

吉祥院小 図書館だより

12月

令和5年12月

京都市立吉祥院小学校

「だれか」のことじゃない

12月4日(月)～12日(火)は、^{ぜんこく}全国の人権週間です。^{じんけんしゅうかん}吉祥院のみなさんは11月の人権月間で、みんなが^{きもちよく}過ごせるように^{かんが}考えましたね。

^{じぶん}自分ができることからしてみましよう。

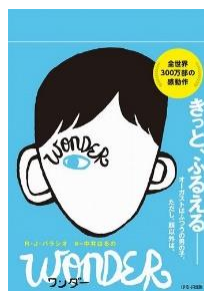
おすすめの本



「心が元気になる本」
イライラしたり
しんぱいしたりする時
ヒントがあるかも



「あらしのよるに」
あらしのよるに
同じ小屋ですごした
おおかみと やぎは



「ワンダー」
どこにでもいる少年
ですが、ちょっと
見た目がちがうだけ



「わたしはあなたを
あいしています」
ティラノザウルスは言葉が
通じない恐竜と会いました。

司書だより



12月、皆さんはサンタさんからプレゼントをもらったり、お正月には
ひごろう会えない^{しん}親せきに会ったり、^{たの}楽しいことが^ま待っていますね。
先生はケーキ作りが^{しゅみ}趣味なので、クリスマスケーキをたくさん作ります。
今日はみなさんにも作り方を教えますね。

(材料) たまご2こ グラニュー糖 60g 薄力粉 60g

(作り方)

- ① 15cmの丸型に無塩バターを塗り、強力粉をはたく。またはクッキングシートを底と周りに
しいておく。
- ② ボウルに卵(常温、湯せんで温めてもいい)、グラニュー糖を入れ、泡だて器ですじがかけ
るくらいまで泡立てる。
- ③ 小麦粉をふるいながら3回くらいに分けて混ぜる。泡をつぶさないようにつやがでるまで
よく混ぜる。(粉が残らないように)
- ④ 180℃のオーブンで20～25分焼く。
- ⑤ 型から出したら、上下2枚に切る。クリームやフルーツをかざって、
できあがり。



☆☆☆☆☆☆☆☆ **もうすぐ冬休み** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆

ふゆやす 冬休みの本の貸し出しは、12月12日(火)からです。

一人3冊借りられます。冬休みには、じっくり本を読んでみませんか？

