

# 不知火美術館・図書館

SHIRANUHI ART MUSEUM & LIBRARY



## 4 CALENDAR APR.

イベント名	日程
【三角分館】読書名人を目指そう！ (よみよみカード)	1日(水)～9月30日(水)
【小川分館】 小川分館再開記念ワークショップ ※5日のイベントのみ随時受付	5日(日)、12日(日)、 19日(日)、26日(日)
4周年記念イベント 宇土高校書道部 のライブパフォーマンス	5日(日)
ベビーマッサージで わが子のからだを知ってみよう	9日(水)
はじめてのデッサン会	9日(水)、24日(金)
【春の企画展】アーティストによる ギャラリートーク	11日(土)
季節に合わせて体を整えるヨガ	13日(月)
ベビーリトミック	14日(火)
不知火シアター「おさるのジョージ」	17日(金)
大人のための絵本セラピー	21日(火)
【三角分館】番号でピンゴ！ 心を豊かにする出会いの本フェア	23日(木)～5月12日(水)
夜の図書館でヨガ教室	23日(木)
ほっこり幸せ音読会	23日(木)
豆皿つくりワークショップ	25日(土)
朝がゆ会	26日(日)
おりがみ切り絵でおはなしを作ろう	26日(日)
ハッピーバースデーおはなし会 ～5月うまれのおともだちおめでとう～	5月3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

7日 10:00 松橋保育園	2日 10:00 まがの保育園
21日 15:50 青海保育園	16日 10:00 まがの保育園
14日 10:00 豊川保育園	9日 14:10 イオンモール宇城
28日 15:00 老人ホームきらら	23日 15:30 大空保育園
1日 13:40 南豊崎復興住宅	3日 10:00 河江保育園
15日 10:00 ひまわり保育園	17日 10:00 河江保育園
8日 10:00 ひまわり保育園	10日 14:50 両仲間団地
22日 15:00 街なか図書館(濱まち)	24日 16:20 豊野保育園

◎・◎・◎は運休

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

### 美術館 春の企画展

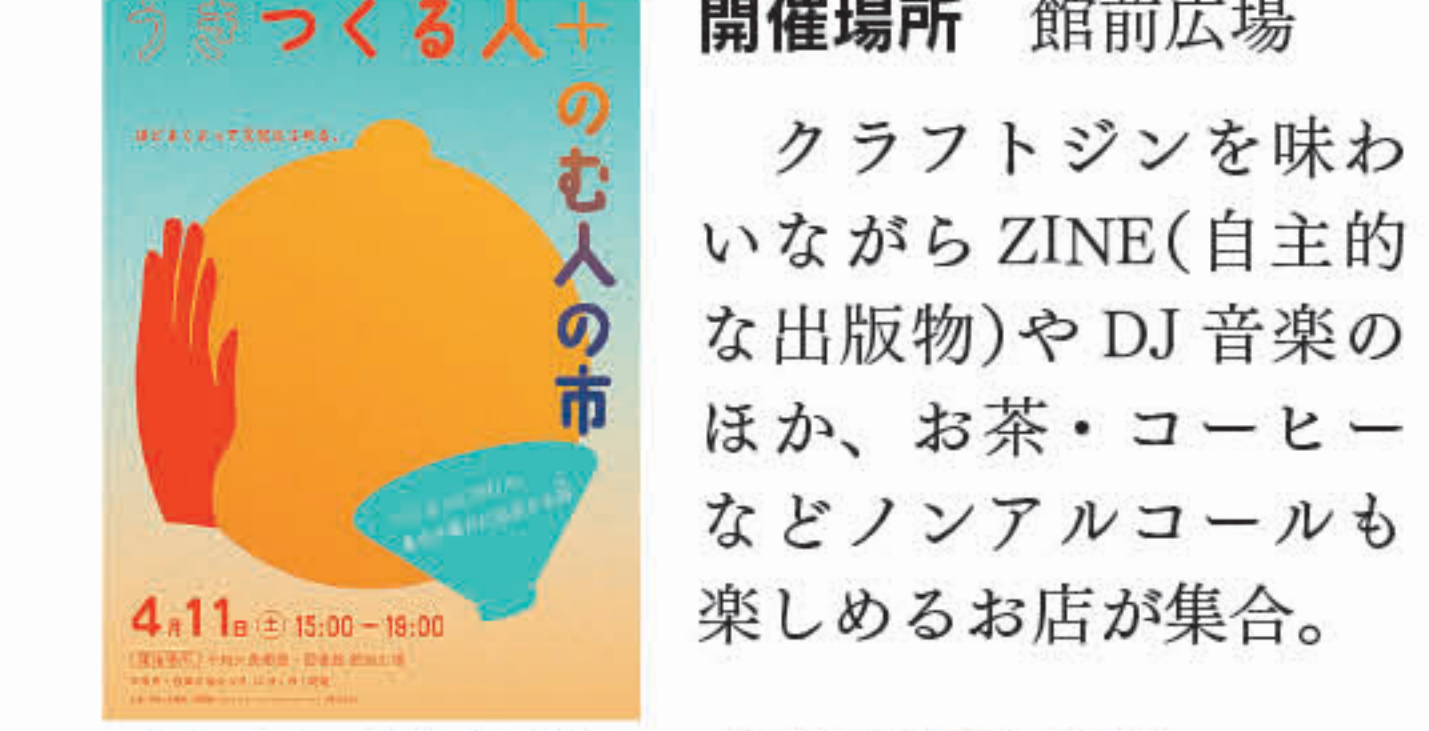
4.9(水)～6.9(水)  
9:00▶18:00(土は21:00まで) 漆にみる宙  
井川健・下條華子—2人の漆作家と宙漆プロジェクト



