



- 市中央図書館 ☎871-1400 午前9時～午後9時
- エスカード分館 ☎874-3132 午前9時～午後7時
- リフレ図書カウンター ☎871-1400(中央) 午前9時～午後5時
- 奥野生涯学習センター図書室 ☎875-1133 午前9時～午後5時
- 三日月橋生涯学習センター図書室 ☎874-1340 午前9時～午後5時

学習室の利用方法について

利用対象 利用者カードをお持ちで、市内に在住・在勤・在学および龍ヶ崎市に在住の方

※対象外の方は利用できません。

利用方法 2階レファレンスルーム(調べ物の部屋)で利用者カードをご提示ください。利用券をお渡しします。

利用時間 (座席指定・完全入れ替え制)

【第1部】午前9時～午後0時50分

【第2部】午後1時～4時50分

【第3部】午後5時～8時50分

利用について

①必ず本人の利用者カードをご提示ください。

②席の予約はできません。

③次の部も続けて利用希望の場合は、

次の部の利用開始20分後からの受け付けとなります。

※詳しくは市中央図書館(☎871-1400)までお問い合わせください。



インターネット利用について

7月21日(木)～8月29日(月)の夏休み期間中は、インターネット利用の混雑が見込まれるため、延長時間を30分に変更させていただきます。※予約者がいる場合は延長できません。

楽しかったね！ こどもとしょかんまつり

5月8日(日)、市中央図書館で「第10回こどもとしょかんまつり」を行いました。今年は震災に見舞われた中での開催となりましたが、1,500人を超える方にご来館いただきました。

特別イベント「おたんじょうび新聞を作ろう」や「パパ絵本読んで!!」コーナーをはじめ、毎年恒例のイベントも大盛況で、多くの子どもたちが図書館で楽しいひとときを過ごしました。



図書館の「パパ」たちによるミニおはなし会



赤ちゃんもおひざの上で紙芝居に夢中！



自分が生まれた日の新聞、見つけられたかな？

今月の行事予定 <場所：市中央図書館>

- ◆映画上映会◆ 7月17日(日)午後2時
『プルーフ・オブ・ライフ(洋画・字幕版)』
 - ◆牛久おもちゃ病院◆ 7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
- ※7月21日～8月31日まで、通常のおはなし会は全てお休みします。



音楽配信サービスの 利用が可能に

市中央図書館では、音楽配信サービス「ナクソス・ミュージック・ライブラリー」(以下ナクソス)が利用できるようになりました。ナクソスは、クラシックを中心にCD5万枚以上の音楽を聞ける音楽配信サイトです。

14日間有効なIDパスワードを市中央図書館で発行し、その間、ご自宅などでパソコンを通じて自由な時間にご利用いただけます。ダウンロードはできませんが、同じ楽曲を違う指揮者や楽団で聴き比べたり、あまり知られていない作曲者や楽曲を楽しむことができます。

利用対象 有効期限内の利用者カードをお持ちの方

利用方法 市中央図書館の案内窓口で、IDとパスワードを記載した用紙をお渡しします。ご自宅のパソコンでナクソスのホームページを開き、IDとパスワードを入力すれば利用できます。

※詳しくは市中央図書館(☎871-1400)までお問い合わせください。

今月の休館日

★全館休館日…7月11日(月)・25日(月)

夏休みだ♪うちどく(家読)にチャレンジ!

～ノーテレビ・ノーゲームで「家族みんなで読書タイム」をどうぞ～

うちどく(家読)とは?

家族みんなで同じ本を読み、読んだ本について話をする新しい読書スタイルです。家族みんなで同じ本を読むことをきっかけに、読書の習慣を共有化し、家族のコミュニケーションを図ろうという試みです。

うちどくノートを書こう

家族みんなで読書ノートを書きましょう。家族全員がそろって読書をする時間がなくても、「うちどくノート」を書くことで、家族と一緒に本を楽しむことができます。

※まずは館内配布の「うちどく用紙」でチャレンジ! 記入した用紙を持参すると「うちどくノート」をプレゼント!



うちどくで節電!

家族全員で集まって本を読めば、テレビを消して、使わない部屋の電気やエアコンもスイッチオフ。一家だんらんで家族のコミュニケーションが深まると同時に、電気の節約につながります。

ティーンズおはなし会

毎年恒例の「ティーンズおはなし会」が、今年もやってきました! 読み手は全て、市内中学校のお兄さん・お姉さんです。みんなで聞きに来てね!

日時 8月5日(金)午前10時～正午

場所 市中央図書館しちょうかく室(2階)



しあわせをよぶレシピ

作り方と材料

材料	分量	
	4人分	1人分
納豆	80g	20g
青じそ	8枚	2枚
梅干し(調味漬け)	8g	2g
長ねぎ	20g	5g
焼きのり	1枚	1/4枚
とろけるスライスチーズ	2枚	1/2枚
サケ缶詰(水煮)	60g	15g
セロリ	20g	5g
三つ葉	20g	5g
春巻きの皮	8枚	2枚
小麦粉	小さじ1/3	0.3g
水	適量	適量
サラダ油	大さじ1と2/3	5g
キャベツ	160g	40g
ミニトマト	8個	20g
しょうゆ	大さじ1弱	4g
酢	大さじ1と1/3	5g
練りからし	4g	1g

今月は、市保健センター栄養士からのおすすめレシピ

【納豆とチーズの春巻き】を紹介します。

ヘルシーおかずシリーズ第2弾! 納豆の春巻きは、梅としその香りが効いていて、夏にピッタリです。チーズの春巻きは、骨ごと食べられるサケ缶を使っていますのでカルシウムたっぷりです。どちらも、揚げずに少量の油で焼くのでとってもヘルシー。ぜひ、お試しください。

A 納豆の春巻き

- (1) 長ねぎは粗みじん切り、納豆と混ぜておく。
- (2) 梅干しはたたいて練りうめ状にしておく。
- (3) 春巻きの皮に青じそを2枚のせ、しそに梅をのめる。
- (4) (3)の上に(1)をのせて包み、小麦粉を水でといてつくったのりでとめる。

B チーズの春巻き

- (1) サケ缶は汁を除き、ほぐす。
- (2) セロリは筋を除き、縦3cmぐらいの干切りにする。三つ葉は3cm長さに切る。
- (3) 焼きのりは1/4の正方形に切る。スライスチーズは半分に切る。
- (4) 春巻きの皮に焼きのりをのせ、その上にスライスチーズ、サケ缶、セロリ、三つ葉の順にのせて包む。



- ①フライパンに油をしき、AとBの春巻き両面がきつね色になるまで焼き、斜め半分に切る。キャベツは干切りにする。
- ②器に①とミニトマトを盛り、酢しょうゆ練りからしを添える