



天狗原風景（秋晴れの槍）

【とき】
6月13日（日）
6月26日（土）

【ところ】
山村開発センター

【入場料】無料

【作品展示】
写真等約50点

【主催】田淵行男作品
展実行委員会

山岳写真の先駆者
故田淵行男さんは、わが国の山岳写真の先駆者。高山蝶の研究家としても全国的に

著名な方です。
今回の作品展は、田淵さんの生誕百周年（平成17年6月）にあたり、長野県豊科町の協力により実現しました。

田淵行男作品展

文化センター だより

図書館・ホール森の音楽隊

TEL 72-1300 FAX 72-1320

E-mail hinolib@infosakyu.ne.jp

月～金 午前9時30分～午後6時

土・日 午前9時～午後5時

図書館情報

カレンダー

○印が休館日です

5月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

展示コーナー



かわいらしい手芸作品がいっぱい

ペーパーフラワードール作品展

5/7～5/29
(金) (土)

折り紙や包装紙で作るリサイクルとりハビリの手芸作品です。

【出展者紹介】

生田洋子さん・原明由利子さん

日野町食生活改善推進協議会の皆さんオススメ料理⑤

～家庭で簡単に作れるレシピを紹介～

ヨーグルトストロベリーケーキ

甘酸っぱさが口に広がる

【栄養】

▶エネルギー 1,650kcal ▶タンパク質 36.9g
▶脂質 61.4g ▶カルシウム 674mg
▶塩分 1.7g

【材料】20cm パイ皿

ナビスコリッツクラッカー（20枚）、無塩バター（40g）、プレーンヨーグルト（400g）、イチゴ（1パック350g）、グラニュー糖（150g）、粉ゼラチン（15g）、水（150cc）、粉砂糖（少々）、ラップ

【作り方】

- ①型にラップを敷く。
- ②ナビスコリッツを布巾に包んで碎き、ボールに入れ、バターを溶かして合わせ①の型に押しつけるように敷いて、冷蔵庫で冷やす。
- ③粉ゼラチンを分量の水でしとらせ、湯せんにかけてグラニュー糖も加えて溶かす。
- ④イチゴは飾り用を除いて、残りを裏ごしてヨーグルトと合わせる。
- ⑤④に③を混ぜ合わせ②に流し入れ、冷やし固める。
- ⑥⑤にイチゴを飾り、イチゴの上に粉砂糖をふる。

