

海風 -うみかぜ-

暦の上では立夏を迎え、新緑薫る過ごしやすい季節になりました。5月といえば、世界三大映画祭のひとつ、カンヌ国際映画祭が開催され、毎年世界的な盛り上がりを見せます。祝日などを利用して、いつもとは違う非日常を味わいませんか？

『全国85劇場 ミニシアターのある街へ。映画の余韻と楽しむお散歩ガイド』

米谷 奈津子 / 編 JTB パブリッシング 778.0 ゼ

ミニシアターに行ったことはありますか？本書は全国85劇場の魅力や歴史が詰まったミニシアターを、豊富な写真やイラストつきで紹介しています。支配人やスタッフへのインタビューからミニシアターのこだわりを知る事ができ、さらに映画と一緒に楽しめる周辺のお店などもあわせて紹介してくれているので読んでいるだけでわくわくする、とても楽しいミニシアターガイドです。

『それでも映画は「格差」を描く』

町山 智浩 / 著 集英社 778.0 マ

近年話題になった「万引き家族」「ジョーカー」「天気の子」など、数々の「格差と貧困」を描いた作品を取り上げ、それぞれの映画監督達がどのように「格差」を描いたのか、著者が熱く徹底解剖します。見たことがある作品や、まだ見たことがない作品にも、新たな見解が発見できる一冊です。

図書室からのお願い



本が破れてしまった、ページが外れてしまった…。

そんな時はおうちで修理せず、スタッフに教えて下さい。

図書館、図書室の本はスタッフが専用の道具で修理します。

利用者の皆様に末永く資料を読んでもらえるようにスタッフが修理致しますので、カウンターにてお知らせ下さい。



5月のテーマ展示

児童

「ふしぎなぞなぞ」

一般

「大人も楽しめる絵本」

休室日のお知らせ

5/8(月)、5/18(木)



果肉ごろごろ 手作りいちごジャム

安くて新鮮なイチゴが手に入る時期に、手作りイチゴジャムはいかがでしょう。イチゴは、不格好でも少し熟れていても大丈夫です。お子様と一緒にいちごのへた取りを楽しみながら作れます。トーストやホットケーキ、ヨーグルトなど、色々なメニューに活躍します。使用のお鍋は、酸で腐食しにくいガラス鍋やステンレス鍋を使用しましょう。アルミ製は使用しないでください。



材料 (1パック分)

451kcal (1パック分)

イチゴ	1パック	300g
砂糖		90g
レモン	大きじ1	15ml

【作り方】

- ①イチゴはヘタをとり、よく洗い水気をきって、分量の半分を縦1/2にカットしておく
- ②アルミ以外の鍋に「1」と残りのイチゴを入れて砂糖をまぶし、水分が出てくるまで、2~3時間放置しておく
- ③「2」を中火にかけ、砂糖が溶けたら、やや強火にしてアクを丁寧に取り
- ④弱火で20分、焦げないように混ぜながら加熱し火を止め、レモン汁を加えて混ぜる
- ⑤煮沸消毒した保存用の瓶に素早く入れて、しっかりと蓋をし、粗熱が取れたら冷蔵庫に保管する

【レシピ】 ソラレピHP 参照



『 毎日おいしいびん詰め 』

サルボ 恭子／著 学校法人文化学園文化出版局 596 サ

自家製の美味しい調味料を作ってみませんか？この本で紹介されているのは身近にある材料で簡単に作れるものばかりです。ストック調味料、ストックそうざい、あなたの日々を助け、美味しく彩ってくれるはず。保存方法なども丁寧に紹介してくれているので、はじめてチャレンジする方にもぜひ。