

ようこそ としょかんへ！ welcome to library

▶蔵書検索
と予約は
こちら



問 人吉市図書館 ☎ 24-3518
場 所：カルチャーパレス2階
開館時間：午前9時～午後5時
休館日：月曜（祝日の場合はその翌日）

2月の図書館カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
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	3/1	2
3	4	5	6	7	8	9

休館日

図書館まつりを開催しました♪

市図書館では、「図書館まつり」を1月14日にカルチャーパレスで開催しました。読書感想画コンクール表彰式を行ったほか、会場では読書感想画の展示、大型絵本の読み聞かせ、飛び出す絵本の展示、ブックリサイクルなどさまざまな催しを実施。

ブックスタンド作りに挑戦した人吉東小3年の齋藤晴君は「難しかったけど、とても楽しかった」と話していました。



◀牛乳パックを再利用したブックスタンド作りに挑戦する親子



世界に一つだけの
ブックスタンドが完成！

令和5年12月に着任した人吉市地域おこし協力隊の活動の様子をお届けします。



vol.2
九州・山口合同移住相談会に参加しました！

▶市移住定住
サイト



とができませんでした。今後、このような機会があった時には来場者に人吉の魅力を上手に伝えられるよう、もっと人吉のことを知りたいと思う一日になりました。



▶ブースのテーブルには
きじ馬や花箱を添え
ました

着任して間もない昨年12月9日に、大阪市で開催された「九州・山口合同移住相談会」に参加しました。九州・山口から計54団体がブースを展開し、関西から九州・山口に移住を考えている人たちへの個別相談のほか、各県の魅力のプレゼンやゲストによる講演会などが行われました。

会場では、さまざまな趣向を凝らした各自治体のブースに圧倒されながら、私たちも負けじと本市の魅力が伝わるようなブースをセッティング。しかし人吉に来て間もない私は、あまり上手にPRすること

問合せ 市学校給食センター（☎ 23-5052）

県内で採れた旬の食材を取り入れながら毎月19日（食育の日）に実施している「ふるさと球磨さんデー」で提供している給食のレシピを紹介します♪



2月の献立



コマツナと豚肉の炒め物

材料 (4人分)

- | | |
|--------------|---------------|
| コマツナ…120g | 料理酒…小さじ1 |
| 豚薄切り肉…80g | みりん…小さじ1 |
| タマネギ…1/4個 | A 濃口しょうゆ…小さじ2 |
| ニンジン…1/4本 | オイスターソース…小さじ1 |
| コーン…20g | コチュジャン…小さじ1/2 |
| おろししょうが…小さじ1 | B 片栗粉…小さじ1 |
| 油…小さじ1 | 水…小さじ1 |
| | ごま油…小さじ1/2 |



作り方

- ① Aを合わせておく。Bの片栗粉と水を合わせ、溶かしておく。
- ② コマツナは3～4cm幅に切る。タマネギは薄切り、ニンジンは厚さ7～8mmの短冊切りにする。
- ③ フライパンに油とおろししょうがを入れて熱し、豚肉を炒める。
- ④ 肉に火が通ったら、タマネギとニンジンを入れて炒める。
- ⑤ コマツナ、コーンを入れて炒め、Aの調味料を加える。
- ⑥ Bの水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
- ⑦ ごま油を全体にかけて完成。

栄養士のひとくちコメント

コマツナは江戸時代から栽培されてきた東京都の特産品。寒さに強く、12月から2月にかけて霜が降りた後のほうが、甘みが増しておいしくなります。ビタミンA、ビタミンC、カリウム、カルシウム、鉄などが含まれています。