場所 展示室  
料金 一般300円  
高大生200円  
中学生以下無料

### PICK UP 1.

4.11(土) うきつくる人+のむ人の市  
15:00▶19:00 ほどよく酔って、文化にふれる。



開催場所 館前広場  
クラフトジンを味わいながら ZINE(自主的な出版物)や DJ 音楽のほか、お茶・コーヒーなどノンアルコールも楽しめるお店が集合。

### おすすめ本

ある謎解き作家の遺書  
謎解きイベント会社のスタッフ・舟木が遺したのは、16問の謎と「真相は謎の先にある」というメッセージ。警察の依頼を引き受け、4人の同僚たちと隠された真実を解き明かしていく。物語と謎解きが一体となった、読者参加型ミステリー。

藤崎翔(著)  
SCRAP(謎制作)  
SCRAP 出版  
2025年10月

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 ※再開しました！  
開館時間 10時～18時(日休館/◎の場合翌日)



見上げるたびに  
気持ちいい！  
新しい天井へ！

2025年8月に  
物件を購入した  
Tさん

子どもたちが大きくなり、広い住まいを探していました。天井の一部に痛みがありましたが、改修補助を知り、購入を前向きに検討できました。

物件情報 購入価格 約990万円  
改修費用 約380万円

改修箇所 天井などの内装やお風呂場の改修



おうちくん・バンクくんの  
お宅訪問

VOL.25

地域振興課  
☎32-1906

生活の利便性に加え、通勤や通学に便利な立地も決め手となったそうじゃ

### 空き家問題 相談会 要予約

日程	場所
4月 8日(水)	第3会議室北側
5月 13日(水)	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

### 材料(4人分)

- ひき肉(牛肉・豚肉どちらでも可)…30g
- タマネギ…1/2個
- 豆腐…1丁
- 長ねぎ…1/4本
- ショウガ…小さじ1/2
- 酒…小さじ2
- 砂糖…小さじ3/濃口しょうゆ…小さじ2/みそ…大さじ2と1/3/オイスターソース…小さじ3
- 水(シイタケの戻し汁含む)…250cc
- 豆板醤…小さじ1/6
- ごま油…小さじ1/2
- ニンジン…1/2本
- タケノコ水煮…50g
- 乾燥シイタケ…4g
- ニンニク…小さじ1/2
- 油…小さじ2
- 片栗粉…大さじ1

### 作り方

- 豆腐は、さいの目切り、タマネギ・ニンジン・水で戻した乾燥シイタケはみじん切り、タケノコは短冊切り、長ねぎは小口切り、片栗粉は同量の水(分量外)で溶く
- 鍋に油をひき、ニンニク・ショウガを炒め、香りがでたら、ひき肉・酒を加え、火が通ったら豆板醤を加え炒める
- タマネギ・ニンジン・シイタケを加え、タマネギが透き通ったら、タケノコ・水・★を加え、ひと煮立ちさせる
- 豆腐を加え火が通ったら、火を弱めて①の水溶き片栗粉を回し入れ、混ぜてとろみがつくまで煮て、最後に長ねぎ・ごま油を加える



### マーボー豆腐

今回は、給食で大人気の「マーボー豆腐」を紹介します。給食では、お肉の一部を大豆ミートや細かくした大豆・レバーに置き換え、栄養価を高めています。辛さはお好みに合わせて、豆板醤の量を調整してください。

### 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



学校施設課 荒木 主査