

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H P



新しく届いた本



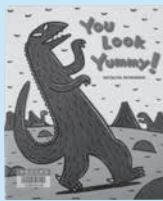
会話の科学

ニック エンフィールド / 著 夏目大 / 訳
ついでに「はあ?」「えーと」には意味があった! 言語学の中でも「話し言葉」の「会話」に注目し、言葉の秘密に迫ります。



ドワーフ・アートワークス

ドワーフ / 著
コマ撮りアニメーションスタジオ・ドワーフの初作品集です。約250種類のキャラクターやコマ撮りアニメーションのメイキングも満載です。



You look yummy!

Tatsuya Miyanishi
大人気のティラノサウルス・シリーズの『おまえうまそうだな』の英語翻訳版。日本の絵本を英語版でも楽しめます!

図書館からのお知らせ

図書館開館20周年記念

『パンダ銭湯』『しろくまのパンツ』などの絵本で知られる絵本作家 tupera tupera (ツペラツペラ) 亀山達矢さんによる絵本ライブです。

日時 10月15日(日) 午後1時30分～2時30分
(200人・要事前申し込み)

場所 図書館ホール
対象 幼児～一般の人

参加費 無料

申込方法 図書館カウンターまたはメールで申し込み

tupera tupera 絵本ライブ

※参加する人全員の氏名(ふりがな)・年齢・住所・代表者の電話番号が必要です。1申し込みにつき、5人までに限ります。

※メール申し込みの場合は、メールアドレスを明記してください。
予約開始日時 ・町在住の人 9月7日(木) 午前10時30分～
・町外在住の人 9月21日(木) 午前10時30分～

※定員に達し次第締め切ります。

※申込開始日時前の申し込みは無効とします。

☎ 図書館 ☎(232)0404 ✉ office-003@kikuyo-lib.jp

菊陽町図書館ホール 令和5年9月の催し

(令和5年8月10日現在確定分)

日	曜	開場	開演	終演	催し物	主催者	入場料	対象者
22	金	9:00	10:00	11:30	令和5年度金婚夫婦表彰式典	菊陽町 介護保険課 ☎(232)2366	無料	関係者のみ
24	日	9:00	9:20	17:00	おかげさまで30周年 plus 1 秋の歌謡・彩 ～昭和・平成・令和へと歌の架け橋～	外村歌謡教室 ひ・ふ・み会 ☎090(9657)8977	有料 2,500円	どなたでも

☆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。

菊陽町図書館だより ほんの森

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)

9月6日(水)・13日(水)、10月4日(水)・11日(水)
午前11時～11時15分

★夕方のおはなし会(図書館職員)

9月7日(木)・14日(木)・21日(木)・28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)

9月10日(日)・24日(日)、10月8日(日)・22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)

9月27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)

菊陽町
総合交流ターミナル
☎(232)8690

さんふれあ

NEWS
第25回



詳しくはこちら

さんふれあでは、昨年引き続き秋まつりを開催します。子どもから大人まで楽しめる企画をたくさん用意しています。ぜひ家族連れでお越しください。



第2回

さんふれあ 秋まつり

9月23日(土) 15:00頃～20:00



食べ物・屋台

- 焼きそば ●たこ焼き
- 牛串 ●ポテトフライ
- 焼き馬 ●ホットドッグ
- 綿あめ ●かき氷
- フルーツサンド
- 冷凍パイナップル など



遊び屋台

- ミニトマトすくい
- ヨーヨー釣り
- 瓶起こし
- ストラックアウト
- 野菜輪投げ
- 金魚すくい など



ヤマメのつかみ取り

捕まえたヤマメはその場で塩焼きにして食べられます。詳しくは公式インスタグラムでお知らせします。



※イベント、出店の内容については、変更になる場合があります。

農産物直売所 さん彩 新商品案内

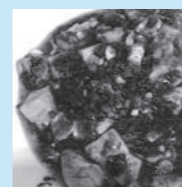
とじこ豆



と香ばしさが増しさらにおいしいです!

菊池市や山鹿地方で昔から食べられてきた郷土料理です。小麦粉、黒砂糖、落花生を原料とし、食感はやわらかく、素朴でどこか懐かしい味です。そのまま食べてもおいしいですが、少し焼くと香ばしさが増しさらにおいしいです!

敏感の麻婆豆腐



本場中国四川省の伝統製法を受け継ぎ、熊本で豆板醤を完全国内製造しています。独自で開発した豆板醤と生の青花椒の風味を移した「新感覚麻婆豆腐」。豆板醤の旨味が強く、子どもからお年寄りまで楽しめます。

くずバー

「しゃりっ!もちっ!
くせになる新食感!」



くずバーとは、くずとフルーツをアイスのように凍らせて食べる和菓子です。味は季節に合わせて5種類ほど用意しており、一番のおすすめはいちご味です。

えころとん



大津町のファームヨシダで飼育されている豚「えころとん」で作られたソーセージで、脂身に臭いがなく、甘いのが特徴です。阿蘇の山々でろ過され湧き出した水、森林から溢れだすマイナスイオン。環境・エコロジーの恵みがファームヨシダの豚たちの、おいしさのひみつ。環境の恵みに感謝する気持ちで「えころとん」と名づけました。