

+ 休日当番医・当番歯科・当番薬局

日	名 称	所 在 地	電 話
6月 3日(日)	 桜井内科医院	塚原1-14-45	72-6010
	 オギノSCフジモリ薬局	塚原1-17-1	71-2578
	 堀歯科医院	諏訪市湖岸通り4-5-18	52-1659
10日(日)	 原村診療所	原村弘沢6649-3	79-2716
	 フジモリ薬局はら店	原村6585-1	79-5751
	 どんぐり歯科医院	玉川3779-1	72-6300
17日(日)	 土橋整形外科歯科医院	塚原2-2-22	72-3226
	 笠原薬局	本町西21-4	72-2028
	 宮坂歯科医院	諏訪市大手1-18-10	58-1805
24日(日)	 みうら内科クリニック	塚原2-7-9	78-7710
	 てらさわ薬局	塚原2-7-28	78-7851
	 かがやき歯科クリニック	富士見町落合9983-57	62-4182

 …休日当番医
  …休日当番薬局
  …休日当番歯科

※休日当番医の診療時間は午前9時から午後5時まで、当番歯科の診療時間は午前9時から正午までです。
※休日当番医・当番歯科・当番薬局は都合により変更することがあります。

※休日の急病患者のために、市内の病院・医院が交代で診療しています。

※希望の診療科目に対応できない場合もありますのでご了承ください。

※受診される場合は、保険証および福祉医療費受給証(該当者のみ)、服用している薬または説明書を持参してください。

※当日休日当番医が変更になっている場合があります。最新情報は茅野消防署(☎72-0119)にご確認ください。

【諏訪地区小児夜間急病センター】

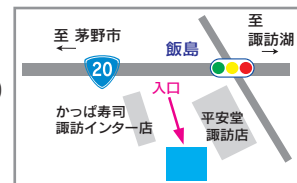
おおむね15歳以下のお子さんの急病に年中無休で対応しています。

診療時間

午後7時～9時
(受け付け6時30分～9時)

住 所

諏訪市四賀2299-1
☎54-4699



図書館の森 ～ニューフェイス～



風味は不思議 多感覚と「おいしい」の科学
ボブホルムス/著 堤理華/訳 原書房
おいしいって何だろう。味覚だけではない様々な感覚がつか
る風味に気づいていますか？



世界の水の民話 日本民話の
会・外国民話研究会/編訳 三弥井書房
民話の中には、欲深さや自分だけ
利益を得ようとする者への戒めが
込められているものもあります。



子どもに効く栄養学
中村丁次・牧野直子/監修 日本文芸社
栄養バランスの整った食事が良
いけれど、なかなか難しい。栄養
を知ることから始めませんか？



あのひとががんになったら -[通院治療]
のつながり方 桜井なおみ著 中央公論新社
がんで手術を受けた著者。患者の
目線から、うれしい接し方や言葉
のかけ方などを紹介しています。



こどもギリシア哲学 汝自身を知れ！
齋藤孝/著 草思社
幸せになるにはどうしたら良い
の？友達は多い方が良いの？ギ
リシア哲学から考えてみよう。



今日よりは明日はきっと良くなると賢か
太力と暮らした16年 茂市久美子/著 講談社
つらい体験をしながらも、前向
きに生活をしている小畑さん。
小畑さんが頑張れる源とは。



おおきくなったらきみはなんになる？
藤本ともひこ/文 村上康成/絵 講談社
今はわからなくても色々なことを
してみると、そこからなりたいも
のが見つかることもあるみたい。



えほん・棕鳩十 ひとりぼっちのつる
棕鳩十/作 黒井健/絵 理論社
いつもひとりぼっちの小さな
つる。ある日、食事中にきつ
ねに襲われてしまい…

新 着 本

一 般 書	297 冊
そ の 他	149 冊
児 童 書	69 冊
絵 本	21 冊

購入しました。ぜひ、ご利用下さい。

4 月貸出冊数	17,934 冊
4 月利用者数	4,454 人

※各出版社に表紙写真使用許可をいただいています。

問い合わせ 茅野市図書館 ☎72-9085 www.libnet-suwa.gr.jp

美サイクル茅野 分別クイズ

出題:美サイクル茅野・ごみ減量部会

レジ袋 (スーパー買い物袋)
はどうしたらいいの？
難易度 ★☆☆☆☆

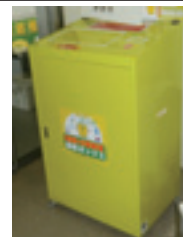


答: リサイクルステーションの「**その他プラスチック**」に出
してください。

買い物の際は、マイバッグを持参しましょう。

スプレー缶の分別は？

難易度 ★☆☆☆☆



答: ノズルは取り**可燃ごみ**へ。缶は穴を開け、素材により**アルミ缶・スチール缶**とします。穴を開ける工具は、ステー
ションに用意してあります。



元気もりもり食育コーナー ⑧2

～毎月19日は元気もりもり食育の日～ 食育推進委員会

「おはなし給食」



みなさんは、「おはなし給食」を知っていますか？

「おはなし給食」は、小中学校の給食で本に登場する料理や物語にちなんだ料理を再現しているんだ。

おもに、読書旬間の時に各学校の図書館とコラボしてるそうだよ。



それに、食べて終わりじゃなくてレシピがもらえるから、家で作ってみることができるし家族と味わえるんだって。

人気のレシピは、あっという間になくなってちゃうんだ。

本のレシピを自分で作って食べると、その本をもう一度読んでみたくなるよね。

本を展示して紹介したり、お昼の放送では料理を味わいながらおはなし給食の説明もしているんだって。

本の紹介を聞きながら味わうことで給食時間が充実して、本に興味を持つきっかけになるから、子どもたちはその日の給食を楽しみにしているんだ。



えんぴつ揚げ ～絵本「はれときどきぶた」(岩崎書店)～



材料 (4人分)	エネルギー124kcal	塩分0.5g
- 春巻きの皮 ……………4枚 - 鮭 (スティック状) ……20g × 4切れ - チーズ (スティック) ……10g × 4本 - 小麦粉 ……………小さじ1 - 水 ……………小さじ1 - 揚げ油 ……………適宜		- ケチャップ ……10g - ソース ……6g - 砂糖 ……少々 - 赤ワイン ……少々

作り方

- ①チーズ、鮭はスティック状に切る。
- ②春巻きの皮に鮭とチーズを一直線上に並べ、細長く巻く。
水と小麦粉を混ぜのり状にし、皮の最後を止める。
- ③180℃の油でカラット揚げ。
- ④Aの調味料を煮立ててソースを作る。
- ⑤③のえんぴつ揚げにソースをかけて食べる。
※中に入れる具は、ささみやかにかま等なんでもOK
※えんぴつに見えるように細長く巻いてください。



1本1本、丁寧に包みます。



毎月19日は『元気もりもり食育の日』

6月は「食育月間」です。野菜の栽培に適した時期になりました。栽培活動も食育なので畑はもちろん、庭や鉢植えなどで野菜を作って食べましょう。自分で作った野菜は、おいしいですね。