

# 図書館だより

【開館時間】 午前9時～午後6時

※日曜日と祝日は午後5時まで

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況により、休館日や行事などを変更する場合があります。

◆問い合わせ 町立図書館(☎82-3420)へどうぞ。

2

2022. Feb.

3

2022. Mar.

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	④	5			1	2	3	④	5
6	7	8	⑨	10	11	12	6	7	8	⑨	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	⑬	24	25	26	20	21	22	⑬	24	25	26
27	28						27	28	29	30	31		

■：休館日 ○：移動図書館運行日(場所は下表のとおり)

## しかけ絵本展

本館所蔵のしかけ絵本を展示しています。お立ち寄りの際にご覧ください。

▷開催日 1月29日(土)～2月24日(木)



## お話しじゅうたん

町内の読書ボランティアによる絵本の読み聞かせ会です。ご家族などと一緒にどうぞ。

▷開催日 2月20日(日)、3月20日(日)

▷時間 午前10時半開始

▷場所 ふれあいセンター「はびね」多目的室

## 移動図書館運行予定表

滞在時間 (40分程度)	運行日・場所	
	2月9日、23日 3月9日、23日	2月4日、18日 3月4日、18日
午前9時半～10時10分		大浦漁村センター
午前10時30分～11時10分	豊間根生活改善センター	船越防災センター
午後1時20分～2時	ふるさとセンター (23日はお休み)	田の浜コミュニティセンター
午後2時20分～3時	県営北浜アパート	織笠コミュニティセンター

## 新刊図書 PICKUP

### ■一般図書

- ・「翔平選手と翔平ちゃん」 川崎 静葉著
- ・「大人のお金の遣い方」 佐々木 重徳著
- ・「そそる！うち中華」 今井 亮著

## キッチンスタジオ No.154

### ハーモニー

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんがちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などを紹介します。今回は、外はサクサク、中はホクホク「大豆たっぷりヘルシーコロッケ」です。

### 【材料(4人分)】

ジャガイモ…5個 乾燥ひじき…大さじ1 タマネギ…1/3個 ニンジン…1/3本 大豆の水煮…1袋 しょうゆ…小さじ2 砂糖…小さじ1/2 卵…1個 塩コショウ・小麦粉・パン粉・油…各適量

### 【作り方】

- ①ジャガイモは皮をおき、一口大に切る。鍋に入れたら、ジャガイモにかぶるくらいの水を入れ、柔らかくなるまでゆでる。ゆで上がった後、スプーンなどでつぶす。
- ②鍋に湯を沸かし、大豆の水煮を入れて1～2分ゆでる。ゆで上がった後、薄皮と水気をとり、スプーンなどでつぶす。
- ③乾燥ひじきは水につけて戻し、ニンジン、タマネギは皮をむいてみじん切りにする。
- ④フライパンを中火にかけ、ニンジン、タマネギをしんなりするまで炒める。そこに、水気を切ったひじきを入れて炒め、しょうゆと砂糖を加え、混ぜ合わせたら火を止める。
- ⑤ボウルに粗熱をとった①、②、④、塩コショウを

### 大豆たっぷりヘルシーコロッケ



1人あたりの栄養素 296kcal、塩分1.2g

加えて混ぜ、丸く形を整える。それに小麦粉→溶き卵→パン粉の順に衣をつける。

- ⑥フライパンに油を入れて、中火にかける。油が170度くらいになったら⑤を入れてじっくり揚げる。全体に焼き色が付いたら取り出して油をよくきり、皿に盛り付けて完成。