Book 図書館においでよ！

近江八幡図書館　TEL(32)4090・FAX(32)4099
安土図書館　TEL(46)6479・FAX(46)6591

※新システム導入のため、10月2日まで休館します。
この期間は図書館ホームページもご利用できません。

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

10月の休館日
□ー近江八幡図書館
○ー安土図書館
■ー両館
開館時間は
午前10時～午後6時

おすすめ新着本　児童書

『うつくしい！』



谷川 俊太郎／文、川島 小鳥／写真（偕成社）

詩人谷川俊太郎の幻の絵本が、構成を一新し復刊されました。「うつくしいものは、いきゆくちからをうみだす」この言葉にそえられているのは、降りしきる雪とそれを見つめる人の写真です。うつくしさとは何か、日常の何気ない一瞬の中に光る「美」を写真と言葉で紡ぐ絵本です。

『ベンチのゆうれい』



マージョリー・ワインマン・シャーマット／作（岩波書店）

ある公園のベンチに2人のゆうれいがいました。2人は毎日自分の知っているおかしな話を語り合いっこしています。ベンチを蹴とばすとなぜかイライラが消えてしまう話や、ベンチに置手紙をして文通をする話など、今日も2人は真夜中の公園でおしゃべりを始めます。

おすすめ新着本　一般書

『暮らしの信じ方』



古賀 及子／著（ダイヤモンド社）

朝食はパンかご飯か、アイスはコーンかカップかなど、日常での何気ない振る舞いや、ちょっとしたこだわりを振り返り、「自分らしさ」を見つけていくエッセイです。著者の主義や事情に共感したり、比較したりしながら、日々の暮らしの中に潜んでいる「自分らしさ」を見つめ直してみませんか。

『スーパーって観光地やねん』



下村 英理／著（青月社）

日本全国どこにでもあるスーパー。けれども、各地のスーパーには、そこでしか出会えない名物料理や地域限定のお菓子などが並んでいます。本書では、青森県の大鰐（おおわに）温泉もやしや、北海道の雪印ソフトカツゲンといった商品の解説とともに、そこから見えてくる地域の特性や魅力を紹介します。

〈10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㈫　午前10時30分～
　　【安土図書館】　23日㈭　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㈮
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㈮に開催します。

近江八幡おはなし研究会の語りを愉（たの）しむおはなし会

日時　17日㈮　午後2時30分～
開催場所　近江八幡図書館

安土おはなし童話クラブのおはなし会

開催日　17日㈮
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～

10月の図書館展示テーマ
一般書　「〇〇の秋」「TRICK or BOOK」
児童書　「いきものパーク
－むかしからいままで－」

BINGO! ハロウィン ビンゴにチャレンジ

図書館の児童コーナーで、ハロウィンビンゴを開催。ミッションに挑戦して、ビンゴの完成を目指そう。

期間　10月3日㈮～11月1日㈰
場所　近江八幡図書館　児童コーナー





今月のくらしの豆知識

近江八幡市消費生活センター発

広告と異なる商品が届くネット通販に注意！

【事例紹介】



【アドバイス】

- 注文前に、販売サイトの住所や連絡先などが記載されているか、また記載された住所や電話番号が正しい情報か確認しましょう。
- 相場よりも極端に安いなどお得感が強調されている場合は、要注意です。
- メーカーやブランドの公式サイトでその商品が実際に販売されているか、偽物に関する注意喚起が掲載されていないかを確認し、少しでも怪しいと思ったら注文はやめましょう。
- 代引き配達の場合、代金を払った後で注文した商品と違うと分かっても宅配事業者から返金や補償を求めることは困難です。代引き配達だからといって安心せず、仕組みや特徴を理解したうえで利用しましょう。

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

地元の恵みで 花咲く Cooking

オーガニックなまちづくり始めてます

レシピNo.7

おばけのバターナッツかぼちゃチーズフォンデュ

材料

A
- バターナッツかぼちゃ　1個
- ピザ用チーズ　50g
- 薄力粉　小さじ1
- 牛乳　大さじ2

農薬や化学肥料を使わずに育てた農作物の販売所

作り方

①バターナッツかぼちゃを縦に切り、種を除く。ラップをかけて電子レンジ（600W4分～）でやわらかくなるまで加熱する。
②ラップをはずし、オーブントースターで5分ほど焼く。ストローで目の部分をくり抜き、つまようじで手を描く。
③耐熱容器にAを混ぜ、ラップをふんわりとかけ電子レンジ（600W1分～）加熱し混ぜる。さらに30秒ずつ加熱しなめらかになるまで混ぜる。
④かぼちゃの種を除いた部分に③を注ぐ。果肉を削りながらチーズと一緒に味わう。

問　企画課　TEL(36)5527・FAX(32)2695・HP 41262

はちまんの食品を使ったレシピを毎号紹介します。バターナッツかぼちゃは濃厚な甘みとなめらかな食感が特徴です。水分が多いのでポタージュにもぴったり。



今回使ったはちまん食材



パターナッツかぼちゃ（小林ファーム提供）

オーガニック農業※で栽培されたバターナッツかぼちゃを使用。ナッツを添えても◎



※有機JAS認証は未取得。

ABC Cooking Studioから派遣
地域活性化起業人　まり花 先生

お花のマークが目印

