

きのこのレシピ帖
坂井建雄／監修 永岡書店／刊
松島由恵／著 PARCO出版／刊
市立宇都宮図書館
03152195023

きのこのレシピ帖

名物役で、最高の主食
まさに「11」種の
100メニュー
Kinoko
The cook book
きのこのレシピ帖
松島由恵
Yuki Matsukawa
市立宇都宮図書館
03152195023

学び始めに最適!! 脳と神経のしくみ・はたらきゆるっと事典
坂井建雄／監修 永岡書店／刊



寒くなると、脳梗塞などが増える傾向にあります。イラストが多く、大切な脳の働きをやさしく学べます。

学び始めに最適!! 脳と神経のしくみ・はたらきゆるっと事典



ゼレンスキーの素顔
セルヒー・ルデンコ／著 PHP研究所／刊
喜劇俳優から大統領へ。政治の素人から救国英雄へ。ゼレンスキーカー大統領の素顔をうかがう1冊。

セルヒー・ルデンコ／著 PHP研究所／刊
喜劇俳優から大統領へ。政治の素人から救国英雄へ。ゼレンスキーカー大統領の素顔をうかがう1冊。



市民図書館 (☎ 33-4600)
開館時間 10:00 ~ 18:00
(日曜日は 17:00まで)

11月 ... 休館日

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			

今月のおはなし会
11/19(土)、23(水)、26(土)
先着 10人

被差別部落出身の詩人・丸岡忠雄さんは部落差別に対する思いを詠っています。
「ふるさと」

「ふるさとをかくす」ことを父はけもののような鋭さで覚えた

私には関係ない?

まっています。今後も「私は関係ない」という意識でいる限り、差別の問題は解決できません。

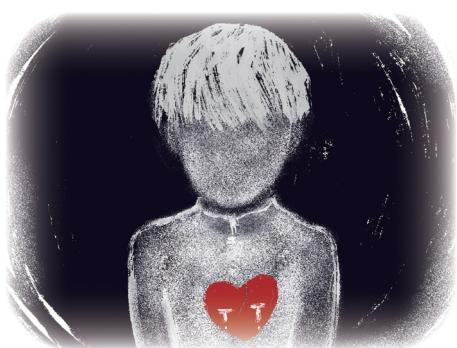
差別のない社会を目指すには、全ての人が差別をなくす当事者であることを意識することです。そして、部落差別は許されないものであるとの認識の下、私たち一人一人が自分自身の課題としてとらえ、解決に向けて努力する必要があります。そのため、正しい知識と人権意識を育むことが大切になります。自分の「ふるさと」を隠すことなく暮らせる社会、偏見や差別のない社会、「ふるさと」を隠すことなく暮らせる社会、偏見や差別のない社会、誰もが安心して暮らせる社会への一步を進めてみませんか。

私たちの社会は、部落差別問題をはじめ、さまざまな人権問題があります。その中で自分は当事者ではないから、自分が差別をしていないからという意識が知らず知らずのうちに誰かを傷つけてし悲しむ人がいます。

(詩集「ふるさと」より)

誰でも生まれ育った故郷がありますが、故郷を名乗ることで、仲間に外れにされる、結婚を反対される、就職ができないなどといった、今も残る部落差別問題で、傷つき悲しむ人がいます。

私たちの社会は、部落差別問題



市人権啓発推進協議会 (☎ 27-8122)

HAPPY BIRTHDAY



みやの そうた
宮野将守ちゃん
(高並)



グエン カオ キー ジエン
NGUYEN CAO KY DUYEN
(別府)

1歳のお誕生日
おめでとう

11月



わたなべ あき
渡邊暁斗ちゃん
(閻)



たなか いっしん
田中壱心ちゃん
(長洲)



さとう みつる
佐藤 充ちゃん
(中原)



みやもと あさひ
宮本 旭ちゃん
(四日市)



あべ あおと
安倍蒼翔ちゃん
(上高家)



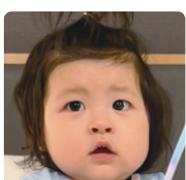
よねざわ そうま
米沢颯真ちゃん
(川部)



えさき ようすけ
江崎陽介ちゃん
(吉松)



なかば こむぎ
中場心紬ちゃん
(四日市)



うち 内 衣寿ちゃん
(吉松)



いだ あおと
磯田蒼翔ちゃん
(葛原)

12月生まれの締切日は**11月4日(金)**です。

1月生まれの締切日は**12月5日(月)**です。

【申込方法】写真（裏に赤ちゃんの氏名・ふりがなを記載）を以下の申込み先に直接、または申込フォームからお申し込みください。

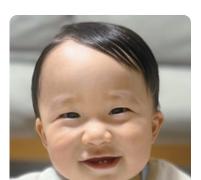
※画像加工（特殊加工した写真、プリントシール、文字の挿入）したものはご遠慮ください。

■ 祕書広報課 広報広聴係（☎ 27-8106）、安心院支所 地域振興係（☎ 44-1111）、院内支所 地域振興係（☎ 42-5111）

申込フォーム



さわい ゆいな
沢井結衣那ちゃん
(上田)



くぼ かなた
久保奏太ちゃん
(大塚)

心も体も
地域も元気になります！

ミ食育レシピ
recipe

今回のレシピに
ついてはこちゅう



健康課
健康増進係
(☎ 27-8137)

収穫から食べるまでを体験できる農村民泊

全国に先駆けて安心院町で始まった農泊は、収穫体験した食材を使って一緒に料理と食事もします。地元の食材に直に触れ合える貴重な体験です。自分で収穫した食材のおいしさは格別で、子どもたちは苦手な食材でも食べてくれるそうです。今回は、実際に農泊家庭で作られている旬のレシピを紹介します。

🍴 しいたけの肉詰め



材料（4人分）…人参 1/3本、玉ねぎ 1/2個、ショウガ 10g、鶏ひき肉 200g、みそ小さじ 1/2、小さめの厚いしいたけ 12枚、小麦粉少々、片栗粉少々、揚げ油適量、A（ごま油大さじ 1、しょうゆ大さじ 1、みりん大さじ 1、水大さじ 1）

作り方

- 【1】人参、玉ねぎ、ショウガをみじん切りにし、鶏ひき肉とみそを加えて肉団子を作る（1人3個）。
- 【2】しいたけの内側に小麦粉を付けて肉団子を入れ、周りに片栗粉を軽くつける。
- 【3】2を油でこんがりときたね色になるまで揚げ、油を切る。
- 【4】Aを合わせてタレを作り、フライパンで3にからめて煮含める。全体にタレがからみ、とろみがついたら、皿に盛り付けて完成。

引用：天空の庵 ふきの屋（安心院町福貴野）河野和子さんより