

おお こえ
大きな声で うたを うたうのって
とって も いいきもち♪
そんな、きもちに ぴったりの し 詩があるの。
よんでみて♪♪♪



うたを うたうとき



まど・みちお



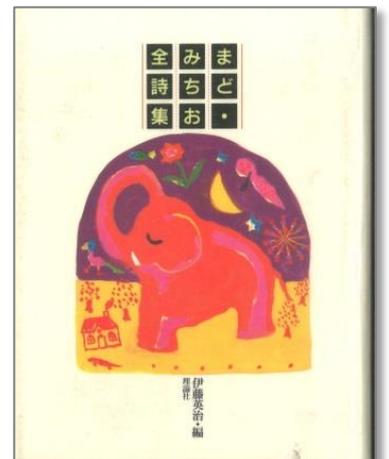
うたを うたう とき わたしは からだを めぎすてます
からだを めぎすてて こころ ひとつに なります
こころ ひとつに なって かるがる とんでいくのです
うたが いきたい ところへ うたよりも はやく



そして



あとから たどりつく うたを
やさしく むかえてあげるのです

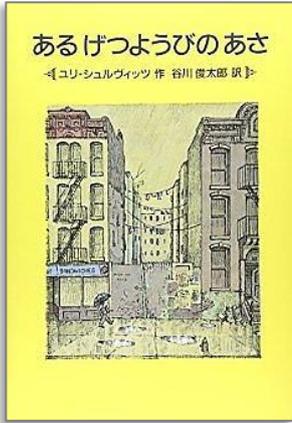


まど・みちお全詩集

まど みちお / 著 伊藤 英治 / 編
理論社(911マ) より



げつ か すい も く きん ど に ち
月 火 水 木 金 土 日!! どの曜日を読む？



あるげつようびのあさ

ユリ・シュルヴィッツ／作
 谷川 俊太郎／訳 徳間書店(外国絵本シ)

げつようび
 月曜日には ふしぎがおこる

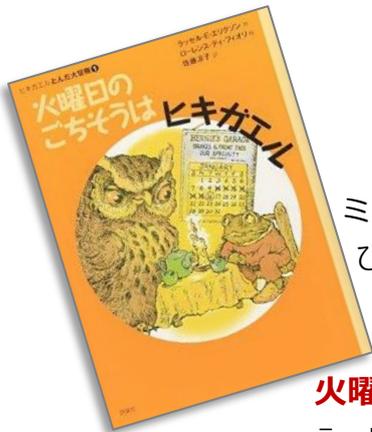
月曜日に来たふしぎな子

ジェイムズ・リーブズ／作
 神宮 輝夫／訳
 岩波書店(933 リ)



おきにいりのドレスを きるのは
 かようびだけって きめているの。
 でもね……

かようび
 火曜日は どきどき



火曜日のごちそうはヒキガエル

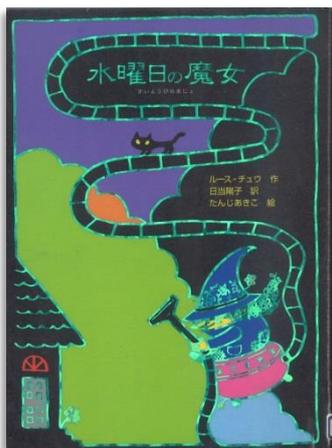
ラッセル・E.エリクソン／作
 ローレンス・ディ・フィオリ／絵
 佐藤 凉子／訳 評論社(933 エ)

ミミズクにさらわれた
 ひきがえるの ウォートン。
 かようび
 火曜日になったら ごちそうに されちゃう！



かようびのドレス

ボニ・アッシュバーン／文
 ジュリア・デーノス／絵
 小川 糸／訳 ほるぷ出版(外国絵本デ)



すいようび
 水曜日には やっかいごと

「やっかいごと」というなまえの ^{こうすい}香水に
 ひきよせられて やってきたのは
 ほうきに、いいえ！そうじきにのった ^{まじよ}魔女でした。

水曜日の魔女

ルース・チュウ／作 日当 陽子／訳
 フレーベル館(933 子)



木曜日はあそびの日

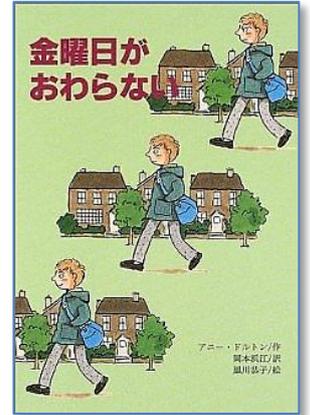
ピエール・グリパリ／作
金川 光夫／訳 岩波書店(4階書庫)

もくようび
木曜日は おはなし いっぱい

まいしゅうもくようび
毎週木曜日は ピエールおじさんと 子どもの
おはなしづくりの日。「じゃがいもの恋の物語」「蛇口の妖精」など
ゆかいな12話、読んでみて。

きんようび
金曜日は くりかえす

ストレスだらけの 金曜日。
へとへとになって ねむったら、
え！ 今日も また 金曜日？



金曜日がおわらない

アニー・ドルトン／作
岡本 浜江／訳
文研出版(933ダ)



土曜日はお楽しみ

エリザベス・エンライト／作
谷口 由美子／訳
岩波書店(933エ)

どようび じけん
土曜日には 事件とぼうけん

4人きょうだいの たいくつで たまらない
雨の土曜日が、あるアイデアで
とびきりすてきな 土曜日に！

にちようび
日曜日には おおさわぎ

にちようび がっこう
日曜日の学校は、いつもと ちよつと
ちがうんです。

図書館の日曜日

村上 しいこ／作 田中 六大／絵 講談社(913ム)



ぎんようび
銀曜日には なんでもあり

月火水木金銀土日 銀曜日になにしよう？

益田 ミリ／作 平澤 一平／絵 幻冬舎(日本絵本7)

としょかんに おいでよ!

おはなし会

ばしよ：おはなしのへや

●あかちゃん

5/5・6/2 (木)

10:30～、11:00～、15:00～

●小さい子むけ

5/12・5/26・6/9・6/23 (木)

11:00～

●大きい子むけ

5/1・5/15・6/5・6/26 (日)

15:00～

おすすめの^{ほん}本を あつめているよ

●みどりのはなし・たねまくはなし

4/23(土)～5/30(月)

●おとうさん・おかあさん

4/13(水)～6/15(水)

●むかしばなしがいっぱい

5/1(日)～6/15(水)

●こわいはなしだらけ

●^{しら}調べてみよう まとめてみよう

●^{どくしょかんそうばん}読書感想文に ^{ほん}おすすめの本

6/22(水)～8/31(水)

おしらせ

6/16(木)～6/21(火)

^{ぞうしよてんけん}蔵書点検のため市立図書館は

^{やす}お休みです。

せかい 世界のたべもの

ザワークラウト



ドイツ：すっぱいキャベツ？

つけもののことを ^{えいご}英語で「ピクルス」といいます。

「ザワークラウト」は ^{なかま}ピクルスの仲間です。

ドイツ語で「すっぱいキャベツ」という意味ですが

^す酢づけではなく、^{せんぎ}干切りにしたキャベツを

^{しお}塩づけして ^{にゆうさんほっこう}乳酸発酵させたものです。

^{にくりょうり}お肉料理や ^{さーさーじ}ソーセージのつけあわせにしたり

スープの ^{ざいりょう}材料にしたりして、ドイツの人に

^{した}親しまれ、たくさん ^た食べられているんですよ。

『大どろぼうホッツェンプロッツふたたびあらわる』

にも ^{とうじょう}登場しています。

