



ふ で か げ

生涯学習の主役はあなた!

須波コミセンだより

みんなで創造  
生きがいロマン

快適な図書室になりました!

窓越しに海を眺めることができる須波コミセン図書室に、この度エアコン・網戸などが取り付けられ、さらに使いやすい部屋になりました。

6月16日に本の入れ替えがあり、現在一般書389冊、児童書1016冊、合計1405冊の本があります。コロナ禍の中、自宅で読書を楽しんでみてはいかがでしょうか。

本を借りるとスタンプが押せる『読書スタンプカード』もご利用ください。30個たまると幸運の四つ葉のクローバーしおりと交換できます。



【図書の見学・貸し出し】

月～金 10時から17時

※ 図書利用の際は、生涯学相談員に声をかけてください。

読書の時間を大切にせよ。  
1冊の本との出会いがあなたの生き方を変えてくれることだから  
- ジョセフ・マーフィー (宗教者)

残暑お見舞い申し上げます。

今年は危険な暑さの夏! また集中豪雨が続き、相当な量の雨が降りました。

まだまだ油断できない日が続きますので、災害、新型コロナウイルス感染症、熱中症等に気をつけてお過ごしください。

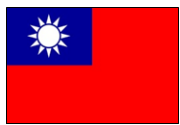
【令和3年8月1日～8月23日の最高気温と天気】

| 日付 | 1日   | 2日   | 3日   | 4日   | 5日   | 6日   | 7日   | 8日   | 9日   | 10日  | 11日  | 12日  | 13日  | 14日  | 15日  | 16日  | 17日  | 18日  | 19日  | 20日  | 21日  | 22日  | 23日  |
|----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 曜日 | 日    | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日    | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日    | 月    | 火    | 水    | 木    | 金    | 土    | 日    | 月    |
| 気温 | 34.7 | 35.0 | 35.3 | 35.8 | 36.9 | 38.0 | 35.6 | 34.4 | 30.7 | 31.1 | 28.8 | 24.3 | 26.1 | 25.4 | 30.9 | 26.7 | 26.1 | 26.1 | 29.5 | 27.3 | 29.2 | 27.8 | 31.8 |
| 天気 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |

世界のスイーツ レシピ紹介!

自宅で世界旅行の気分を味わいませんか?  
自主講座「世界の家庭料理」で作ったスイーツのレシピを紹介します。今月は、簡単にできて美味しい「台湾カステラ」です。さあ、次回はどこを旅しましょう!

台湾カステラ



材料) 18cmスクエア型1台分

- ・ 無塩バター 100g
- ・ 牛乳 100cc
- ・ 薄力粉 100g
- ・ 卵 6ヶ
- ・ グラニュー糖 100g
- ・ バニラエッセンス 2~3滴

作り方)

- ① 卵6ヶを黄身と白身に分けておく。
- ② 鍋にバターと牛乳を入れ、溶かす。(50℃位)
- ③ ボウルに薄力粉をふるって入れ、②を加え、よく混ぜる。
- ④ きちんと混ざったら①の黄身を2回に分けて混ぜる。(バニラエッセンスも加える。)
- ⑤ 卵白(白身)にグラニュー糖を加え、ハンドミキサーでゆるいメレンゲを作る。
- ⑥ ⑤の中に④を加え、はじめは泡だて器で混ぜ、後半からゴムベラに変えてよく混ぜ合わせる。
- ⑦ クッキングシートをひいた18cmのスクエア型に⑥の生地を流し入れ、型ごとバットに入れ、熱湯を2cmの高さに入れて、湯煎をしながら160℃のオーブンに入れて65分焼く。

※ クッキングシートは高さ9cmになるように型にしきつめること  
型の外側には、アルミホイルで全体を覆うこと  
湯せんに入れるお湯は、80℃位の温度を入れる。