



### 「美しく暮らす住まいの条件」

水越 美枝子／著 エクスナレッジ

誰もが暮らしやすい住まいのルールとは？ 家事が効率よくはかなり、居心地よく過ごせる住まいづくりに欠かせない間取り・動線などの考え方を41の事例で解説。

### 「人が自分をだます理由」

ケヴィン・シムラー他／著 原書房

顧療法：人間はなぜ「不効率な行動」をするのか？AIと経済学の研究者2人が「戦略的不合理」の真相を解き明かす。

### 「ルルとララのおまじないクッキー」

あんびるやすこ／作 岩崎書店

リスのロティから“おまじないお菓子”を作つてと頼まれたルルとララ。

転職先への入社まで5ヶ月。この人生における休暇のあいだ、僕は、新しい何かをはじめられるだろうか：転職が当たり前の世代に送る新しい時代の青春&恋愛小説。

### 「サバティカル」

中村 航／著 朝日新聞出版

### 「検事の信義」

柚月 裕子／著 KADOKAWA

検事・佐方貞人は、認知症だった母親を殺害した息子・昌平の裁判を担当する事になった。昌平は介護疲れから犯行に及んだと自供、事件は解決するに見えたが、「佐方貞人」シリーズ6年ぶり最新刊。

### ★行事（図書館）

●風車をつくろう！

日時 5月18日(土) 14時30分

指導 児童館職員

参加費 無料



### 寄付本のコーナーを設けました！

公益財団法人だいしん緑化文化財団様のご寄付で、81冊の本を購入し、図書館入り口に展示しました。

皆さん、ご利用ください。

### 赤ちゃんとあそぼう！

赤ちゃんと一緒に読み聞かせや手遊びして、あそびましょう。

日時 5月21日(火) 10時30分

対象 赤ちゃんご家族

### 雑誌・図書のリサイクル

図書館で保存期限の切れた雑誌を皆さんに再利用していただきやすく、無料配布いたします。

期間 5月3日(金)～5月6日(月)  
時間 8時30分～17時  
場所 町民会館 1階展示室

### 〈主菜〉 合わせ調味料でパパッと酢鶏

彩りがよく、野菜がたっぷりとれるメニューです。鶏肉は、揚げず、できあがりまでフライパンひとつでできます。大人はもちろん、子どもも食べやすい一品です。

### 作り方

①鶏肉は一口大に切って、塩、こしょうをふる。にんじんは乱切りにして、少しかためにゆでる。ピーマンと赤ピーマンは、縦半分に切ってへたと種を除き、それぞれ一口大に切る。玉ねぎは一口大に切る。しいたけは石づきを取り、一口大に切る。

②Aは混ぜ合わせる。

③フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉の両面にしっかりと焼き色がつくように焼く。にんじんと玉ねぎ、しいたけ、ピーマン、赤ピーマンを加えて炒め合わせ、玉ねぎがしんなりしたら、②を加えてフライパンを大きくゆすりながら全体を混ぜ合わせ、とろみがついてきたらできあがり。



### 材料(4人分)

鶏もも肉	240g	水	大さじ2
塩	少々	しょうゆ	小さじ1
こしょう	少々	砂糖	大さじ1
にんじん	1/3本	トマトケチャップ	大さじ1
ピーマン	1個	酢	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1
しいたけ	2枚	片栗粉	小さじ1
赤ピーマン	1/2個	サラダ油	大さじ1

●1人分栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
185kcal	11.2g	11.2g	26mg	1.2g