

今月のおすすめ新刊図書

■一般図書

- ・「ご先祖様、ただいま捜索中！」 丸山学著
- ・「プーチンとロシア人」 木村汎著
- ・「健康という病」 五木寛之著
- ・「脳年齢が若返る！大人の童謡えほん」 加藤俊徳監修
- ・「僕と彼女の左手」 辻堂ゆめ著
- ・「風神の手」 道夫秀介著

■児童書

- ・「図解でわかる14歳から知っておきたいA I」 インフォビジュアル研究所著
- ・「こども武士道」 齋藤孝監修

移動図書館運行予定表

【4月】

運行時間 (約55分滞在)	運行日・場所(仮設住宅)		
	5日、19日	6日、20日	11日、25日
午前9時半	浜川目	エフビー向い	
午前10時50分	浦の浜	山谷	町民グランド
午後1時20分	関谷担い手	多目的広場	処理場予定地
午後2時45分	関口担い手	猿神担い手	旧不動産生コン第1

【5月】

運行時間 (約55分滞在)	運行日・場所(仮設住宅)		
	3日、17日	4日、18日	9日、23日
午前9時半	浜川目	エフビー向い	
午前10時50分	浦の浜	山谷	町民グランド
午後1時20分	関谷担い手	多目的広場	処理場予定地
午後2時45分	関口担い手	猿神担い手	旧不動産生コン第1

- ・仮設住宅の撤去に伴い、4月以降、大浦小第1仮設住宅は運行休止となりました。

図書館からのお知らせ

◆問い合わせ 町立図書館 (☎82-3420) へどうぞ。

図書館がもっと便利に

本のネット予約ご利用を

4月から町立図書館の図書検索ページから、図書の予約ができるようになります。利用を開始するためにはパスワードを発行する必要がありますので、図書館受付で手続きをお願いします

絵本の読み聞かせ会

『お話じゅうたん』を開催

町内のボランティアによる、絵本の読み聞かせ会「お話じゅうたん」を行います。ご家族、お友だちと一緒にホッとするひと時をお過ごしください。

▷開催日 4月15日(日)、5月20日(日)

▷時間 午前10時半～

図書館カレンダー

4 2018. Apr.							5 2018. May						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
29	30						27	28	29	30	31		

- ・■は休館日。祝日は開館日で閉館時間は午後5時です。
- ・○は移動図書館の運行日。

キッチンスタジオ No.110

ハーモニー

【材料(2人分)】 春巻きの皮…4枚 キャベツ…2枚 水煮タケノコ…1/4個(25㍑) 白ネギ…1/2本 干しシイタケ…2個 豚肉…80㍑ 片栗粉…大さじ1/2 ゴマ油…大さじ1/2 小麦粉…大さじ1 油適量 A {酒…小さじ1 塩コショウ…少々} B {オイスターソース…小さじ1 酒大さじ1/2 砂糖…小さじ1/2 しょうゆ…大さじ1/2 塩コショウ…少々 シイタケ戻し汁…50㍑} C {片栗粉…大さじ1/2 水…大さじ1}

- 【作り方】 ①キャベツ、タケノコ、ネギは3㍑の長さの細切りにする。干しシイタケはぬるま湯で戻し、軸を切り落として細切りにする。
- ②豚肉を細切りにし、Aの調味料で下味をつけ、片栗粉を薄くつける。
- ③油を熱したフライパンで豚肉を炒める。色が変わったら野菜を加え炒め、Bの調味料を加える。
- ④煮立ったらゴマ油を加え、Cの水溶性片栗粉を回し入れてとろみをつけ、火を止めて粗熱をとる。

このコーナーでは、町栄養士と山田町食生活改善推進員連絡協議会が手軽に作れるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、春キャベツを楽しめる「キャベツたっぷり春巻き」です。

キャベツたっぷり春巻き



1人あたりの栄養素 350Kcal、塩分1.6

- ⑤春巻きの皮に④をのせて包み、小麦粉を水でといた「小麦粉のり」でとめる。
- ⑥160℃に熱した油でゆっくり色よく揚げる。