

としよかん だより

長崎県立図書館

〒850-0032 長崎県長崎市興善町1-1

☎ 095-829-4946 FAX 095-829-4948

ホームページ <https://lib.city.nagasaki.nagasaki.jp/>



ホームページスマホ版

2021.11 No.165



Topic

■貸出レシートの下に書いてある有効期限は何？

A:図書貸出券の有効期限です

図書貸出券は3年ごとに更新が必要です。更新が必要な方には、貸出レシートに有効期限が表示されます。有効期限の2か月前から更新手続きができます。手続きには本人確認書類が必要です。

※有効期限を過ぎると、貸出や予約、図書館ホームページにある「MYライブラリ」へのログインなどがご利用できなくなります。

Information

図書の展示

- 1階特集展示 きょうは何の日？ (11/3～)
- 2階特集展示 自分らしく生きる。 (11/3～)
- 2階特別展示 池野清と佐多稲子
- YA特集展示 デザインを知る
- YA投稿展示 うろ覚えコンテスト
- 児童特集展示 秋いっぱいみつけた♪いろいろな秋みつけた♪ (~11/8)
冬とあそぼう (11/10～)
- 児童ミニ展示 すごいよ！きょうりゅう

寄贈紹介

第一生命児童文庫



第一生命労働組合長崎支部様は、青少年健全育成活動の一環として、読書を通して豊かで明るい人づくり・社会づくりに貢献したいという趣旨で、昭和63年度から毎年児童図書を寄贈されています。

34回目となる今年度も79冊(13万円相当)を寄贈されました。これまでにいただいた図書は4,525冊になります。

富永児童文庫



故富永和徳様は、青少年健全育成活動の一環として、読書を通して豊かで明るい人づくり・社会づくりに貢献したいという趣旨で、昭和56年度から平成24年度までの32年間にわたり、毎年児童図書を寄贈されました。

平成25年度からはご子息の富永和照様のご遺志を引き継がれ、今年度も65冊(10万円相当)の図書を寄贈されました。これまでにいただいた図書は7,521冊になります。

生きていくために欠かせない食。普段口にしているものがどのようにして作られ、消費されなかったものはどうなるのか。非常時に役立つ保存食や、捨てるものから食すものへと再生させる方法などを紹介します。

賞味期限のウソ



食品ロスなぜ生まれるのか

井出 留美/著
幻冬舎 2016年刊
ラベル：P498.5イ(2階環境)



この本によると、2割以上の食品は賞味期限が実際より短く設定されているという。期限が切れたものは店から廃棄されるが、その廃棄コストは一体誰が負担しているのだろう。今日からできる食の消費を考える。



シティ・ファーマー

世界の都市で始まる食料自給革命

ジェニファー・コックラル=キング/著
白井 和宏/訳
白水社 2014年刊
ラベル：611.4コ(2階フロア)



グローバル化された食糧供給システムにより、失われつつある食の安全や作物の多様性。食の危機を乗り越えようと協力し、支えあう人々の物語。

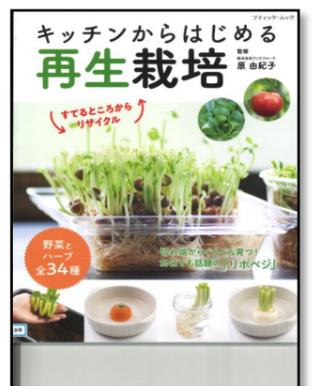


キッチンからはじめる再生栽培

すてるところからリサイクル

原 由紀子/監修
ブティック社 2021年刊
ラベル：K626.9キ(1階暮らし)

野菜を食べたあと、ヘタや種など捨てる部分を水につけたり土にまいたりして発芽させ、収穫する再生栽培。ゴミも減って一石二鳥。



乾物と保存食材事典

栄養と旨みが凝縮した488種

星名 桂治/監修
誠文堂新光社 2017年刊
ラベル：619カ(2階フロア)



干し大根、ピーナッツ、だいず、胡椒、こんぶなど乾物や保存食品を写真付きで多数掲載。使うときのポイントや料理方法なども紹介されている。

文学はおいしい。

小山 鉄郎/著 ハルノ 宵子/画
作品社 2018年刊
ラベル：910.26コ(2階フロア)



カツ丼、コロッケ、鍋焼うどん。文学に登場する料理を取り上げ、食文化の歴史をたどるエッセイ。そえられた挿絵も味わい深い。



**ローリングストックで！
防災にそなえるレシピ**

ORANGE PAGE BOOKS

(株)オレンジページ 2020年刊
ラベル：369.3ロ(2階フロア)



「ローリングストック」とは、日常的に非常食を食べ、食べたらいし不足を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備える方法のこと。普段の生活で実践できるレシピや非常時の調理のアイデア、備蓄食品を掲載。



未来にツケを残さない

フードバンクの新しい挑戦
誰でもできるフードバンクの作り方

糸山 智栄/著 石坂 薫/著
原田 佳子/著 増井 祥子/著
高文研 2017年刊
ラベル：611.3ミ(2階フロア)



まだ食べられるものでも、さまざまな理由で廃棄される食品を、必要としている人へつなぐフードバンク。実際の活動や誰にでもできる作り方を紹介。

