



上半期映画上映会・ナイトシアター予定表



場所 市中央図書館視聴覚室(2階)
 入場料 無料※受け付け不要。



映画上映会(午後2時～)

～毎月第3日曜日は映画会の日～

上映日	上映作品
4月17日	僕の彼女を紹介します(洋画・字幕版)
5月15日	シンデレラ(アニメ)
6月19日	劇場版ムーミン(アニメ)
7月17日	プルーフ・オブ・ライフ(洋画・字幕版)
8月21日	マイ・ビッグファット・ウェディング(洋画・字幕版)
9月18日	ピノキオ(アニメ)



ナイトシアター(午後6時～)

春の宵、愛の名作をナイトシアターで

ご好評いただいているナイトシアターを、今春も開催します。名作映画ですてきなひとときをお過ごしください。

※15歳以下の方は保護者同伴。

上映日	上映作品
4月22日(金)	カサブランカ(洋画・字幕版)
5月13日(金)	美女と野獣(洋画・字幕版)
5月27日(金)	アガサ(洋画・字幕版)

今月の行事予定 <場所：市中央図書館>

◆映画上映会◆ 4月17日(日)午後2時

『僕の彼女を紹介します(洋画・字幕版)』

◆牛久おもちゃ病院◆4月17日(日)午前10時～正午

*おはなしよんで…毎週水曜日午後2時

*おはなし会…毎週土曜日午後2時

*おはなしとんとん…毎月第2日曜日午前11時

*うさちゃんきいて…毎月第3金曜日午前10時30分

エスカード分館が

午前9時開館に

エスカードビル1階に移転作業を行っていたエスカード分館が、4月5日(火)に開館します。開館時間は午前9時～午後7時までです。これまでより1時間開館時間が早くなりました。ぜひご利用ください！

受入雑誌変更のお知らせ



平成23年度受入雑誌の見直しに伴い、次のとおり一部変更しました。

新規受入
・フィットネスジャーナル
・陶遊
・赤ちゃんとママ
・新・幼児と保育
受入中止
・STORY
・明日の友
・小型全国時刻表
・はっぴーママ(東京ベイ・千葉版)
・ドマーニ
・日経コンピュータ
休刊
・012歳児の保育
・おおきなポケット
・テニスジャーナル
・ポプラディア
・月刊消費者

※所蔵は全て市中央図書館です。

新しいCD75点・DVD59点が入りました

・CD…1人3点まで貸し出しできます。

・DVD…館内閲覧のみでのご利用になります。

今月の休館日

全館休館日…4月11日(月)・25日(月)

※エスカード分館は4月1日(金)～4日(月)も休館。

「第10回こどもとしょかんまつり」にきてね!

日時 5月8日(日)午前9時～午後4時
場所 市中央図書館

※前日は準備のため、学習室(第2・第3部)は利用できません。
当日は午後5時まで、ビデオ・DVD・CDの視聴、学習室、インターネットは利用できません。ご了承ください。

★おたんじょうび新聞を作ろう

自分が生まれた日には、どんなことがあったのかな?
おたんじょうびの日付の新聞(縮刷版)をコピーして、
プレゼントするよ!

《1階》

★しかけ絵本のコーナー

◎NPO法人リーブルの会主催

★紙ねんどでいろんなかざりを作ってみよう!

…午前9時～午後4時

★紙芝居と木琴を楽しもう!

…午後0時30分～1時15分※時間は変更になる場合があります。

《2階》

★うさちゃんきいて

(図書館ボランティアうさちゃんきいて) …午前10時30分～11時

時

★おはなし会スペシャル

(図書館ボランティアおはなしよんで) …午前11時15分～午後0時15分

★ぼくの♪わたしの♪しらべ学習



4月23日(土)～5月12日(木)
標語「友だち100冊つくるんだ」

しあわせをよぶレシピ *****



1枚のカロリー 79kcal

市保健センターから毎月、おいしくて、手軽で、からだにやさしいメニューをお届けします。「しあわせをよぶレシピ」が、皆さんのしあわせ(健康)な毎日のお役に立ちますように。今月は、牛久市ヘルスマイト(食生活改善推進員)さんの定番レシピ

「サクサク!!納豆クッキー」を紹介します。

「納豆クッキー」は、ヘルスマイトさんの手土産の定番です。茨城県といえば、納豆!このクッキーは、とても香ばしく、納豆の意外なおいしさの発見があります。納豆を愛する方はもちろん、納豆が苦手な方もおいしく食べられますよ。

作り方と材料

※はじめに、オーブンを180℃に予熱しておく。

- ①納豆は、耐熱皿にドーナツ状において、電子レンジで4分ほど加熱し、包丁でお好みの大きさに細かくし、ブレンダーを振っておく。
- ②室温で柔らかくしたバターをゴムベラでクリーム状(マヨネーズくらい)にし、グラニュー糖を加え、混ぜる。
- ③②に卵黄を1個ずつ入れ、バニラエッセンスと、①の納豆を加え混ぜる。
- ④粉をふるい、③に混ぜ合わせる。
- ⑤水で濡らしたスプーンを使い、オーブンシートを敷いた天板に、クッキー生地を3～4cm大にして160℃

のオーブンで約20分焼く。全体がこんがり色付くまで上下前後変えて5分くらい焼く。

※納豆をレンジにかける際は、焦げやすいので、様子を見ながら加熱してください。

※160℃くらいの低めの温度でじっくり焼くと中までサクリします。

材料	分量(約40枚分)
納豆	60g
ブレンダー	小さじ1と1/2
グラニュー糖	100g
無塩バター	220g
卵黄	2個
薄力粉	220g
バニラエッセンス	適量

