



夏休みイベント

期間：7月28日(金)～8月11日(祝)

- ◆体験!調べる学習
「調べる学習作品」の展示見本を参考に、自分でテーマを決めて「調べる学習」にチャレンジ
- ◆とけるかな?ヒンヤリクイズ
一定期間内に10冊の本を借りて、アイスキャンディを型取った用紙のクイズに挑戦。正解者に景品をプレゼント
- ◆出発!ブックトラック号
ブックトラック(図書を運ぶための台車)をトラックに見立てて、テーマに沿った本を展示
・英語と日本語の両方で出版されている絵本をセットで並べたもの(8月4日まで)
・昔出版された絵本と今出版されている同じ物語の絵本をセットで並べたもの(8月5日から)

～こどもの読書週間(4/28～5/14)のお仕事体験～

- (参加者の声)
- ・本の配置が良く分かり、探すときに分かりやすいです。
 - ・普段行かない所で、たくさん本があるんだと思いました。
 - ・とても良い体験ができ、良かったです。子供がもう一度やりたいと言っていました。
 - ・図書館で働く人がどんな仕事をしているか分かりました。

おいでよ!
おはなし会

□とき
7月8日(土)
午後3時～
7月22日(土)
午前11時～

□ところ
児童コーナー

7月の休館日(○…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	⑳	28	29
30	31					

新刊情報

ソロ活はじめました! 独身アラサー派遣OLが生活費15万円でも毎日を世界一楽しむ方法
著者/よしみ子
発行/株式会社KADOKAWA



生活費15万円の独身アラサー派遣OLが厳選する、70のソロ活アイデア! 平日の夜、有給休暇日、土日は、ひとりで楽しんでこそ生き返る! 何気なくやっていることも「ソロ活」だと気づいて取り組めば、日々のストレス解消具合はMAXに。お金がなくても十分に楽しめるアイデアばかりです。

淡窓図書館 ☎2497 開館時間：午前9時～午後7時(日曜日、祝日は午後6時まで)

手話で話そう

今月の手話⑥ 「昨日」「今日」「明日」「明後日」

今回の紹介者はこども未来課の職員です。

動画も公開しています。一緒にやってみましょう!



昨日	今日	明日	明後日
顔の脇に立てた片手人差し指を後ろに向けて倒します。	左右に置いた両手で軽く押さえるように同時に2回下します。	顔の脇に立てた片手人差し指を前へ出しながら倒します。	顔の脇に立てた片手2指を前へ出しながら倒します。
肩を「現在」と考え、肩より後ろを「過去」、前を「未来」で表しています。			

※手話表現は、地域や年代で多少異なる場合があります。 ☎社会福祉課障害福祉係 ☎8290(市役所1階)

咸宜園教育研究センターだより



「咸宜園教育研究センター・世界遺産推進室」では、咸宜園や廣瀬淡窓、門下生等に関する調査研究を行っています。研究成果は、関連資料の展示や研究紀要を刊行するなどして公開しています。また、「近世日本の教育遺産群」の世界文化遺産登録に向けて取り組んでおり、各種公開講座を実施しています。

センター内には、咸宜園に関するガイダンス映像や体験学習用教材「咸宜園入門ぼっくす」、関係図書や古文書などの歴史資料が閲覧できる研究室もあり、子供から大人まで幅広く利用できる施設です。

令和4年度春季企画展

「咸宜園教育研究センター新収蔵品展」

2月16日～5月9日の期間中、市に寄贈を受けた咸宜園関係資料の展示を行いました。毎年、この時期に前年度に市民の皆さんなどから寄贈いただいた資料を公開しています。今回は、廣瀬淡窓や旭荘(淡窓の弟)、林外(淡窓の養子)の作品を展示しました。



豆知識 「咸宜園入門ぼっくす」って何?

咸宜園では、毎月行われた試験の結果を受けて無級から九級に分け学力を評価していました。これを「月旦評」と言います。「咸宜園入門ぼっくす」は、この月旦評を参考に作った、咸宜園や廣瀬淡窓のことを学べる体験学習用教材です。かるたや紙芝居、すごろく、パズルなど、楽しみながら学べます。

情報配信中

Facebook(日田市世界遺産推進室)で情報を配信中です。フォローはこちら▶



咸宜園を世界遺産に!

咸宜園教育研究センター・世界遺産推進室
【入館無料】淡窓2丁目2番18号 ☎0268
開館時間：午前9時～午後5時 水曜日休館
史跡咸宜園跡 受付時間：午前10時～午後4時



食生活改善推進員さんのおすすめレシピ

ピーマンの豆腐づめ

【1人当たり 203kcal、食塩相当量 0.6g】



■材料■ (2人分)

- ・木綿豆腐 200g
- ・玉ねぎ 50g
- ・青じそ 1枚
- ・ツナ缶 35g
- ・小麦粉 少々
- ・ピーマン 2個
- ・油 大さじ 1/2
- ・ケチャップ 大さじ 1
- ★塩こしょう 少々
- ★パン粉 3g
- ★溶き卵 1/2個

<作り方>

- ① 木綿豆腐はペーパーで包み、500Wの電子レンジで1分半ほど加熱して水切りをする。
- ② 玉ねぎと青じそはみじん切り、ツナ缶は軽く油を切る。
- ③ 上記①と②、★をボウルに入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ ピーマンは縦半分に切り、へたと種を取り除いて中に小麦粉を薄くふる。③をピーマンの中に隙間がないように詰める。
- ⑤ フライパンに油を熱し、④をピーマン側から焼く。焼き色がついたら裏返し、蓋をして中まで火を通す。
- ⑥ 皿に盛り付け、ケチャップをかける。



豆腐と青じそでさっぱりヘルシーな1品です。cookpad(右記二次元コード)でもレシピを紹介しています。



☎健康保険課健康支援係 ☎3000(ウェルピア)