

高梁中央図書館 (☎22912) **開館時間** 9:00~17:00 **休館日** 3日(月)、10日(月)、13日(木)、17日(月)、21日(金)、24日(月)、31日(月)

今月のおすすめ

一般書

人生はニャンとかなる!
 明日に幸福をまねく68の方法
 水野 敬也、長沼 直樹/著
 文響社

68枚のかわいくてユーモラスな猫の写真と、忘れがちな「大切なこと」を教えてくれるフレーズを収録。裏には偉人のエピソードと名言も掲載。

児童書

黒田官兵衛
 加来 耕三/企画・構成・監修
 水谷 俊樹/原作 やまざき まこと/作画
 ポプラ社

軍師として数々の知略を發揮し、高松城攻めや中国大返しを成功させて、秀吉を天下人へと導いた黒田官兵衛の人生を、漫画で分かりやすく描く。解説、豆知識、年表なども収録。

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。

1日	きりがみあそび「おひなさま」
8日	おりがみあそび「とりのクリップ立て」 おはなし会 (ボランティアグループ「おはなしたまてぼこ」)
15日	ビデオ「おやゆびひめ」
22日	かみしばい「どっちだ?」
29日	みんなであそぼう「ストローアーチェリー」

移動図書館

14日	玉川地域市民センター前 落合地域市民センター前 中国電力社宅前 松原地域市民センター前	11:00~11:30 13:00~14:00 14:30~15:00 15:30~16:00
18日	有漢農業構造改善センター前 有漢生涯学習センター前 落合雇用促進住宅高梁宿舎前	14:30~15:00 15:10~15:30 16:20~16:50
20日	西山コミュニティハウス前 黒鳥ふれあい会館前 川上児童館前	11:00~11:30 13:15~13:45 14:15~15:15
25日	津川地域市民センター前 高倉地域市民センター前 川面地域市民センター前	11:00~11:30 13:00~13:30 14:00~14:30
28日	巨瀬地域市民センター前 中井地域市民センター前 宇治地域市民センター前 落合中二公会堂前	10:30~11:00 13:00~13:30 14:30~15:00 16:00~16:30

成羽図書館 (☎42589) **開館時間** 9:00~17:00 **休館日** 毎週月曜日

今月のおすすめ

一般書

疾風ロンド
 東野 圭吾/著
 実業之日本社

「雪が解け、気温が上昇すると散乱する生物兵器を埋めた」と脅迫してきた犯人が事故死してしまった。回収を命じられた研究員は、息子とともにあるスキー場へ向う。だが予想外の出来事が、次々と彼等を襲い…。

えほんのよみかき 10:00から
 小学生までが対象で参加無料。

8日	小型絵本「たんぼぼ」、紙芝居「したきりすずめ」ほか、工作「手作りタケコブター」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」

11日	老人ホーム成羽川荘	8:45~9:00
25日	成羽公民館中分館	9:20~9:30
	ささゆり苑	9:40~9:50
	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

※平成26年4月からこのルートを継続します。

スクラム作戦(高梁市要支援児連携支援体制)通信 ~ 各関係機関の紹介⑦ ~

高梁市教育委員会学校教育課 (落合町近所 286-1 ☎211509 担当:指導係)

「もうすぐ小学校1年生」。お子さんにとってもご家族にとっても、希望や期待でいっぱいだと思います。一方、不安や心配もあると思います。小学校への就学は、とても大きな節目ですから当然のことです。

就学前のお子さんについて、学校教育課は、一人一人の子どもに合った学校を選ぶことができるように、小学校や特別支援学校、関係機関等と連携して支援を行っています。子ども課が開催する保育園や幼稚園との「情報交換会」に参加し、担当地域の保健師や園の先生等からの情報を基に、就学に向けての方向性や役割を検討しています。保護者を囲んでの会議では、就学へ向けての情報を提供し、学校の見学を希望される場合は、学校との連絡調整を行います。

小学校へ就学した後も、義務教育期間中、途切れることなく支援をしていく体制を整えています。学校では、学校長のリーダーシップの下、就学の相談や指導が行われています。また、特別支援教育コーディネーターを置き、学校と関係機関との窓口になっています。学校教育課は就学に関することについて、学校と連携を取りながら、お子さんを支援しています。



発達障害のある子どもの子育てポイント ~感覚の問題についての対応 編~

発達障害のある子どもには、感覚が鈍感、もしくは極端に過敏な子が多いことを理解してください。例えば私たちには何でもない音や味も、子どもたちにしてみれば不快なものと感じ、その結果、耳をふさいだり、偏食になる姿が見られることがあります。わがままで行動しているのではなく、感覚を調整することができず、戸惑っている姿なのです。「大丈夫・できる」と一方的に働きかけることは、私たちの価値観を押し付けていることとなります。「大丈夫ではない状況にあり戸惑っている」ことを理解し、対応の工夫を考えていくことが大切です。

たかはし発達障害者支援センター 佐分利尚孝

■問い合わせ 子ども課子ども支援係 ☎210288

ヘルシーレシピ

パリッ・サクッの食感がたまらない
レンコンとネギの春巻き

レンコンはビタミンCが豊富です。また、でんぷんが多いため加熱に強いのが特徴です。鉄分、食物繊維も豊富に含まれ栄養的に優れた野菜です。ネギは、疲労回復や風邪予防に効果的です。涙を出す成分は胃を刺激し、消化を助け食欲を増進させます。レンコンとネギを食べ、寒い冬を元気で過ごしましょう。

レシピ提供: 高梁市栄養改善協議会連合会 成羽支部

<材料>(4人分)

春巻きの皮	10枚	A	こいくち醤油	15cc
豚薄切り肉	100g		砂糖	大さじ1/2
レンコン	100g		ショウガ汁	1cc
長ネギ	100g		コショウ	少々
ニンジン	50g		サラダ油	30cc
卵	1個		ブロッコリー	40g
ごま油	10cc		水溶き片栗粉	少々
			カラシ酢醤油	適宜

<作り方>

- ① 豚肉、レンコン、長ネギ、ニンジンは千切りにする。
- ② フライパンを熱し、ごま油をひいて、豚肉を炒める。豚肉の色が変わったら①の残りの具材を入れて炒める。油がなじんだらAの調味料を加えて味付けし、ボウルに戻す。
- ③ ②のフライパンで、いり玉子を作り、②のボウルに入れて混ぜ合わせ10等分する。
- ④ 春巻きの皮の端を具材にのせ、一回巻いて両端を内側に折り、巻き上げる。巻き終わりに水溶き片栗粉をつけて貼り付ける。(10本作る)
- ⑤ フライパンにサラダ油を敷き、春巻きを並べて蓋をし、両面が焦げ色になるまで焼く。斜め2等分に切って盛り付け、塩ゆでにしたブロッコリーを添える。

1人分の栄養価 エネルギー 239kcal たんぱく質 9.6g 脂質 13.7g 食塩 1.8g

※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。