

図書館 NEWS

2013・9月号

発行：天城中・高図書委員（2年4組 中原・堀尾）

10月図書館カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
29	30	1	2	3	4	5
	○	×	×	○	◎	
6	7	8	9	10	11	12
	◎	○	◎	○	◎	○
13	14	15	16	17	18	19
	○	○	○	△	○	
20	21	22	23	24	25	26
	◎	○	◎	○	◎	
27	28	29	30	31		
	◎	○	◎	○		

皆さん、こんにちは！

過ごしやすい秋の季節になりました。

また、食べ物がとってもおいしい季節です。

今回はそんな秋にぴったりの本を紹介さ

せていただこうと思います。勉強する

毎日の息抜きにでも、これらの本を読んで

下さると幸いです♪

読書の秋なので、図書館では「心理学」

や「森見登美彦」などの特集をして、みな

さんのおこしを待っています！

△…昼と放課後のみ ◎…延長開館日(17:45 まで)

○…開館日 ×…閉館日

今年の東雲祭文化の部、図書委員会は

「ビブリオバトル」と「名言大賞」との二本立てでした！

今年の新しい試みとして開催した**ビブリオバトル**では中高5名の**バトル**がお気に入りの本を持ち寄り、いかにその本が**面白いか**について、語ってくれました。バトルの後、参加者が最も「**読んでみたい!**」思う本に拳手し、中学2年の永山君が**チャンプ**に輝きました。

☆ ビブリオバトル参加者と紹介した本 ☆

チャンプ「神谷流 創作折り紙に挑戦！」2年C組 永山 龍那

『限界集落株式会社』 1年5組 古市 稔基
『科学者たちの陰謀』 1年C組 山口 晃弘
『夢をかなえるゾウ』 3年C組 小川 雅弘
『オン・ザ・ライン』 3年A組 末長 祥一

ビブリオバトルの様子

チャンプの永山くんは折り紙の魅力を本を通して語ってくれました。他のバトラーたちもおすすめの本について、5分間も熱く語ってくれ、観客もひきこまれて聴き入っていました。



2年目になる**名言大賞**は、今年は図書館に来てくださった方に気に入った名言に投票していただきました。その結果、上位三位は下記のとおりに決定しました！

1 位「壁に耳あり障子にメアリー」 『テストの珍解答』 より

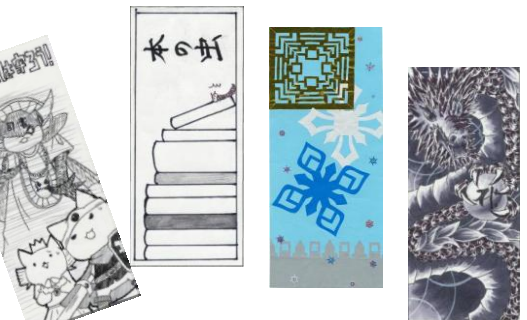
2 位「何かを始めようとすれば、何もしない奴らが必ず邪魔をする、

蹴散らして進め。」 『八重の桜』 より

3 位「牛乳が日本を元気にする。」 『ミルク世紀』 より

1 位の方には図書カード 500 円分、2～5 位の方には雑誌の付録を贈呈しました♪ たくさんのご応募、ご投票ありがとうございました。

そして、今年も図書委員が**オリジナルしおり**を作成し、来場者に配布しました。大好評でみんな気に入ったものを持って帰ってくれました。



ユニークなものから美しいものまでバラエティーに富んだしおり15種類を作成しました。また、読書週間などで配布しますのでお楽しみに！

特集 食欲の秋にちなんで…

「食」に関する本を紹介します！

和菓子のアン 作者：坂木 司

著作権保護のため、Web上では本の画像を削除しています

デパ地下の和菓子屋「みつ屋」で働き始めた梅本京子（通称アンちゃん）は、歴史と遊び心に満ちた和菓子の奥深い魅力に目覚めていきます。

この本を読んだ人は思わず和菓子屋へ行ってみたいくなる、そんな心温まるほんわかとした美味しいお仕事ミステリー！ぜひ、読んでみてください♪

今日のごちそう 作者：橋本 紡

著作権保護のため、Web上では本の画像を削除しています

ごはんを食べることは、日々くりかえされるごく当たり前のことです。しかし記念日、誕生日などといった特別なときや、料理をするときに普段話せないことを話せたとき…など、そして毎日のごはんにも思い出がいっぱい詰まっていますよね？それを集めたものがこの本です！いつもは家族と話さない人がこの本を読んで一緒に料理をしてみたくなってくれたら嬉しいです
^^

簡単だからおいしい！お菓子 作者：小嶋 ルミ

著作権保護のため、Web上では本の画像を削除しています

こちらはお菓子のレシピ本です。
「シンプルな材料、複雑にしすぎない手順こそがおいしさにつながる」ということで集められた一冊です。
今が旬の栗を使ったモンブランやさつまいものプディングなど、あなたも秋らしいスイーツを作ってみませんか？

<<お知らせ>> 先生のおすすめ本コーナーで、

南光副校長先生のおすすめの本『胸いっぱいの愛を』（広谷鏡子著）

のブックレビューを展示しています。ぜひご覧ください。

天城中学校図書委員会より

図書委員 1C藤川亜也・2C田中海妃

今回は、テーマ「食」にちなんだレシピ紹介です。みなさん、ぜひ作ってみて下さいね！！

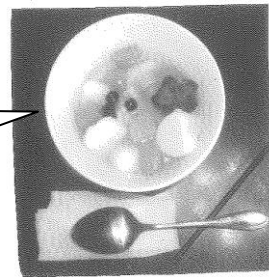
～秋にぴったり！フルーツ白玉（お手軽につくれるデザートです♪）～

〔作り方〕

1. 白玉粉200gに水約190mlを少しずつ加えながら、耳たぶ位のやわらかさになるまでこねる。
2. 白玉を適当な大きさに丸めて沸騰した湯の中に入れ、浮き上がってくるまで煮る。
3. 浮き上がって1～2分ほどたったものから順にすくいあげて、冷水に入れる。
4. 白玉がさめたら冷水からすくいあげ、よく水気を切り、入れ物に取り分ける。
5. 炭酸水または果物の缶詰の汁をかけて、お好みのトッピング（フルーツ）をそえれば完成！

～本の紹介～

著作権保護のため、Web上では本の画像を削除しています



作り方だけでなく器具の説明ものっているので、だれでも本格的なお菓子が手軽に作れます！！

「新・お菓子の基本～あこがれの洋菓子と和菓子～」

（SSCムック レタスクラブ）

<<お知らせ>>

天城中学校2年生が美術の授業で作成した「野菜の構成デザイン」の作品を図書館前の掲示板上に展示予定です。ぜひ見に来てください。