

# 図書館へ行こう!

淡窓図書館 ☎2497

## 新刊紹介

デザイナーのスキルアップ大全  
デザイン力・プレゼンスキル・仕事の  
環境を向上、持続させる方法

アトオンとデザイン / 著者  
諸田泰明 / 発行人  
株式会社エムディエヌコーポレーション / 発行



この本は、デザインづくりの基礎、考え方の基本、イラストレーターやフォトショップの基本操作、活用方法はわかった!でもモヤモヤしている、悩みがあるという方がスキルアップを目指すためのガイドブックです。

### おいでよ!おはなし会

□とき 3月8日(土) 午後3時から  
3月22日(土) 午前11時から

### えいごのおはなし会

□とき 4月5日(土) 午前10時から

## 令和7年度こども司書講座受講生募集!

図書館の仕事や本について楽しく学んでみませんか。

- ▶期間 5~11月 ※8月は除きます。
- ▶講座回数 全6回+窓口実習1回(予定)
- ▶対象 小学校4~6年生 ※4月からの学年。
- ▶募集数 10人(募集数を超えた場合、抽選)
- ▶受付期間 3月25日(火)~30日(日)
- ▶申込方法 図書館の窓口にて申込書を提出

※詳細は図書館内に掲示している募集要項をご覧ください。

### 令和6年度の窓口実習の様子



### 児童書が寄贈されました!

チャリティ事業を通じて日田商工会議所女性会から、児童書89冊(大型絵本含む)が寄贈されました。昭和54年から続く寄贈は、累計5,731冊となりました。



# 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。

## 春季企画展「新収蔵品展」 4月15日(火)まで

廣瀬青邨は、豊前下毛郡(現在の中津市)の出身で、天保5(1834)年に「矢野卯三郎」の名で咸宜園に入門し、のちに淡窓の養子となりました。青邨は、淡窓の弟の廣瀬旭莊(咸宜園2代目塾主)が大坂へ向かったあとの淡窓を支え、3代目塾主となり、廣瀬林外(旭莊の子)が成長するまで塾を守りました。

今回の企画展では、青邨の生家(矢野家)から寄贈された資料を展示しています。青邨が毎年元日に作成した漢詩を書にしたものや青邨の描いた画、大坂から日田への帰途、旭莊が矢野家に滞在した際に残した漢詩などがあります。是非この機会にご覧ください。



▲ 廣瀬青邨 書画

## 豆知識 全国で活躍!廣瀬青邨

青邨は、現在の大分市にあった府内藩校の遊馬館で教頭を務めます。維新後は、京都府の教育行政に携わり、私塾立命館(立命館大学の前身)の教授も務めます。その後も岩手県への出仕や華族学校(学習院大学の前身)に関わり、東京の自宅に私塾「東宜園」を設け、教育に生涯を捧げました。



◀ 廣瀬青邨肖像及び入門簿(〈公財〉廣瀬資料館蔵)

## 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 ☎24268  
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



開館時間(日曜日、祝日は午後6時まで)  
午前9時~午後7時

休館日(休日と重なる場合は翌平日)  
毎週月曜日、第4木曜日、12月29日~1月4日



## 手話で話そう

### 今月の手話③ 「卒業」「入学」

今回の紹介者は、市民課の職員です。

動画も公開しています。  
一緒にやってみましょう!



#### 卒業



卒業証書をもらうイメージで、親指を人差し指に乗せた拳を作り、上に上げます。

#### 入学 ※「学校」と「入る」という手話で表現します。



①「学校」は、両手の手のひらを手前に向け、斜めに立てて並べます。

②「入る」は、自分から見て両手人差し指で作った「入」の形を、指先が前を向くように倒します。

※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 ☎24290(市役所1階)

## 食生活改善推進員さんのおすすめレシピ

### ポテトとツナのカレット

【1人当たり 113kcal、食塩相当量 0.5g】



#### <作り方>

- ①じゃがいもは皮をむき、厚さ2~3mmの千切りにする。  
※水にさらさない。
- ②ツナ缶は油を切っておく。
- ③ボウルに①、②、小麦粉、塩こしょうを入れ、混ぜ合わせる。
- ④火にかける前のフライパンにサラダ油をひき、③を入れて厚みが1cmになるように均等に広げる。
- ⑤中火にかけてフライパンが温まったら弱火にし、ヘラなどで全体が丸くまとまるよう押さえながら焼く。
- ⑥裏返して焼き色がついたら、食べやすい大きさに切る。
- ⑦器に盛りつけ、食べやすい大きさに切ったサラダ菜と、ケチャップを添える。

#### ■材料■ (2人分)

- ・じゃがいも 100g
- ・小麦粉 大さじ 1/2
- ・サラダ油 大さじ 1/2
- ・ケチャップ お好みで
- ・ツナ缶 1/2缶(35g)
- ・塩こしょう 少々
- ・サラダ菜 適量

裏返すときに崩れやすい場合は、フライパンにお皿をかぶせて上下を返すときれいに返せます。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 ☎243000(ウェルピア)