



図書館ホームページ

8月 ○は休み

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

開館時間 午前9時30分～午後5時
(土曜日のみ午後6時30分まで)

わいわいタイム
毎週水曜日：午前9時30分～午後5時
毎週日曜日：午後1時～午後5時
問い合わせ ☎ 32-0262



イベント情報

子どもおはなし会

図書館の職員とボランティアによる楽しいお話がいっぱいです。

日時	対象
8月6日(土) 午後2時～2時30分	4歳以上
8月13日(土) 午後2時～2時20分	3～4歳
9月3日(土) 午後2時～2時30分	4歳以上

場所 おはなしのへや(申込不要)

磯城野高校のみなさん
によるおはなし会

県立磯城野高等学校ヒューマンライフ科のみなさんによる楽しいおはなし会です。(申込不要)

日時 8月20日(土)
午後2時～2時30分

場所 おはなしのへや
対象 3歳から



今月の
新刊

飯は食えるときに食っておく
寝れるときは寝る
ばやばやくん著/育鵬社

強いストレスを感じたら暖かくして3日間休む、自分が咲きやすい場所で咲く…。Twitterで人気の元陸上自衛官が教える、クスッと笑えてタメになるライフハック。



ルックバック

藤本タツキ著/集英社

自分の才能に絶対の自信を持つ藤野と、引きこもりの京本。2人の少女を引き合わせ、結びつけたのは漫画を描くことへのひたむきな思いだった。「このマンガがすごい! オトコ編」受賞作品。



夢をかなえるゾウ

水野敬也著/文響社

会社を辞められない主人公を「宇宙一の偉人に育てる」とガネーシャは宣言したが、そもそも彼にはかなえない夢がなくて…。ガネーシャの生い立ちも明かされる、夢ソウシリーズの原点。



夏鳥たちのとまり木

奥田亜希子著/双葉社

母親から構わずに育った中学教師の葉奈子は、中2の夏、ネットで知り合った男のもとに身を寄せた。その時の記憶と、担任する女子生徒の抱える秘密が重なり…。明日へと踏み出す人々の希望を描く物語。



桃太郎は嫁探しに行ったのか?

倉持よつば著/新日本出版社

お姫様を連れ帰ってきている昔話「桃太郎」はあるのか。地域によって桃太郎のお話は違うのか。「図書館を使った調べる学習コンクール」中学生の部で文部科学大臣賞を受賞した作品です。



良にも中国人が増えています。国保

日本語に不慣れな人のために

近年、日中国際交流を通じて、外国人患者が適切な医療サービスを受けられるようにサポートするものが増えています。医療通訳は、日本語が話せない外国人患者が適切な医療サービスを受けられるようにサポートするものです。医療通訳は、日本語が話せない外国人患者が適切な医療サービスを受けられるようにサポートするものです。医療通訳は、日本語が話せない外国人患者が適切な医療サービスを受けられるようにサポートするものです。

医療通訳士とは?

この度、日本医療教育財団が主催する医療通訳基礎技能認定試験の中国語医療通訳士一級に合格した植田智子です。

Medical
国保中央病院だより 136
国保中央病院 ☎ 32-8800
国保中央病院に中国語医療通訳士がいます

中国語医療通訳士
植田智子

中央病院に中国から来られた観光客をはじめ、企業に勤務している研修生、技術者、学生、実業家、残留孤児及びその二世、三世並びにその配偶者などの患者は少なくないようです。しかし、言葉の壁だけでなく、文化の違い、生活習慣、教育レベルなどの原因で、医療現場で医師と患者の意思疎通が十分とは言えません。外来での通訳をはじめ、入院、手術など、さまざまな場面で日本語に不慣れな外国人患者さんが安心して医療を受けていただくために日々尽力しています。



Cooking



第2次健康たわらもと21
第2次田原本町食育推進計画〔後期計画〕

簡単においしく減塩

作り方

- 耐熱皿にささみを入れ、Aの酒をふってラップをかけ、レンジで2分加熱する。粗熱がとれたら、手で裂く。
- えのきは根元を切って半分に切る。オクラは塩少々をふってこすり合わせて水で洗い流す。
- オクラとえのきを一緒に耐熱皿に入れ、Bの酒をふってラップをかけ、レンジで1分加熱する。オクラは小口切りにする。
- 梅干しを包丁でたたきボウルに入れ、ポン酢を加えてのばし、ささみ、えのき、オクラを加えて和え、器に盛り付ける。

スーパーやコンビニで販売されているお弁当やお惣菜などには食品表示があり、塩分については「食塩相当量」として、商品に含まれる塩分が表示されています。「100g」「1食分」など商品により食品表示の単位が異なるので注意が必要です。食品表示を参考にし、自分の塩分摂取量を確認してみましょう。



オクラとささみの梅ポン酢和え

1人分エネルギー：42kcal、塩分：0.6g

材料(2人分)

- ▶ ささみ…1本(40g)
- ▶ A(酒…小さじ1)
- ▶ えのき…1/2袋
- ▶ オクラ…4本
- ▶ B(酒…小さじ2)
- ▶ 梅干し…小さじ1/4
- ▶ ポン酢しょうゆ…小さじ1

※新型コロナウイルス感染症による影響により、本紙に掲載されている情報が変更になる可能性があります。

最新の情報については、担当課へ問い合わせいただくか、町ホームページをご確認ください。