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)

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

休館日

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。



世界に一つだけの

ブックスタンドが完成!

■牛乳パックを再利用し たブックスタンド作り





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)

朝食は健康や成長の源です

朝食は、子どもにとってはもちろん全ての人にとって大切です。朝は子どもを早く起こし、大人も一緒に朝 食を食べる習慣を付けましょう。朝食が必要な主な理由は次の3つです。

学力や体力を十分に発揮する

朝食を食べないとエネルギーが不足し、集中できない、 疲れやすいなどの原因になります。

2 さまざまな成長の基盤となる

話せる言葉が増えたり、我慢できるようになったり、 子どもの日々の成長は、生活リズムを整え、脳を育てる ことから始まります。

3 生活習慣病を予防する

1日2食にすると、血糖値の急上昇や中性脂肪がたく さん作られ、肥満や糖尿病など生活習慣病の原因に。生 活習慣病は子どものうちから予防することが大切です。



▲子どもの生活習慣は大人の影響を強く受けます。一緒に 朝食を食べ会話をすることで、子どもの体調やその日の 活動も知ることができます。

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。



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、

九州・山口合同移住相談会に参加しました!



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えるよ う、もっと人吉のことを知りたいと思う一日になり

関西から九州・山口に移住を考えている人たちへの ました。 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

▶ブースのテーブルには きじ馬や花手箱を添え ました





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

材料(4人分)

コマツナと豚肉の炒め物

コマツナ…120g 豚薄切り肉…80 g

ニンジン…1/4本

コーン…20g おろししょうが

…小さじ1

油…小さじ1

料理酒…小さじ1 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 オイスターソース…小さじ1

└ コチュジャン…小さじ1/2

一片栗粉…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3~4㎝幅に切る。タマネギは薄切り、ニンジンは厚 さ7~8㎜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。



