

エコールみよた  
Clip Board

浅間縄文  
ミュージアム  
(32)8922

トークセッション  
新たな佐久の古代史像を語る

縄文時代から古代まで最新の考古学成果から  
どんなことがわかってきたのか、佐久考古学会  
のエキスパートによる座談会です。

日時 7月5日(日)  
午前10時30分から正午まで  
講師 藤森英二氏、小山岳夫氏、桜井秀雄氏  
(佐久考古学会)  
場所 エコールみよた 大会議室  
参加 申し込み不要、参加無料



宮平遺跡の顔面付土器

エコール  
みよた  
(32)2770

インターネットに潜む  
有害情報から  
子どもを守りましょう

近年通信機器が普及し、どこ  
でも簡単にインターネットに接  
続できる環境となっています。  
インターネットには、出会い系  
サイトやわいせつ画像の情報を  
掲載しているサイトなど、青少  
年が有害情報に接する危険があ  
ふれています。そこから犯罪に  
巻き込まれるケースも少なくあ  
りません。

子どもに携帯電話等を持たせ  
る場合は、子どもと話し合い、  
家庭でのルールづくりや適切な  
フィルタリング設定を行ってく  
ださい。まずは子どもに自分を  
律する心を持たせることが大切  
です。

【問い合わせ先】  
御代田町青少年問題協議会事務局  
教育委員会生涯学習係 (32) 2770

図書館フェスティバル2015  
出演者&スタッフ募集

フレンドリー  
図書館  
(32)0800

今年の図書館フェスティバルは、  
9月27日(日)に開催します。

- 出演を希望される方
  - 企画・運営にご協力いただける方
  - 前日・当日にお手伝いいただける方
- ご協力いただける方は、フレンドリー図書館まで  
ご連絡ください。

楽しいお祭りになるように、皆さんの  
アイデアもお寄せください。

7月のおはなし会の予定

ちいさいおともだちのおはなし会(幼児向け)  
7月2日(木)・16日(木) 午前10時30分~11時

おはなし会  
7月11日(土) 午前10時30分~11時

昔がたりのおはなし会  
7月18日(土) 午前10時30分~11時

～青少年は地域社会からはぐくむ～

# 伸びよう 伸ばそう 青少年

未来を担う青少年が社会における自らの役割と責任を自覚し、地域において心豊かにたくましく成長していくことは、みんなの願いです。

現在、少子高齢化が急速に進み、子どもたちを取り巻く家庭環境・教育環境、周囲の地域環境、そして日本全体の社会環境も大きく変わっています。そんな中で、青少年による凶悪事件が後を絶たず、反面児童虐待事件や児童ポルノ事件等による被害が増加するなど、非行および被害の両面において予断を許さない状況となっています。

7月は「青少年の非行・被害防止全国強調月間」および「青少年に有害な社会環境排除県民運動の強化月間」です。この機会に親として、大人としてこうした問題について考えていただき、次代を担う青少年の健全育成と犯罪被害の防止のため、皆さまのご理解とご協力をお願いします。

問い合わせ先 教育委員会生涯学習係 (32)2770

はじめてまごころ

## 絵本の世界

七月十日は「納豆の日」です。健康のために、毎日納豆を食べている、という方もいらっしゃるのではないのでしょうか。納豆に入れるたれや薬味にも好みがあることでしょうか。今回は、納豆の本を紹介します。

### 『なっとうぼうや』

ある朝、キリンののった君がご飯の用意をしていると、歌が聞こえてきました。

なんと歌っていたのは納豆たち。納豆たちは手をつないで外へ逃げ出しました。

のった君は納豆を追って、公園へ、運動場へと行き、やっと納豆たちをつかまえて家に連れて帰りました。

朝ご飯を食べようとすると、のった君の妹も納豆をほしがり、お父さん、お母さん、隣のヤギじいさんもやってきます。みんなに分けるほど納豆はありません。困っているうちに納豆はまた逃げ出してしまいました。



『なっとうぼうや』  
わたなべあや／作  
学研

BOOK  
コーナー

## ほんとに、いい出会い。

一般書

今月のおすすめの

一冊!!

### 『納豆万歳』

最近では、外国の方にも食べやすいようにと、粘りの少ない納豆も作られていますね。本書には、納豆についてのあらゆる情報が詰め込まれています。

納豆は健康に良いとされていますが、その具体的な効果としては、免疫力が上がる、疲労回復、脳の老化を防ぐ、細胞の酸性化を防いで身体の老化を防ぐ、などがあります。

なんとなく好みで加えている薬味にも、その薬効成分によって納豆の力を倍増させるものがあります。例えば、ネギや梅干しは、血液の流れをサラサラにします。ゴマにはカルシウムとマグネシウムが含まれており、歯や骨を丈夫にしてくれるため、炒つてすりゴマにして、納豆に加えるとうまいそうです。納豆をアレンジした料理や、納豆の郷土料理、納豆の作り方なども紹介されています。挑戦してみたいかがでしょうか。



『納豆万歳』  
永山久夫／著  
一二三書房