



中央本町住区センター

Tel.03-3852-1434
休館日：5・11・12・13・19・26

◆悠々館◆
「住区で寄席」
寄席で笑って、夏の暑さを吹き飛ばしましょう！
8/3（金）
午後2時～

◆児童館◆
「シャギーラグマット作り」
夏休みの工作に可愛いラグマットを作りましょう！
8/1（水）～3（金）
午後2時～4時
定員：各20人
対象：小学生以上



青井住区センター

Tel.03-3852-3750
休館日：5・11・12・19・20・26

◆悠々館◆
「青井寄席」
明治大学落語研究会の皆さまによる夏の落語をお楽しみください。
8/18（土）
午後1時30分～

◆児童館◆
木工「ビー玉ラリー」作り
夏にぴったりの涼しげなビー玉ラリーを作ってみよう！
8/21（火）～25（土）
午後1時30分～4時
申込：8/7（火）～10（金）
対象：小学生以上



五反野コミュニティセンター

Tel.03-3886-2643
休館日：5・11・12・19・26・27

◆悠々館◆
「住区 de 団らん」
ゲームやカラオケ、おしゃべりをみんなで楽しめましょう。
8/18（土）
午後5時～7時

◆児童館◆
「卓球教室・大会」
先生の指導のもと、楽しく卓球を覚えよう！23日は大会になります。
教室：8/21（火）・22（水）
大会：8/23（木）
午後2時～4時
受付：午後1時55分～
対象：小・中学生



弘道住区センター

Tel.03-3840-9354
休館日：5・11・12・13・19・26

◆悠々館◆
「おしゃべりカフェ」
和気あいあいとした、団らんのひと時を楽しみましょう。
8/20（月）
午後1時30分～3時
定員：40人

◆児童館◆
「夏休み工作 風船を作ろう」
夏休みの思い出に、工作に挑戦してみよう！
8/1（水）
午後2時～4時
定員：70人
対象：小学生



栗島住区センター

Tel.03-3848-3471
休館日：5・11・12・19・20・26

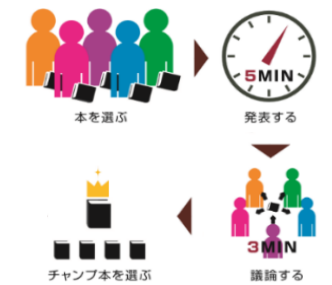
◆悠々館◆
「涼風にのってカラオケ」
カラオケで暑い夏を乗り切りましょう！
8/18（土）
午後1時～4時
申込：8/1（水）～10（金）
定員：40人

◆児童館◆
「夏休みキッズクッキング」
夏休みの思い出に、料理に挑戦してみよう！
8/29（水）
午前11時～午後1時30分
申込：8/1（水）～
定員：各20人
対象：小学生以上

住区センター

地域の方が利用できる交流の場。遊びを通して子どもの成長を見守る児童館。趣味や健康づくりで豊かな生活を支援する悠々館。イベントの紹介です。

知的書評合戦 ビブリオバトル



紹介された本

『ムーたち』
榎本俊二／著 講談社

『ブルーサーマル 青風大学体育会航空部』
小沢かな／著 新潮社

『ドッグ・メーカー』
警視庁人事一課監察係黒滝誠治／
深町秋生／著 新潮社

『流れ星が消えないうちに』
橋本紡／著 新潮社

『小説言の葉の庭』
新海誠／著 KADOKAWA

6月16日（土）は「カフェテラスでビブリオバトル」！五反野にある喫茶店「カフェテラス絵瑠座」での開催でした。
今回は観覧の方や職員も含めて、7名という大所帯。まず紹介されたのは『ムーたち』です。友人に借りてから自分でもお気に入りの本になった1冊だそうで、シニールな世界観に皆さん興味津々でした。主人公が啖呵をきるシーンが好きなシーンだと語る『ブルーサーマル』は、グライダーの部活が舞台だという珍しい漫画です。その次は『ドッグ・メーカー』が紹介されました。悪を捕まえるために手段を選ばない主人公にドキドキさせられる1冊です。続いて紹介されたのは『流れ星が消えないうちに』。元々著者の作品が好きだというバトラーが、その中で最もお気に入りの本を持ってこられたとのこと。最後は『小説言の葉の庭』が紹介されました。完璧じゃなくても少しずつ歩いていけば良いというメッセージを自分にくれた小説だと語る姿が印象的でした。

今回のチャンプ本は『流れ星が消えないうちに』です！『ムーたち』と接戦でしたが、美しい言葉、表現がたくさんあるという内容に惹かれた方が多く、見事チャンプに輝きました。（生盛）

8月のビブリオバトル開催日程

◆やよい図書館	5日	午後3時～
	18日	午後3時～
◆梅田図書館	19日	午後3時～
◆東和図書館	4日	午後4時15分～
◆鹿浜図書館	18日	午後2時～
◆竹の塚図書館	4日	午後2時～

今月の表紙

パプリカで夏を乗り切ろう

スーパでよく見かけるパプリカは大型で肉厚のピーマンのような形をしています。これは実はトウガラシの一品種。ジューシーな食感と甘くさわやかな味わい、特徴の緑黄色野菜です。

栄養価では、抗酸化作用が高いビタミンCがたっぷり、ガン予防に効果があるとされるカロテンも大変豊富です。他にもビタミンE・A、カリウムなど注目成分が多く含まれています。生でも焼いてもおいしく、特に油を使って調理するとカロテンの吸収率が高まります。

国内産だと高知・熊本・宮崎産が多く、海外からはオランダ・韓国・ニュージーランドから多く輸入されています。

旬の時期は7月から10月と言われていますので、これからの季節、料理の彩りにパプリカを添えてみてはいかがでしょうか？