



秋の読書週間

期間
10月27日(金)~
11月9日(木)

テーマ
「私のペースで
しおりは進む」



おいでよ!
おはなし会
□とき
10月14日(土)
午後3時~
10月28日(土)
午前11時~
□ところ
児童コーナー

10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	⑬	17	18	19	20	21
22	⑳	24	25	⑳	27	28
29	⑳	31				

- ◆「図書館だより」で振り返るおすすめ本
毎月発行している「図書館だより」で紹介した図書、過去3年間分の中から、スタッフのおすすめ本等を展示します。
- ◆くるくる巻物クイズ
本を10冊借りて、館内に設置した巻物を探し、クイズに挑戦。全問正解者には景品をプレゼントします。
- ◆図書館利用の工夫あれこれ
皆さんが行っている、利用者カードを忘れないようにする工夫や読書時のしおりなどを募集し、展示します。応募者全員に参加賞があります。
- ◆県内図書館利用促進企画
県内公共図書館の特色や魅力をパネルに掲示して紹介します。
- ◆図書リサイクル会
一般図書や雑誌を中心に、無料で希望者に配布します。是非、ご覧ください。

新刊情報

野良猫たちの命をつなぐ
獣医モコ先生の決意

笹井恵里子/著
株式会社 金の星社/発行所



「一人にできることは小さいかもしれないけど、何もしいよりはしたほうがいい」

野良猫専門の病院を開き、格安で不妊去勢手術をうけ負う齊藤朋子獣医師。これ以上望まれない命を増やさないことが猫の殺処分ゼロにつながると信じ、手術の手を止めない。人と動物の共生を考えるノンフィクション。

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⑩ トイレはあちらです

今回の紹介者は、監査指導課の職員です。

動画も公開しています。
一緒にやってみましょう!



トイレ



両手で手を洗うしぐさをします。

あちら



右手人差し指で、トイレの場所を指さします。

※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 ☎28290 (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。研究の成果は、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。

秋には下記のとおり「浄土真宗と咸宜園」をテーマに企画展を開催します。また、日田天領まつり際には「日本遺産子どもガイド」を予定しています。

令和5年度秋季企画展「浄土真宗と咸宜園」10月19日(木)~令和6年1月23日(火)

咸宜園門下生には僧侶が多く、その多くが浄土真宗の僧侶でした。廣瀬淡窓以前に日田の学問文化が発展した背景には、広円寺(本町)や長福寺(豆田町)の学僧の存在がありました。

今回、企画展を開催するにあたり、大谷大学のご協力をいただきました。咸宜園で学び、のちに活躍した著名な真宗僧侶の紹介、日田地域の真宗の歴史や京都にあった高倉学寮との関わりなどから多面的に浄土真宗と咸宜園について紹介します。是非、お越しください。



▲長福寺
▲易行院法海像

豆知識 「日本遺産」って何?

平成27(2015)年、日田市の咸宜園や豆田町を含む「近世日本の教育遺産群」は、茨城県水戸市、栃木県足利市、岡山県備前市とともに日本遺産に認定されました。日本遺産とは、地域の文化・伝統を語るストーリーを認定し、地域活性化や観光振興に役立てる仕組みです。日田市は、ほかの3市とともに認定第1号となりました。現在、日本遺産は47都道府県に104件あります。



情報配信中

Facebook(日田市世界遺産推進)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

りんごヨーグルトサラダ

【1人当たり77kcal、食塩相当量0.1g】



■材料■ (2人分)

・キャベツ 120g ・にんじん 30g ・きゅうり 40g

・りんご 80g ・塩 適量

【ドレッシング】

★プレーンヨーグルト 30g ★砂糖 小さじ1 ★こしょう 少々

★マヨネーズ 6g

<作り方>

- ① ★の調味料を混ぜ合わせ、ドレッシングを作っておく。
- ② キャベツは千切り、にんじんときゅうりは長さ4cm程度の細切りにする。
- ③ ②の野菜に塩をふり、15分ほど置く。水分が出てきたらサッと水洗いをして、しっかりと水気をしぼる。
- ④ りんごは芯を取り除き、皮付きのまま細切りにして塩水にさらす。
- ⑤ ③の野菜に水気をきったりんごを入れ、よく和える。
- ⑥ 食べる直前に①のドレッシングをかける。

ドレッシングにヨーグルトを使うことで、ヘルシーで減塩にもなります!
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)