

放課後子ども教室「アスク」

10月のアスクでは6・7日に科学実験、12・13・14日に凧作り、そして20日・21日にはハロウィンかぼちゃでランタンを作りました。

『科学実験』では、フィルムケースと発泡性の入浴剤を使ったロケットや、折り紙で作ったプロペラを両手で覆うように包み、手のひらの体温でプロペラを動かす「不思議な風車」を作りました。

また、段ボールやペットボトルで作った空気砲に煙を入れて、発射した空気がどのようになるかなどいろいろな実験をしました。

次の週には、毎年恒例となった『凧作り』をし、参加者それぞれが個性のあるオリジナル角凧を作りました。

20・21日行った、ハロウィンかぼちゃを使った『ランタン作り』では、2～3人で1つのカボチャに思い思いのおぼけの顔をデザインし、ナイフやスプーンを使い表情豊かなランタンを作りました。出来上がったランタンは22日（土）、23日（日）の2日間、福祉センターのロビーに展示しました。



門別ことぶき学園「修学旅行」

11月1・2日に門別ことぶき学園「修学旅行」が開催されました。

学園生39名の参加があり、1日目はノーザンホースパーク、サッポロピリカコタンを回り、2日目は余市・ニッカウイスキー工場や小樽市のかま栄工場を見学した後、小樽運河を散策しました。

宿泊先の定山溪では紅葉が見頃を過ぎ、期待していた景色を見ることはできませんでしたが、ホテルでは賑やかな雰囲気での交流が行われ楽しい夜を過ごし、充実した時間を過ごすことができました。



のびスポ

ルアー教室

10月13日（木）・16日（日）の2日間、のびスポクラブの第4種目として『ルアー教室』を行い、延べ27名の子ども達が参加しました。

初日は門別総合市民センターを会場に、事前研修として魚や用具の知識、ルアーの投げ方などを学習し、最初は上手く投げることの出来なかった参加者も、回数を重ねるごとにどんどん上達し30メートルを遠投する参加者もいました。

2日目は南富良野町にある金山湖にて、日高町に拠点を置く釣り会『TCD（トップキャスターズダービー）』の方々に講師に招き、当日は気温が高く暖かかったものの、時折折風雨が強くなるなど天候が安定しない中、参加者は真剣に講師の話聞き取り組んでいました。

講師の的確なアドバイスと根気強い指導のもと、見事7名が10匹のアメマス釣上げることが出来ました。

『来たあっ!』、思わず出た参加者からの声に、周りにいた参加者も心臓が飛び出るほどの興奮と喜びを味わうことができ、釣れなかった参加者も、『掛かったけど釣上げることが出来なかった』『魚がルアーを追ってきた』など、ルアー釣りの醍醐味を味わうことができた最高の一日となりました。





●図書館ミニギャラリー 「千代明（せんだいあきら）立体作品展」 PART 5

日高町富川在住の道展会員千代明さんは、鉄の素材に車の塗装塗料をペイントした立体作品を制作しています。図書館では今年8月から毎月作品を入れ替えて展示してきました。「PART 5」は今年度最後の展示となりますので、どうぞご覧ください。

展示日程 12月4日（日）～12月25日（日）

《お問い合わせ》

門別図書館郷土資料館

電話

01456-2-3746

【開館時間・休館日は、イベント情報欄をご覧ください。】

オペラ体験講座「オペラを楽しむ」

100インチのスクリーンでオペラを映像鑑賞します。今回は、モーツァルト晩年の傑作オペラ「魔笛」です。

日時：12月17日（土）午後1時30分から
※上演時間と解説で3時間の予定です
演目：「魔笛」（モーツァルト作曲）
会場：門別図書館郷土資料館視聴覚室
対象：一般
参加費：無料

※事前の申込みは不要です。当日会場へおいでください。

体験学習講座

「しめなわリースをつくろう」

日時：12月18日（日）午後1時30分～午後3時
会場：門別図書館郷土資料館 特別展示室
定員：10名（先着順）※小学5年生以上
申込期間：11月27日（日）～12月14日（水）
申込先：門別図書館郷土資料館へ電話
電話01456-2-3746
教材費：500円（当日お支払い）

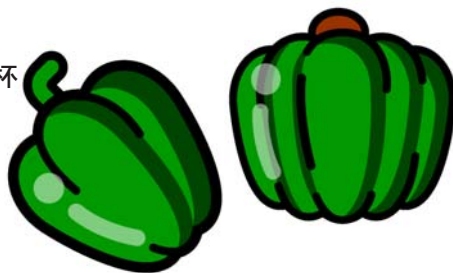
保健推進員さんの おいしいレシピ紹介

料理上手な保健推進員さんたちの自慢のメニューを皆様にご紹介したいと思います。

第1回目は、8月に行ったクッキングサークルで厚賀地区の保健推進員さん方が調理したメニューの中から「かぼちゃとピーマンのたき合わせ」をご紹介します。

▼材料 <5、6人分>

- ・かぼちゃ・・・1個（約700g）
- ・しょうゆ・・・大さじ4杯
- ・ピーマン(小)・・・10個
- ・だし・・・カップ2.5杯
- ・油・・・大さじ2杯
- ・砂糖・・・大さじ3杯



▼作り方

- ①かぼちゃはよく洗って半分に切り、中の種を出してから、大きめの乱切りにします。ピーマンは軸だけを取り、そのまま使います。
- ②厚手の鍋に油を熱し、かぼちゃを炒めます。焦げ付かないようにかき混ぜ、かぼちゃの切り口が少し色づいてきたら、ピーマンは水気を拭き取り、にぎって中の空気が抜けるようにして入れます。
- ③火が通ったら、砂糖を入れ全体に混ぜってからしょうゆとだしを入れます。
- ④始め火を強くして、だしが上まであがるようにします。上の方まで十分味がついたら中火に落として、時々かき混ぜ、焦がさないように煮ます。

是非、ご家庭でも挑戦してみてください。

