

# 図書館へ行こう!

淡窓図書館☎②2497



動物はどのくらいかしこいのかな?

観察と実験でわかる生き物たちの頭のなかと心のなか

リサ・デレスティ・ベティク/著  
アレキサンダー・モストフ/絵  
いとうのぶこ/訳  
株式会社ゆまに書房/出版社



人間はかなりかしこい。でも人間が、地球上でいちばんかしこい生き物なの?そんなわけない!地球上には人間以外の動物が数えきれないほどたくさんいて、人間が思いもつかないようなかしこいやり方で生きてる。動物の行動を観察したり研修したりすると、人間だけが頭を使って考えているわけじゃないことがよくわかる。私たち人間には、動物たちから学ぶことがまだまだたくさんあるんだ!

## ●えいごのおはなし会

12月6日(土) 午前10時から 12月13日(土) 午後3時から

## ●おいでよ!おはなし会

12月21日(日) 午前11時から 12月27日(土) 午前11時から

## ●ミニゲームもあるよ!おはなしのもり

\* \* \* 親子コーナー

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⑭

「これをコピーしてもいいですか?」

今回の紹介者は、文化財課の職員です。



右手で指差します。



左手の手のひらを上に向け、甲側に右手5指の指先をつけます。右手の指先を下に引き下げながら指を閉じます。



右手小指の指先を、あごに2回あてます。

動画も公開しています。  
一緒にやってみましょう!



※手話表現は、地域や年代で多少異なる場合があります。

福祉支援課障害福祉係☎②8290(市役所1階)

## 図書館を利用する皆さんへ

図書館は誰でも利用できる公共施設です。  
気持ちよく利用できるようにルールを守りましょう!

### ★資料を汚さない・壊さない・書き込まない

資料は“みんなのもの”です。汚損・破損・水濡れが目立つ場合は、弁償してもらうことがあります。また、敷地内は禁煙です。

### ★返却期限(個人貸出期間は2週間)を守る

次の利用者のために、返却期限を守ってください。返却されるまで新たな貸出ができません。閉館時は、玄関横の返却ポストをご利用ください。

### ★イベントのお知らせ

#### ■クリスマスくじin淡窓図書館

12月21日(日)

#### ■第3回ひやっか王からの挑戦状

12月26日(金)~令和8年1月12日(祝)

詳しくは「図書館だより」、市ホームページ(下記二次元コード)をご確認ください。

# 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。

## 企画展 日本遺産認定10周年記念企画展

### 「江戸時代の学び～孔子様に会いに行こう～」

12月9日(火)まで開催中!

「近世日本の教育遺産群 - 学ぶ心・礼節の本源 - 」が、文化庁から日本遺産に認定されて10年を迎めました。

この10周年企画展では、柳川藩校伝習館に伝來した貴重な「孔子像」を市で初公開しています。また、世界遺産登録推進へ向けてともに活動している水戸市・足利市・備前市の教育遺産に関わる資料や、日田の咸宜園とそれぞの学校とのつながりが分かる関連資料もあわせて紹介しています。この機会にぜひ、咸宜園までお越しください。



かわじとしあさら  
伝川路聖謨所用兜  
(市所蔵)

孔子像  
(福岡県立伝習館高等学校所蔵)  
孔子像  
(市寄託品)



たんうさん

よしつぐ  
吉嗣拝山画  
孔子像  
(市所蔵)

## 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☎②0268

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

### 鶏肉のねぎロール～ゆず胡椒ソース～ 【1人当たり 236kcal、食塩相当量 1.8g】



#### ■材料■ (2人分)

- ・鶏もも肉 1枚
- ・小ねぎ 10g
- ・にんじん 10g
- ・小麦粉 適量
- ・オリーブ油 大さじ1と1/2
- ★ポン酢 大さじ2
- ★ゆず胡椒 小さじ1/3
- ★おろし玉ねぎ 小さじ1
- ★みりん 小さじ1

年末年始のおもてなし料理としても  
おすすめ! cookpad(右記二次元  
コード)でもレシピを紹介しています。



① 鶏肉は厚みのある部分に包丁を入れ、肉の厚みが半分になるように少しづつ切り込みを入れる(觀音開き)。全体を包丁の背で叩いて厚みを均一にし、皮目にはフォークを刺して穴を開ける。

② 小ねぎは長さ10cmほどに、にんじんは幅3mm・長さ10cmほどに切る。にんじんを軽く茹でてザルにあげ、水気をきる。

③ ①を皮目を下側、幅の狭いほうを手前にして置く。②を中心よりも少し手前に横向きに置く。

④ 手前からきつく巻き、巻き終わりを爪楊枝で留めて小麦粉をまぶす。

⑤ フライパンにオリーブ油を熱し、④の巻き終わりを下にして入れる。蓋をして弱めの中火で焼き、時々返しながらきつね色になるまで焼く。

⑥ 中まで火が通ったら蓋を外し、皮目がパリッとするまで焼く。

⑦ ⑥を取り出し、フライパンの油をペーパーで拭き取る。★の調味料を入れ、軽く煮詰めてソースを作る。

⑧ ⑥を幅1.5cmほどの輪切りにし、器に盛りつける。⑦のソースは小皿に入れて添える。

問健康保険課健康支援係☎②3000(ウェルピア)