

本市の郷土の文芸・文化の向上を目的に、「文化薩摩川内」を発行します。市民の皆さまのご応募をお願いします。

【応募作品】短歌・俳句・詩・川柳・さつま狂句・随筆・文芸評論・小論・創作・小説・民俗・民芸

【応募資格】市内に居住または勤務す

郷土文芸誌「文化薩摩川内」第10号の原稿募集

【応募方法】各小・中学校を通じて、夏休み前に別途お知らせします。

【応募方法】各小・中学校を通じて、夏休み前に別途お知らせします。

【応募方法】各小・中学校を通じて、夏休み前に別途お知らせします。

読書感想文コンクール作品募集

小・中学生の本に親しむ機会を増やし、読書の習慣を身に付けていただくことを目的に、読書感想文コンクールを実施します。

■応募要領

【対象】市内小・中学校の児童・生徒

【課題】自由

【原稿枚数】小学生400字詰め原稿用紙3枚以内(ただし、1・2年生は低学年用原稿用紙で可)

中学生400字詰め原稿用紙4枚以内

市立図書館では、読書活動を推進するため、作品募集や各種講座を行います。ぜひ、ご応募・ご参加ください。



る方、本市出身者

*未発表の作品に限ります。

*原稿用紙(23字×20行)を使用(写真、図版など添付可)

*原稿用紙および募集要項は、中央図書館・各図書館分館または各支所教育課・図書館ホームページにあります。(パソコン・ワープロ原稿も可)

*原稿は縦書き、楷書で記入してください。

*常用漢字以外は、ふりがなを付けてください。

*募集作品の掲載や訂正などは、編集委員会に一任されます。

*応募作品は返却しません。

*原稿の末尾に住所・氏名・電話番号を記入してください。

【応募方法】直接、送付

読書感想文書き方教室

「読書感想文ってどう書くの」多くの子どもたちが苦手としている読書感想文の書き方について学びます。読書や読書感想文に取り組みきっかけづくりに、ぜひ、参加ください。

【時】7月31日(木)9時~11時30分

【所】中央公民館 第1研修室

【対象】市内に居住する小・中学生

【定員】小学生20人・中学生10人

【受講料】無料

お知らせ

わくわく図書館「夏」開催

好評いただきました「春」に引き続き、わくわく図書館「夏」を開催します。ぜひ、親子でご参加ください。

【時】8月9日(土)

▼午前の部 10時30分~12時

▼午後の部 14時30分~16時

【所】中央図書館2階 おはなしのへや

【内容】読み聞かせ、子ども映画会、季節の工作

【対象】小学生以下

【定員】各先着30人

*申し込みは不要です。

【参加料】無料

中央図書館から

今月のおすすめ本

絵本

しんでくれた

谷川 俊太郎 詩
塚本 やすし 絵
(佼成出版社)

人間は他の生き物のおかげで生きているということを伝える、谷川俊太郎の詩の絵本

児童書

コロボックル 絵物語

有川 浩 作
村上 勉 絵
(講談社)

北海道に住む少女が、お母さんのお墓の近くで出会った「小さな生き物」。彼らと友達になりたい少女は手紙を書き、牛乳をお供えしましたが...

一般書

生きる力、絵本の力

柳田 邦男 著
(岩波書店)

絵本によって生き直す力を取り戻した人々のエピソードに寄り添いながら、絵本の可能性について語る。

一般書

超ローカルヒーロー大図鑑 47都道府県のヒーロー153組が大集合!

ローカルヒーロー研究会 著
(水曜社)

愛する地元のため、地域限定で活動するオリジナルヒーローを紹介。おなじみ薩摩川内市のあのヒーローも登場

こしきの恵



かんぱちの春巻き ~タルタルソース添え~

作り方

- ① カンパチは塩こうじに漬けておく。
- ② 大葉は軸を取り縦2つに切り、チーズは縦4つに裂いておく。
- ③ フライパンを熱し、オリーブ油を入れ①を焼く。
*火を通しすぎると固くなるので、表面に焼き色がつくまで。
- ④ 春巻きの皮で②と③を包む。
(分量外の水溶き小麦粉でくっつける。)
- ⑤ 170℃の油で約5分きつね色になるまで揚げる。
- ⑥ ジャガイモは一口大に切り、柔らかくなるまで茹でる。
茹であがったら、すぐにつぶし、牛乳を加え塩こしょうで味を整える。
- ⑦ ニンジン、キュウリは大きめのみじん切り、玉ネギはみじん切りにして、タルタルソースの材料を全て混ぜ合わせ、ソースを作る。
*玉ネギは少し水気を残すと、良いタルタルソースになる。
- ⑧ お皿に⑥を敷き、⑤を載せ⑦のソースを飾る。
カイワレ大根を周りにおく。

材料(4人分)

- カンパチ..... 400g
- 塩こうじ..... 大さじ2
- オリーブ油..... 大さじ2
- 大葉..... 4枚
- チーズ..... 80g
- 春巻きの皮..... 8枚
- ジャガイモ..... 200g
- 塩こしょう..... 少々
- 牛乳..... 大さじ1と1/2
- タルタルソース
- マヨネーズ..... 大さじ4
- ニンジン..... 20g
- キュウリ..... 40g
- 玉ネギ..... 40g
- 粗びきこしょう..... 少々
- カイワレ大根..... 12g



お魚料理レシピ集

塩こうじを使って、カンパチのおいしさを逃がさず仕上げる「かんぱちの春巻き」タルタルソース添えを紹介いたします。