

ようこそ としょかんへ！

welcome to library

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）

1月の図書館カレンダー

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	31	2/1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

■ 休館日

1月16日（火）～31日（水）は蔵書点検作業のため、
臨時休館

▶蔵書検索
と予約は
こちら



図書館まつりを 開催します

読書の面白さや大切さを伝え、図書館をもっと身近に感じてもらうための「図書館まつり」を開催します。いつもとは違う本や物語との出会いを楽しんでみませんか？ たくさんのご来場をお待ちしています。

期日 1月14日（日）

時間 午前9時～午後4時

※読書感想画展示は1月13日（土）午前9時～

場所 カルチャーパレス1階展示室など

内容

★読書感想画コンクール表彰式と作品展示
（人吉球磨の園児たちが描いた表現豊かな作品を展示します）

★ブックリサイクル
（お気に入りの本が見つかったら無料で持ち帰ることができます）

★図書資料展示
（どんな本が並ぶのかはお楽しみ！）
※ほか、子どもの体験型イベントも予定。

問 すくすく子育てセンター（市保健センター母子保健係 ☎24-8420）

親子で楽しむ冬の遊び

寒い冬は長い時間の外出が難しく、風邪予防も兼ねて室内で過ごしたいところですが、冬には氷や霜など、冬ならではの自然との出会いがあります。冬にしかできない体験をして、寒い冬も親子で楽しく過ごしましょう。

冬の自然を見つけよう

バケツや空き容器に水を張って屋外に一晚置き、翌朝見てみましょう。うまくいけば水が凍っているのを観察できます。水を張るときに、きれいな落ち葉や花びらを入れてみるのもおすすめです。

霜が付いた草や落ち葉を探して踏んでみると、サクサクした感触やパリパリとした音を楽しめて、子どもたちにとっては新鮮で楽しい体験になります。



体を動かして楽しもう

室内で走り回るのは難しいですが、ダンスやおしくらまんじゅう、風船を使ったバドミントンなど、室内でもできる運動遊びはたくさんあります。親子でのスキンシップや運動不足解消にもつながるので、家の中でも体を動かす遊びを取り入れてみましょう。

冬は気温が低く、乾燥しやすいため、体温機能調節が未熟な子どもたちは影響を受けやすいことから、室内で体を動かすときは室温や湿度の調節も忘れないようにしてください。室温の目安としては、20～23度です。必要に応じて、暖房器具や加湿器を使用してください。

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。

さかもと りょうすけ
坂元 稔介の

vol.1
初めまして！鹿児島から来ました

～地域おこし協力隊通信～

▶市移住定住
サイト

皆さん初めまして。令和5年12月から地域おこし協力隊として着任した坂元稔介と申します。市商工観光課の一員として移住定住の支援と情報発信を中心とした活動を行っていきます。

出身は鹿児島県鹿児島市。大学で地方創生について学びましたが、卒業後は全く違う分野に進みました。しかし大学で学んだことを生かしたいと考えていたところ、人吉市の地域おこし協力隊の募集を見て興味を持ち、応募しました。

任期は最大3年間です。この期間は、長いようで

あつという間のような気がするので、できるだけ早く人吉での生活に慣れたいです。そして人吉のいいところをたくさん知り、移住定住につなげていけるような活動をしていきたいと思います。どうぞよろしくをお願いします！

▶人吉市で最初に訪れた観光名所は人吉梅園。梅の花の開花が今から楽しみです

おうちで
給食

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♪

1月の献立

サトイモのサラダ

材料（4人分）

サトイモ…300g
ツナフレーク缶…1缶（約70g）
ニンジン…30g
コーン缶…40g

★ マヨネーズ…大さじ5
薄口しょうゆ …小さじ1
酢…小さじ1
マスタード…小さじ1

作り方

- ★の調味料を混ぜ合わせておく。
- サトイモはきれいに洗い、包丁で切り込みを入れておく。サトイモが漬かるくらいの水を入れ、火にかける。沸騰したら中火にし、20分ほどゆでる。竹串がずっと入れば煮えている合図。ざるにあげておく。
- ②のサトイモの粗熱が取れたら手で皮をむく。（冷める前にむくのがポイント）
- 皮をむいたサトイモは軽くつぶし、冷ましておく。
- 千切りにしたニンジンを耐熱皿に入れ、大さじ1程度の水を入れ軽くラップをして、レンジで600Wで約1分加熱する。
- ツナフレーク・コーンは缶を開け、水分を切っておく。
- ボウルに全ての材料を入れ、混ぜ合わせたら出来上がり。

栄養士のひとくちコメント

サトイモは秋から冬にかけて旬を迎える野菜で、給食でも10月ごろから使っています。ねっとりとした食感が特徴のサトイモは、汁物や煮物にはもちろん、サラダにも合います。今回のレシピは洋風サラダ。ジャガイモとは違ったおいしさなので、ぜひ作ってみてください。

