香りはパン屋から

著者：土屋うさぎ



世界の「なぜ？」が見えてくる 大人の世界史 超学び直し

著者：すあし社長

**絵本館** 10～18時（日曜は17時まで、毎週水曜休館）  
※25日（火）は図書整理日のため休館

カレンダー市にご寄付いただいた個人・法人の皆さま、ご購入いただいた皆さま、ありがとうございました。



それ犯罪かもしれない図鑑

監修：小島洋祐  
絵：小豆だるま



小学生でもわかる世界史

著者：ぴよぴよ速報



どうやってできたの？ 日本の変な地形

監修：松本穂高



絶滅動物物語 2

著者：うすくらふみ  
監修：今泉忠明

## 卒業する君たちへ2025

◇小学校を卒業する君たちへ  
入学、小さな体に、大きなランドセル。卒業、大きな体に、小さなランドセル。そして、つりあわないその姿は、もう見納めか。



▲雪トピアフェスティバル2025(2月15日)

◇中学校を卒業する君たちへ

ギンギンと音を立ながら、心も体も成長中。そして今、隣にいる友人は生涯の友であり続けるかも知れないよ。大切に！

◇高校を卒業する君たちへ

迷って当然、流されるのもアリ、失敗して当たり前さ！それでも進もう！どちらにしても、誰かが決めるんじゃない、自らが選び歩んできたことに気が付く日がきっとくるからね。

◆そして、町を離れる君たちへ

“ふるさと” 倶知安はいつまでも君たちを忘れない。毎日君たちを見守ってきた“ふるさと富士” 羊蹄山を時には思い出すこと！

「卒業おめでとう」

文字一志

## 今日は何を食べよう？

☆じゃがいも丸ごとコーンミルク☆

### ●材料（1人分）

じゃがいも1個、とうもろこし1/2本、牛乳200ml、生しょうが少々、塩こしょう少々、マヨネーズ大さじ1、パセリ適量



### ●作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて蒸すか、ゆでておく。（レンジで加熱も可）
- ②とうもろこしはゆでて、おろし金でおろす。（ミキサーも可）
- ③鍋に②と牛乳を入れて火にかけ、マヨネーズとすりおろしたしょうがを入れる。
- ④火を止め、塩こしょうで味を調える。
- ⑤お皿に④とじゃがいもを入れ、パセリをのせる。

1個分 エネルギー 338 kcal  
塩分 0.9g

### 倶知安のじゃがいもをおいしく食べよう！

倶知安のじゃがいもは春の雪解け時期に豊富なミネラルを浸透させた土壌で、雨が少ない冷涼な夏を過ごし、後に爽やかな秋を迎えます。この気候によって育まれる大地があつてこそ、でんぷん質を多く含んだホクホク感のあるおいしいじゃがいもが作られます。雪の下に寝かせることによって、糖度がアップしているので、ふかし芋のようにシンプルな料理にして、少しの塩こしょうやバターで食べると、よりじゃがいもの甘みを感じられます。

今回の料理は1人分でも作りやすく、じゃがいものおいしさを感じることができます。ぜひ作ってみてください。

管理栄養士 小屋畑麻未