

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、図書の消毒器を導入しました。手作業から機器による自動消毒です。安心して図書館をご利用ください。

新しい本を紹介します。

一般書

『谷根千ミステリ散歩』

中途半端な逆さま問題

東川篤哉/著 KADOKAWA



「谷根千の路地裏にある、隠れ家的雑貨屋「怪運堂」。店主・竹田津の探偵の素質に気づいた女子大生・つみれが難事件を持ちこむと…。ゆるすぎる名探偵&迷推理女子による本格ミステリ。

『夫が倒れた! 献身プレイが始まった』

野田敦子/著 主婦の友社



突然始まった夫の介護。夫の手を握りながら、自分のことを考えていた。こんな私の介護は、妻として落第? 人間として失格? 介護の優等生になれずに罪悪感と自己嫌悪に苦しんだ日々。新聞連載コラムを書籍化。

『とわの庭』

小川糸/著 新潮社

帰って来ない母を〈とわ〉は一人待ち続ける。〈とわ〉に力を与えてくれたのは、ピアノの音、手製の雑巾、犬のジョイ…。草木や花々、鳥の声。生命の力に支えられ、光に守られて生き抜く少女を描いた書下ろし長編小説。

『厄や病魔を防ぎ、開運パワーを上げる!』

Dr.コバのはじめての厄除け風水

小林祥晃/著 河出書房新社

徹底して「日常厄」を落とせば、運気はみるみるアップする! 開運パワーを上げるために、家の中・身のまわりのもの・人・病から厄をはね除ける方法を伝授する。厄除けチェックシート付き。

児童書

『ぼく、ひつじじゃなくてぶたなんだ』

ピム・ラマース/ぶん ミルヤ・プラーフマン/え 長山さき/やく ほるぷ出版



牧場にいるひつじたちの中に、「ぼくはこぶたなんだ!」というこひつじがいました。どろの中を転げまわるのが好きで、ブーブーと鳴きます。農家のおじさんが獣医さんにみせると…。自分らしさを問ひかける絵本。

『野ねずみきょうだいの草花あそび』

秋から春まで!

相澤悦子/さく 長谷川直子/え 福音館書店



イチヨウの落ち葉でつくるちようちよ、スズカケノキの実のハリネズミ…。野ねずみきょうだいが、秋～春の身近な植物で楽しむ新しい草花あそびを紹介します。新鮮で美しく、作ってみたいくなる約20種類の作品を収録。

『ふしぎ町のふしぎレストラン』

しあわせのホットケーキ

三田村信行/作 あさくらまや/絵 あかね書房

「ふしぎ亭」は、真夜中だけ開くレストラン。らいおんシェフとひつじママのお店です。若者の注文は、ふしぎな看護師さんがくれた「サラおばさんのしあわせホットケーキ」。シェフたちが謎を追って魔法の冷蔵庫に入ると…?

『12才までに身につけたい勉強のしかた』

花まる学習会/著 日本能率協会マネジメントセンター

勉強するとどんないいことがあるの? 「勉強のしかた」についての10のひみつを解説。勉強のしかたのヒントになる、書き込み式のクイズやノートのつくり方も掲載。保護者向けの解説付き。巻頭に折込みページあり。

[引用] T R C株式会社図書館流通センター

問合せ=森の図書館 ☎75-2055

開館時間 平日:午前10時~午後6時 土日祝日:午前10時~午後5時

※休館日…毎週月曜日、2月16日(火)~20(土)【蔵書点検】、2月26日(金)【整理日】

※学習機の利用など詳しい運営については、町ホームページをご確認ください。



ホームページ QRコード



チケットは完売しました

プレミアム付商品券

(美里町ふるさと応援チケット 通称「さとチケ」)

利用期限は2月28日(日)までです!!

プレミアム付商品券(美里町ふるさと応援チケット。通称「さとチケ」)の利用期限は2月28日(日)までです。

利用期限後は使用できません。また商品券の返金(換金)ならびに譲渡・転売もできませんので、ご注意ください。

1枚(500円券)から利用でき、小売業、サービス業、建設業、製造業、飲食業などのさまざまな用途に利用可能です。

一部商品券が利用できないものもありますので、ご注意ください(各種商品券やたばこの購入、電子マネーのチャージなど)。

ぜひこの機会に、美里町の店舗をご利用ください。



さとチケが使用できる店舗や、店舗のおすすめ情報などを、美里町商工会ホームページで公開中。ぜひ、チェックしてみてください!



商工会 ホームページ



町内事業所 約130店舗で使えるよ!

問合せ=美里町商工会 ☎76-0144

ワンポイント手話講座 215

~素晴らしい~

握った手を鼻から斜めに押し上げる



(出典:わたしたちの手話(5) / (一財)全日本ろうあ連盟発行)

お手軽クッキング 238

1人当たり	エネルギー	塩分
	28kcal	1.0g

小松菜とえのきたけのおかか煮



材料 (4人分)

- 小松菜……………200g
- えのきたけ……………100g
- かつおぶし……………4g
- 水……………200g

- ④ [しょうゆ……………小さじ4
- みりん……………小さじ4

作り方

- ①小松菜はゆでて水けを絞り、4cm幅に切る。
- ②えのきたけは元を切り落とし、長さを半分に切る。
- ③鍋に分量の水を入れて火にかけ、煮立ったら①・②、かつおぶしを入れ、再び煮立ったら④で調味する。

協力:美里町食生活改善推進員連絡協議会

※食改会員さんを募集しています。詳しくはお問い合わせください。

【問合せ】保健センター 健康増進係 ☎76-2855