



冬の訪れと共に、今年最後の月になりました。この一年も沢山の方々がいかあ屋に来てくださいました。ありがとうございます。皆様がいかがあ屋で楽しい時間を過ごしてただけでしたら大変嬉しく思います。来年もどうぞよろしくお願いいたします。

各種展示や クリスマスイベント開催

展示 場所：つながりギャラリー

12月3日(火)～12月10日(火)

人権週間の展示

12月13日(金)～12月20日(金)

アルコール、たばこに関する展示

展示に合わせて本も置いております。ぜひ手に取ってご覧ください。また、つながりギャラリーではどなたでも展示ができます。作品、活動などを展示してみませんか？個人、団体は問いません。詳しくは、図書館までお問い合わせください。

イベント

12月21日(土) 14:00～

クリスマスおはなし会

クリスマスのおはなしと工作、おふるまい、そしてちょっと気の早いサンタさんが来るかも～(^ ^)



★ いかあ屋からおすすめの本 ★



著書名：三浦 太郎
出版社：あすなろ書房

サンタさんのおとしもの

さむいさむいクリスマス・イブの夜のこと。町にお使いに出ている女の子がサンタさんのでぶくろを拾いました。女の子は、サンタさんに届けようと思いますが……。イブの夜の心あたたまるお話。真っ黒な背景の中に描かれた白い雪や色とりどりの屋根。切り絵のようなイラストがとても美しくかわいらしい絵本です。

💡 年末年始休館のお知らせ 💡

12月28日(土)～1月4日(土)は休館とし、年始は1月5日(日)から開館します。年越しの本は27日(金)までにお借りくださいね～

月	火	水	木	金	土	日
12/23	24	25	26	27	28	29
30	31	1/1	2	3	4	5

■ は、休館いたします。

西ノ島町コミュニティ図書館
〒684-0211 島根県隠岐郡西ノ島町浦郷 67-8
TEL : 08514-2-2422 FAX : 08514-2-2423
MAIL : ikaya@nishinoshimalib.jp



ホームページ



FaceBook



Instagram

12月3日～12月9日は、

しょう しゃしゅうかん
障がい者週間 です

「障がい者週間」とは

国民の間に広く障がい者の福祉についての関心と理解を深めるとともに、障がい者が社会、経済、文化その他あらゆる分野の活動に積極的に参加する意欲を高めることを目的として、障害者基本法により定められた週間です。



ISLE OF CLEO

クレオの小さな島



国際交流員
ウオン・チンイン・クレオ



今月のテーマ イギリスのクリスマスの食事

年の瀬も押し迫ってまいりました。皆さんいかがお過ごしでしょうか。夏はまだ終わっていないような気がしていましたが(笑)、あっと言う間に2024年も最後の月に突入しました。

今年のクリスマスは何を食べようかな…ということで、今回の広報はイギリスのクリスマスの食事について紹介したいと思います。

🎁 クリスマスと言えば、ミンスパイ！

以前、カルチャークラブ料理動画レッスンでも紹介したことがあるミンスパイ(英: mince pie)は、ドライフルーツを詰めたパイです。今時のミンスパイの中身、ミンスミート(英: mincemeat)は、みじん切りにしたリンゴ、ドライフルーツとシナモンやナツメグ等の香辛料が入っています。焼き上がりのミンスパイは香ばしくて、食欲を誘います。寒い冬の午後3時のおやつにぴったりです！



カルチャークラブ料理動画レッスン
ミンスパイ

カルチャークラブ
料理動画レッスンはこちら▶



私は去年もミンスミートを作りましたが、「細く切るなら…シュレッダーを使ってみよう！」という発想で、失敗しました(笑)。リンゴの種類も関係がありましたが、包丁を使って切る方が良いと思います。今年はバターではなくて、本格的にスエット※を入れて作ってみようかな。

ミンスパイにまつわる言い伝えの一つは、ミンスパイを食べるときはナイフで切らないことです。ナイフで切ると、縁起が悪いと言われていいますので、食べるときはフォークで食べやすい一口大サイズに切るか、手で持って一口ずつ噛んで食べます。

※スエット … 牛や羊の腰の腎臓付近の脂

🎁 クリスマスディナーの野菜は芽キャベツでしょう！

芽キャベツ(英: Brussels sprouts)はまるで一口大のキャベツのようで、あまり長く調理すると苦くなるのが特徴です。芽キャベツは茹でてもいいし、蒸してもいいし、炒めてもいいし、またはオーブンで焼いてもい

いです。クリスマスディナーのメイン料理は味付きの肉が多いですが、野菜も食べましょう(笑)。

芽キャベツ以外に、ニンジンも人気チョイスの一つです。お肉と一緒に焼いてもいいし、一品として塩コショウ、ガーリックバター、または蜂蜜などの材料で味付けをしてからオーブンで焼くことも多いです。

🎁 クリスマスディナーのメイン料理は様々！

食卓の真ん中に置かれ、スポットライトを浴びるメイン料理は七面鳥の丸焼きが多いです。七面鳥の丸焼きはよく甘酸っぱいクランベリーソース、またはグレービーソース(英: gravy、肉類をオーブンで焼くときに出てくる肉汁を元にしたソース)をかけて食べます。七面鳥以外の肉類なら、塩漬けまたは燻製にした豚のモモ肉(英: gammon)のローストやローストチキンなども食べられています。もちろん、ベジタリアンとビーガンの方のメイン料理は肉ではなくて野菜になります。

🎁 「毛布に包まれたブタ」は不可欠！

イギリスの「毛布に包まれたブタ」(英: pigs in blankets)はソーセージのベーコン巻きです。添え料理として人気ナンバーワンと言っても過言ではありません。クリスマスディナーの中、私もこの料理が一番好きかもしれません(笑)。

ちなみに、アメリカのpigs in a blanketは、小さなソーセージのパイ巻きです。両方ともソーセージが入っていますが、一つは添え料理で、もう一つは前菜です！

🎁 クリスマスは家族団らんの時期

日本のお正月のように、イギリスではクリスマスは家族団らんの時期です。帰省して家族と過ごしたり、友だちと過ごしたり、海外旅行に行く人もいれば、祝日関係なく仕事をする人もいます。様々な過ごし方があります！

家族団らんの食事は主に自宅(または実家)で食べる事が多いため、食事会の前のキッチンは大変忙しいです。なので、近年は手軽に食べることができる一人用のクリスマスディナー弁当も販売されています。