

不知火美術館・図書館

SHIRANUHI ART MUSEUM & LIBRARY



6 CALENDAR JUN.

展示名	日程
漆にみる宙 井川健・下條華子 —2人の漆作家と宙漆プロジェクト—手のゆく先の“無限”を求めて—	～9日(火)
千艸会嘉島・八代・宇土教室水墨画展	16日(火)～21日(日)
DOLPHIN EYES がのこしてくれたいもの 一次世代へのメッセージ	23日(火)～28日(日)
志水由紀 some 染展	23日(火)～28日(日)
令和8年度 第24回 宇城市特別支援学校 三校合同作品展	30日(火)～7月5日(日)

イベント名	日程
要予約 大人のための絵本セラピー	3日(火)、16日(火)
要予約 ベビーリトミック	9日(火)
要予約 ベビーマッサージで わが子のからだを知ってみよう	11日(水)
要予約 はじめてのデッサン会	12日(木)、18日(水)
要予約 にほんごをたのしもう	14日(金)
要予約 マグフォーマーで 「くだもの」をつくってみよう!	15日(金)
要予約 不知火シアター「メッセージ」	19日(金)
要予約 ほっこり幸せ音読会	19日(金)
要予約 わたなべやすこの 羊毛ブローチ作りワークショップ	20日(土)
要予約 【豊野分館】なんちゃってステンドグラス をつくろう	20日(土)
要予約 季節に合わせて体を整えるヨガ	22日(日)
要予約 夜の図書館でヨガ教室	25日(水)
要予約 英語多読の時間	27日(土)
要予約 GOMAFURECORD DOLPHINEYES EXHIBITION II より イルカ・クジラの目で見た海をオルゴールの音色でつくってみませんか?	28日(日)
要予約 【小川分館】夏の立体絵手紙を作ろう!	28日(日)
要予約 ハッピーバースデーおはなし会 ～7月うまれのおともだちおめでとう～	7月5日(日)

※詳細はホームページをご確認ください。

今月の移動図書館 スケジュール

2日 10:00	松橋保育園	4日 10:00	まがの保育園
16日 15:50	青海保育園	11日 14:10	イオンモール宇城
9日 10:00	豊川保育園	25日 15:30	大空保育園
23日 15:00	老人ホームきらら	5日 10:00	河江保育園
3日 13:40	南豊崎復興住宅	12日 14:50	両仲間団地
10日 10:00	ひまわり保育園	26日 16:20	豊野保育園
24日 15:00	街なか図書館(濱まち)		

◎は連休

不知火美術館・図書館

[図書館] ☎32-6211 [美術館] ☎32-6222
開館時間 両館とも年中無休
[図書館] 9時～21時
[美術館] 9時～18時 ※土のみ21時まで

市立図書館分館

[三角分館] ☎53-1849
[豊野分館] ☎45-3205
[小川分館] ☎43-5111
開館時間 10時～18時 (日休館 / ◎の場合翌日)

春の企画展 関連イベント

6.6 宙漆プロジェクト
13:00▶14:00 トークイベント



開催場所 ブック&カフェエリア
定員 座席30席
料金 無料(要観覧券チケット)

PICK UP

6.21 みんなのアトリエ
10:15▶11:30 各回30分
13:00▶15:45 あじさいを咲かせよう



開催場所 アトリエ(大)
料金 無料

おすすめ本



天然樹脂ハンドブック

植物由来の「天然樹脂」をテーマにした、国内初の図鑑です。薬草研究家の山下智道さんが国内外で集めた79種類の樹脂を、形や色、香り、採れる植物、使い道を写真とともに解説。自然の恵みを身近に感じられる一冊です。

山下智道(著)
文一総合出版
2026年2月



使い勝手のいい
きれいなコンロに
大変身!

空き家問題 相談会 要予約

日程 6月10日(火)、7月8日(火)
※毎月第2水曜開催
場所 市役所新館1階第5会議室
時間 13時～16時
予約 電話またはLINE

LINEアプリで
読み込んで
ください



2025年11月から
物件を借りている
Mさん



オーナーさんが改修補助を利用することで工事費用の負担が減り、大変喜ばれていました。私は、台所のコンロが新しくなり、使いやすく満足しています。

物件情報 賃貸価格 約3.5万円
改修費用 約43万円

改修箇所 ガスコンロや便器の
交換など



価格が安いのに加え、部屋数の多さも決め手となったそうじゃ



お宅訪問

おうちくん・バンクくんの

VOI.26

☎ 地域振興課
32-1906

給食センターから こんにちは

学校給食のレシピを紹介します



切り干し大根のごまサラダ

今回は、ごまドレッシングとマヨネーズを使った簡単なサラダを紹介します。切り干し大根は、カルシウムや鉄、食物繊維が豊富な食品です。また、乾物なので長期保存ができ、ご家庭でのストック食材として便利です。



学校給食調理等受託事業者
(株)東洋食品 椎葉 調理師

材料(4人分)

- ロースハム・・・2～3枚
- キュウリ・・・100g(1本)
- キャベツ・・・100g(2枚)
- ニンジン・・・20g(1/8本)
- 切り干し大根・・・10g
- いらごま・・・小さじ2
- ごまドレッシング・・・大さじ1と1/2
- ★ マヨネーズ・・・大さじ1と1/2
- うすくちしょうゆ・・・小さじ1/2

作り方

- ① 切り干し大根は水で戻し、食べやすい大きさに切る。ハムと野菜は千切りにする
- ② キュウリは塩もみして軽く絞り、切り干し大根・キャベツ・ニンジンはさっとゆでて水で冷やし、軽く絞る
- ③ ②にハムとごまを加え、★の調味料と混ぜ合わせる

※ごまドレッシングはお好みのものをご使用ください