

開館時間 月・水・金・土・日/午前10時～午後6時
木/午前10時～午後8時
休館日 毎週火曜日
毎月第3水曜日(館内整理日)
年末年始(12月29日～1月3日)
特別整理期間(年1回)
図書館 ☎(232)0404
図書館ホール ☎(232)7756
https://www.kikuyo.library.ne.jp



菊陽町図書館だより

ほんの森

新しく届いた本



タマムシハンドブック

福富 宏和/文 山田 航/文
瑤寺 裕/文 尾園 暁/写真
タマムシは、緑色に赤い2本の線をまとい、全身に金属光沢を帯びた美しい昆虫です。「森の宝石」の生活史や見つけ方などが紹介されています。



いきもの六法

山と溪谷社いきもの部/編
「その生き物、探っても大丈夫?」ペット関連を除く自然の生き物の扱いに関連する法律についてやさしく解説しています。



魅惑のクラフトコーラ

クラフトコーラ愛好会/編
主婦の友社/編
「クラフトコーラ」とは、職人が作る手作りコーラの事。主な材料はハーブやスパイス、柑橘類、甘味料です。こだわりの「クラフトコーラ」を紹介しています。

世界が驚く日本のすごい科学と技術
左巻 健男/編著 青野 裕幸/[ほか]著
おうちでできる世界のおそうざい 荻野 恭子/著
大人の語彙力「時事教養」大全 齋藤 孝/著
100年後も読み継がれる児童文学の書き方 村山 早紀/著

みんなで楽しむ おはなし会

- ★朝のおはなし会(おはなしの森さんさん 他)
8月3日(水)・10日(水)、9月7日(水)・14日(水)、
午前11時～11時15分
 - ★夕方のおはなし会(図書館職員)
8月4日(木)・11日(木)・18日(木)・25日(木)
午後4時30分～4時45分
 - ★日曜のおはなし会(おはなしの森さんさん)
8月14日(日)・28日(日)、9月11日(日)・25日(日)
午後2時～2時15分
 - ★あかちゃんと楽しむわらべうた(図書館職員)
8月24日(水)
①午前10時30分～10時45分(6カ月未満児対象)
②午前11時～11時15分(6カ月～1歳未満児対象)
- ※時間を短縮して開催します。
※人数が多い時は制限することがあります。
※状況により中止になることがあります。

図書館からのお知らせ

少女雑誌企画展 「かくも素晴らしい 目次のデザイン展」

少女雑誌の「目次」は、ただ文字が並べられているだけではなく、季節にあわせたイラストや洗練されたデザインがほどこされています。今回は、その素晴らしい目次デザインを紹介いたします。
会期 ～10月17日(月)
展示内容 少女雑誌90点、ひろく20点
場所 少女雑誌の部屋

菊陽町図書館ホール 令和4年8月の催し

日	曜	催し物	主催者	入場料	対象者
20	土	防災士養成講座	菊陽町危機管理防災課 ☎(232)2110	無料	関係者のみ
21	日				
27	土				

☆主催者の都合により内容を変更する場合があります。
☆図書館駐車場が満車の際は、隣接する公園の駐車場をご利用ください。
☆練習・リハーサルなどは掲載していません。

令和5年3月分のホール使用の調整会議(抽選会)を、9月10日(土)の午前9時30分から視聴覚室で行います。認め印を持参し、時間までにお集まりください。

菊陽町総合交流ターミナル ☎(232)8690

さんふれあ NEWS 第12回



天候や災害、新型コロナウイルス感染症等により中止になる場合があります。その際は速やかに特設ホームページでお知らせいたします。



さんふれあ 夏まつり

8月6日(土)
17:00～

https://sanfurea.studio.site

上に記載のQRコードから来場宣言(緊急時連絡先の事前入力)へのご協力をお願いしております。当日の受付の混雑を緩和するため事前のご入力をお願いいたします。来場宣言された方の中から当日16時以降先着100名様にこども入浴券付き遊び屋台1回無料券を進呈いたします。

食べ物・屋台

ホルモン からあげ えだまめ
地鶏炭火焼き くずアイス
カレー 肥後ジャンボ牛串
やきそば たこやき
フライドポテト
光る哺乳瓶ドリンク
レインボー綿菓子
その他豊富なメニュー!!

遊び屋台

クジ引き 射的
ミニトマトすくい
光るおもちゃ ストラックアウト
スーパーボールすくい
ヨーヨー釣り
ドクターフィッシュ

ステージイベント

キッズダンス
ラムネ早飲み
音楽ボランティアぐるぐる
フラダンス
武蔵剣豪太鼓...etc
竹灯籠制作体験
応援協力:津久礼竹あかりの会、
菊陽町建築業組合

大人気!

お食事処 さん膳で

さんふれあオリジナルにんじんドレッシングのレシピを公開します。教えてくれるのはさんふれあ内お食事処『さん膳』の内倉料理長。ご家庭で簡単にできるようにアレンジしてありますので、菊陽町のにんじんでぜひチャレンジしてみてください。



にんじんドレッシングレシピ

材料

にんじん	90g	砂糖	20g
玉ねぎ	70g	酢	50cc
にんにく	1g	うす口醤油	90cc
うま味調味料	1g	油	50cc

作り方

1. にんじんは3cm幅位で輪切りにカット。
2. 玉ねぎは根本をとってくし切りに。
3. にんにくは皮を向いておく。
4. 具材全てをミキサーにかけて出来上がり!
※保存は冷蔵庫で3日程度を目安に。

地域おこし協力隊取材日記

菊陽町の夏の暑さに驚いている平田隊員と、さんふれあにきゅうりを毎日出荷していただいている相馬和幸さん(入道水)の畑に見学に向いました。きゅうりや落花生の生育について、収穫を体験しながら、楽しさと苦労を教えてくださいました。美味しいきゅうりの見分け方や、オススメの食べ方も伝授して頂きましたので、近いうちに売り場に掲示したいと思っております。見かけた際にはぜひ一度お試しください。きゅうりの実や葉の緑の発色の良さについて写真を撮りすぎてしまいました。誌面では表現できないのが残念です。いつか広報の表紙にカラーで載せてもらえるように頑張りたいと思います。 菊陽町地域おこし協力隊 秋葉



当施設では新型コロナウイルス感染症対策を徹底しています