

図書館の利用カードがオンラインで申し込みできるようになりました！



# New Books

新着図書のお知らせ

## 公民館 3階図書室 10～18時（毎週月曜休室） ※25日（木）は図書整理日ため休室



異常に非ず

著者：桜木紫乃



白と黒のソナタ

著者：宇佐美まこと



けんぐわい

著者：朝倉かすみ



照明と家具からはじめる  
北欧インテリア

著者：行正り香

## 絵本館 10～18時（日曜は17時まで、毎週水曜休館） ※30日（火）は図書整理日のため休館



さかのぼってわかる  
発明・発見図鑑

監修：森下信



毎日納豆ごはん365日

著者：おぺこやん



まてさて、ごめん。

著：渡辺朋  
絵：早川世詩男



たおれる？たおれない？  
3本あし

著者：かんちくたかこ  
(菊地灯原作)  
絵：北村裕花

### “思い”だけではねえ

「町長、いつ町に図書館ができるのかしら!?」  
「ええ私も、欲しい思いは人一倍ありますよ。」  
「“思い”だけではねえ」



▲消防指揮車納車式

私が役場に入庁した理由は町に図書館が無かったから。いつの日か、建設段階に関われるかも？運営にも？初代館長は私かも…！と妄想し、就職した。あれから40年。町長となったが実現していない。だが、この“夢”を捨てることなく今日まで来た。

図書館について、40年前の思いは「水道や電気などと同じ生活インフラ！あって当たり前」今の思いは、「まちづくりの秘密基地のような図書館に。一人で何となく寄りたくなるところ、集まってワイワイするところがあってもよし。そこに本力や知の集積がお手伝いできるだろう。年中、人が楽しく育まれる場に」

つながって、何かめげばえる、これこそが“まちづくり”。

文字一志

### 今日は何を食べよう？

#### ☆ 炒め納豆 ☆

##### ●材料 (4人分)

鶏ひき肉 200g、納豆 2パック、にんじん 1/3本、小松菜 1株、ショウガ少々、しょうゆ小さじ1、塩こしょう少々、ごま油小さじ1



1人分 エネルギー 143kcal  
塩分 0.7g

##### ●作り方

- ①にんじんと小松菜はそれぞれあらみじん切りにする
- ②ショウガはすりおろし、納豆は付属のたれと混ぜておく
- ③フライパンにごま油を引き、鶏ひき肉を炒め、塩こしょうを振る
- ④鶏ひき肉の色が変わってきたら①を入れて炒める
- ⑤野菜がしんなりしてきたら納豆を加え、ショウガとしょうゆを加えさらに炒め、混ぜ合わせる

#### 食べる力をゆっくり育てましょ

お子さんの食事のお悩みで多いのが、「好き嫌が多い」、「見た目で食べない」があげられます。一方で「幼稚園や保育園の給食は完食できる」、「おかわりもしている」という保護者からすると「なんで？」と思うこともあるかもしれません。考えられる理由としては、好きじゃないけど、「お友達も食べているから頑張る」、「本当は嫌いじゃないけど、家では好きなものだけ食べたい」などと推測できます。

好き嫌いは保護者からすると困りごとの一つに思われますが、友達に合わせる力は心の成長で、家では甘えている姿も保護者の方と信頼関係の証かと思えます。保護者の方ができることは、「おいしそうに食べること」、「食卓に出すこと」です。食事が楽しい時間になるように無理せず、食べる力をゆっくり見守りましょう。

管理栄養士 小屋畑麻未