

# 図書館 だより 6月



高梁中央図書館  
(☎2912)

開館時間 9:00~17:00 休館日 4日(月), 11日(月), 14日(木), 18日(月), 25日(月)

## 今月のおすすめ

一般書

### 不登校児再生の島

奥野 修司/著  
文藝春秋

全国各地から沖縄・久高島にやってきたのは、不登校、引きこもり、いじめなどで家にも学校にも居場所がなくなった問題児たち。子供たちは島の生活の中で、心と身体を健康を取り戻してゆく。深い感動を与えるノンフィクション。

児童書

### しごとば

東京スカイツリー

鈴木 のりたけ/作  
ブロンズ新社

設計士、溶接工、広報など、東京スカイツリーの建設現場や関連する仕事をイラストで再現し、必要な道具や仕事の内容を紹介。普段なかなか見ることのできない仕事場の様子がわかる。広がる「大解剖図」ページあり。

成羽図書館  
(☎2589)

開館時間 9:00~17:00 休館日 毎週月曜日

## 今月のおすすめ

児童書

### どこいったん

ジョン・クラッセン/著  
長谷川 義史/訳  
クレヨンハウス

ぼくのぼうし、どこいったん？大事な赤いぼうしをなくしたくまが、動物たちに聞いて回ります。すると、ひとりだけ、様子のヘンな動物が…！？絵本作家・長谷川義史が初めて翻訳に挑戦した、大阪弁の絵本。

## ちいさいこのへや 図書館2階 14:30から

小学校低学年までが対象で参加無料。親子での参加も歓迎です。

2日(土)	かみしばい「かっぱのすもう」
9日(土)	おりがみあそび「かたつむり」 おはなし会 (ボランティアグループ「おはなしたまてばこ」)
16日(土)	きりがみあそび「でんごんやさん」
23日(土)	ビデオ「にんぎょひめ」
30日(土)	みんなであそぼう「キャッチボール」

## 移動図書館

15日(金)	玉川地域市民センター前 11:00~11:30 落合地域市民センター前 13:00~14:00 中国電力社宅前 14:30~15:00 松原地域市民センター前 15:30~16:00
19日(火)	有漢農業構造改善センター前 14:30~15:00 有漢生涯学習センター前 15:10~15:30 落合雇用促進住宅高梁宿舎前 16:20~16:50
21日(木)	川上児童館前 14:15~15:15 備中地域局前 15:45~16:45
22日(金)	巨瀬地域市民センター前 10:30~11:00 中井地域市民センター前 13:00~13:30 宇治地域市民センター前 14:30~15:00 落合中二公会堂前 16:00~16:30
26日(火)	津川地域市民センター前 11:00~11:30 高倉地域市民センター前 13:00~13:30 川面地域市民センター前 14:00~14:30

## えほんのよみきかせ 10:00から

小学生までが対象で参加無料。

9日(土)	「きょうはなんて運がいいんだらう」「とべバッタ」ほか 手あそびうたも行います。 (ボランティアグループ「うぐいす」)
-------	---

## 移動図書館「うぐいす号」

12日(火)	老人ホーム成羽川荘 8:45~9:00
26日(火)	成羽公民館中分館 9:20~9:40 成羽公民館吹屋分館 10:10~10:30 成美保育園 11:00~11:10 鶴鳴保育園 11:15~11:25 黒川商店(日名地区) 11:35~11:50

移動図書館の運行経路が4月から変更になりました。ご利用の際はご注意ください。

## 高梁の文化收藏品

今月号は、吉備川上ふれあい漫画美術館に収蔵されている漫画本の一部を紹介いたします。

問い合わせ

吉備川上ふれあい漫画美術館

(☎)3664

吉備川上ふれあい漫画美術館には、漫画本のほかにも絵本や歴史漫画など、様々な種類の漫画を所蔵しています。

その中でも今回は、海外で出版されている日本の漫画本で、当館に所蔵しているものを紹介します。

最近のものでは、世界中で大人気となっている漫画、「ワンピース」「ドラゴンボール」の英語版や、「名探偵コナン」「ドラえもん」の中国語版など、外国で出版されているさまざまな漫画本を所蔵しています。



【英語版】ワンピースとドラゴンボール



【入館50万人目となった吉家さんご夫妻】

当館は平成6年4月に開館して以来、18年目の今年4月30日に入館者数50万人を達成しました。50万人目となったのは、夫婦で訪れた吉家礼さんと未来さん(倉敷市)で、ゴールデンウィークに成羽町の実家へ帰省した際に、来館されました。当館に入館されるのは初めてで本の充実ぶりにびっくりされました。お二人には、記念品として川上地域の特産品詰合せなどを贈呈しました。

## ヘルシーレシピ

5月



## 春キャベツのスープ

3月から5月に出回る春キャベツは、冬の物と比べてやわらかく加熱すると甘みも増しますが、生でも美味しく食べることができます。

キャベツの成分と言えば、よく知られるのが胃を保護するビタミンUですが、食物繊維も豊富で便秘の予防、改善に役立ちます。

今月のレシピ提供は 高梁市栄養改善協議会連合会玉川支部

1人分の栄養価 エネルギー 149kcal、たんぱく質 6.1g、脂質 7.0g

### <作り方>

### <材料> (4人分)

キャベツ	200g
ジャガイモ	100g
タマネギ	100g
ベーコン	20g
アラスカ豆	20g
オリーブオイル	小さじ2
水	400cc
豆乳	400cc
コンソメ	5g
塩	少々
こしょう	少々
パセリ	少々

- ①キャベツは芯を取り、ざく切りにする。ジャガイモは1cm角に切り、水にさらし、水を切っておく。タマネギは粗いみじん切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。アラスカ豆は色よく塩ゆでにする。
- ②パセリをみじん切りにし、ふきんに包み、水にさらし、よくくしぼっておく。
- ③鍋にオリーブオイルを入れ、タマネギをしんなりするまで炒める。ベーコンとキャベツを加え、さっと炒め、ジャガイモ、水とコンソメを加えてやわらかくなるまで煮る。
- ④③に豆乳を加えて一煮立ちさせ、アラスカ豆を加える。
- ⑤塩こしょうで味を調え、②のパセリのみじん切りをふる。

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。