

さ ろ ま ち ょ う り つ と し ょ か ん
こちら佐呂間町立図書館です。

ねん がつごう さろまちょうりつとしょかん はっこう
 2018年 9月号 佐呂間町立図書館 発行

この月の特集
今月の特集

食欲の秋・読書の秋



●そこで、「食」に関する本を特集、展示しています。その中からオススメをご紹介します●

「かもめ食堂」群ようこ著

フィンランド・ヘルシンキの街角にある「かもめ食堂」。日本人女性サチエが作るお店の看板メニューはおにぎり。しかし、やってくるのは日本オタクの青年トンミだけ。そんなある日、訳あり日本人女性のミドリとマサコに出会い…。



「あつあつを召し上げれ」小川糸著

「この味を忘れることは、決してないだろう」一緒にご飯を食べる、その時間さえあれば、悲しいことも乗り越えられる。身も心も温めてくれる幸福な食卓、運命の料理との出会いを描いた7つの物語。



「戦場のコックたち」深緑野分著

1944年、合衆国軍のコック兵となった19歳のティム。彼と仲間たちが戦場で遭遇したささやかだが、不思議な謎とは。戦いと料理と謎ときの日々を描いた長編作品。



「今日もごちそうさまでした」角田光代著

「おいしいものを食べながら、人は怒ることができない」と聞いたことがある。角田光代さんが綴る、美味しい食べ物エッセイ。本文中に登場するレシピは、巻末に私のごちそうさまレシピとして紹介されています。



「どででん かぼちゃ」いわさゆうこ作

しゅるるとつるが伸びて、はっばがどんどん増えていく。かぼちゃってどうやって出来ているのかな？ いろいろな種類の「かぼちゃ」も登場するよ。



「パパ、お寿司たべたい！」入江和夫著

お寿司が好きな子、注目！！ お寿司のこと、どれくらい知っているかな？ ネタの名前、魚の特徴から味まで。キミもお寿司博士になろう！



* ちょこっとレシピ紹介 *



☆肌寒い日にピッタリ！簡単に作れるレシピ☆

魔法のように効くスープ

まきの なおこち 牧野 直子著 p117掲載

手羽先とフロッキーのミルクスープ

●材料(2人分)●

鶏手羽先...6本

フロッキー...1/4(60g)→小房に分ける

水...2カップ

かぼちゃ... (種を除き) 80g → 7~8mm厚さのいちよう切り

塩...小さじ1/3

塩、こしょう...各少々 牛乳...1カップ

●作り方●

① 鶏手羽先は先端部分を関節のところで切り分け、手羽中は骨に沿って切り目を入れる。鍋に分量の水、塩とともにに入れて火にかけ、煮立ったら弱火にしてアクを除き、ふたをして20~30分煮る。

② フロッキーとかぼちゃはそれぞれラップで包み、電子レンジ(600w)でやわらかくなるまで1分30秒ほど加熱する。

③ ①にフロッキーとかぼちゃ、牛乳を加えてひと煮し、煮立つ直前に塩、こしょうで味を調える。



鶏手羽先に含まれるコラーゲンは、体内で合成されるため、コラーゲンの生成を助けるビタミンCが含まれるフロッキーとあわせて摂ることが大切です。



かんせい 完成！！

無料！ご家族そろって楽しめます

* 行事予定 *

絵本作家 サトシンさん

「絵本&おてて絵本
たのしくよみまショー」

時: 10月20日(土)

10:00~11:30

場所: 図書館絵本コーナー

講演会終了後にサイン会があります！

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
						1 おはなし広場
2	3 休館日	4	5	6	7	8 おはなし広場
9	10 休館日	11	12	13	14	15 人形劇ばんぶきん公演
16	17 休館日	18 振替休館日	19	20	21	22 おはなし広場
23 休館日	24 休館日	25	26	27	28	29 おはなし広場
30 月末図書整理日						