



図書館においてよ!

近江八幡図書館 TEL(32)4090・FAX(32)4099
安土図書館 TEL(46)6479・FAX(46)6591
年末年始の休館
12月29日(月)～1月6日(火) (両館とも1月7日(水)開館)

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

1月の休館日
□—近江八幡図書館
○—安土図書館
■—両館
両館とも開館時間は午前10時～午後6時

おすすめ新着本 児童書

『どうぶつたちのおひっこし』

平山暉彦 / 作 (福音館書店)



『デモクラシーのいろは』

森絵都 / 著 (KADOKAWA)

動物園の動物たちは、別の場所に移動することがあります。そんな時、動物たちはどのように運ばれていくのでしょうか。例えばフラミンゴは、まず怪我をしないようストッキングで体を覆ってから、安心させるため何羽か一緒に箱に入れて運ぶそうです。いろんな動物たちの運び方がわかる絵本です。

終戦直後、東京のお屋敷で、G H Q主催の民主主義を教える実験的なレッスンが始まりました。教師役の日系アメリカ人のリュウは、個性豊かな4人の娘を相手に四苦八苦します。戦争で人生を変えるを得なかった、登場人物それぞれの思惑が交錯するなか、彼女らはデモクラシーを体得できるのでしょうか。

『日本人拉致』

蓮池薰 / 著 (岩波書店)



ゴル・ゴーン・ゾラは、人間の言葉を話す子ねずみの兄弟です。チーズの神様に扮して人助けをしたり、人をだます靈媒師をやっつけたり、ねずみとり男と闘ったりと、3匹は大冒険を繰り広げます。調子のよいおしゃべりと共に危険な場面を切り抜けていく、スリルと面白さいっぱいの物語です。

1月の図書館展示テーマ
一般書 「豊臣兄弟 安土桃山時代を彩った人々」
「冬を愉しむ」
児童書 「たぬはらさんのどこでもとしょかん」

〈1月のおはなし会〉

※すべて申込不要 (当日参加制)

おはなしメリーゴーランド

日時 【近江八幡図書館】 14日(水) 午前10時30分～
【安土図書館】 23日(金) 午前10時30分～
対象 0～2歳
※参加人数が多い場合は回数を分けて開催します。

近江八幡おはなし研究会のおはなし会

開催日 10日(土)
開催場所 近江八幡図書館
対象・時間 0～2歳・午前10時15分～、
3～4歳・午前10時35分～、5歳以上・午前11時～
※金田コミセンでのおはなし会は、24日(土)に開催します。

安土おはなし童話クラブのおはなし会

開催日 17日(土)
開催場所 安土図書館
対象・時間 3～5歳・午前10時10分～、
小学生・午前11時～

図書館の雑誌に広告を掲載しませんか

資料の充実を図るため、企業・団体・個人の皆さんから提供していただいた雑誌に、広告を掲示しています。

規格
・カバー表紙下部 3cm×12cmのスポンサー名
・カバー裏表紙 カバーに収まるサイズの広告
・雑誌コーナーの棚 5cm×15cmのスポンサー名

申込方法 申込書に必要事項を記入し、必要書類を添えて提出ください。随時受け付けています。

※スポンサーを募集している雑誌など、詳しくは図書館ホームページ ([URL https://library.city.omihachiman.shiga.jp](https://library.city.omihachiman.shiga.jp))をご覧いただくかお問い合わせください。

掲載例



表紙

裏表紙



近江八幡市消費生活センター発

詐欺的な投資話に注意! ～暗号資産でもうかるはずが…～

【事例紹介】



消費者トラブルで困ったら、一人で悩まずご相談ください!

近江八幡市消費生活センター (人権・市民生活課内)

TEL (36)5566・FAX (36)5882・HP 29139

消費者ホットライン

いやや
188



親子で作ろう おうちde給食



おうち
給食

子どもたちが毎日食べている学校給食の中から、親子で簡単に作れるレシピを紹介します。ぜひ夕食の一品にどうぞ。



レシピ No.10

ぶた肉のうま味がしみ込んだ、シャキシャキ食感の水菜でごはんがすすみます。

シャキシャキ水菜

材料 (4人分)

- ・豚肉 (こま切れ) 60g
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・サラダ水菜 60g (2束)
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・にんじん 60g (中1/2本)

作り方

- ①水菜は2cm幅、にんじんは細切りにする。
- ②フライパンに豚肉とにんじん、マヨネーズを入れてから火にかけ、混ぜながら全体を炒める。
- ③②の豚肉とにんじんに火が通ったら、水菜を入れて炒める。
- ④水菜がしんなりしたら、しょうゆを入れて全体になじませて仕上げる。

給食ではこんな献立

- | | |
|-----------|------------|
| ・麦ごはん | ・ほっけの一夜干し |
| ★シャキシャキ水菜 | ・さつまいものみそ汁 |

問 学校給食センター TEL (37)5110・FAX (37)5112・HP 6975



ワンポイント

水菜のシャキシャキ感が残るよう
にさっと炒めるのがポイントです。

