



C O N T E N T S

利用する

- ・グループ学習室開放について

本を読む

- ・ブック☆コンパス
- ・貸出冊数ランキング

イベント・その他

- ・コンシェルジュのつぶやき
- ・あの本、あのレシピ
- ・読者投稿欄募集

■試験期間のグループ学習室開放について

○試験期間にともなうグループ学習室の開放について

試験が始まり、利用者が増加するため、試験開始1週間前から試験期間の終わりまで、グループ学習室を開放します。部屋が空いていれば利用できますので、ぜひご利用ください。(※開放中は予約ができません。)

○試験期間中は大変混み合います。荷物は椅子の上に置かないなど、なるべく席は譲り合ってください。長時間の占有もご遠慮ください。

○グループ学習室およびラーニング commons の申し込み方法が変わりました。

→カウンターにある、「館内施設利用申込書」および「グループ学習室利用申込簿」へ記入をしてください。

■8月の開館カレンダー

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					

8:30-21:30

9:00-16:30

9:00-17:00

10:00-17:30

休館

■今月のブック☆コンパス

雨の日に読みたい本を集めました。

雨フェアより...

『バスジャック』 三崎 亜記

雨降る夜に。

「もう開いていますか？」

見知らぬ女性は僕にそう尋ねた。

僕の部屋は雨降る夜の図書館らしい・・・!?



スリル満点の短編集をお届けします。

雨フェア & 旅行フェア開催中!!

今回ご紹介した以外にも、とびきりの本を揃えております。

ぜひ、借りてみてくださいね!

旅行フェアより...

見慣れた景色から、一歩外へ出てみませんか?

『僕が旅に出る理由』 日本ドリームプロジェクト

「退屈な時間の中で

満足しないままの自分であるより、

世界へ、一歩飛び出して

いい方向になのか、

悪い方向になのか、わからなくても

変わった方がきっと、マシだ。」



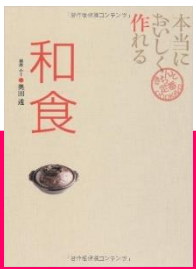
これは旅する大学生100人とつくった本。

貸出冊数ランキング(4~6月)

- <1位> 固体物理学入門(上)／Charles Kittel 第7版(24冊)
- <2位> 固体物理学入門(下)／Charles Kittel 第7版(20冊)
- <3位> TOEIC テスト新公式問題集 vol.6 (17冊)
- <4位> 弾性体と流体(14冊)
- <5位> TOEIC テスト新公式問題集 vol.1(13冊)
- <5位> 汽水域の科学：中海・宍道湖を例として(13冊)



■おすすめの一冊



本当においしく作れる和食

<16位>

5位まで全て勉強の教材なんて・・・皆さんまじめで素晴らしいです！

彼氏、彼女のいる人たち、またこれからできるであろう人たちへ。家庭的な料理を学んで胃袋と一緒にハートを掴みましょう！

読者投稿を募集します！

来館者の意見を取り入れるために LiMe に読者投稿欄を設けます。第一回のテーマは「感銘をうけた本」です。自分が読んで感動した本、またその本を読むにいたった経緯など。本に関するエピソードでも OK です。締切りは9月24日まで。入口付近に専用ポストを設置します。



コンシェルジュのつぶやき

梅雨らしくない梅雨も終わり、エアコンを発明したキャリア氏を崇める季節がやってきました。私は家では、エアコンをつけると負けた気がするのでつけません。というわけで、涼しい図書館に行って本を読んだりレポートを書いたりしています。もうすぐ期末試験ですが、期間中は通常より図書館の開館時間が長い日もあるので、勉強するなら図書館をオススメします。また、夏休み中も一部の期間を除いて開館していますので、松江に残る方はぜひぜひ利用してくださいね。では、皆さんよい夏を！（間島）

今年度からコンシェルジュとして活動することになりました永戸です。先日は七夕がありましたね。皆様短冊は書かれましたか？七夕の飾りつけには私も参加させていただきました。この後も図書館ではさまざまなイベントが企画されているので楽しみにしてくださいね。（永戸）



■あの本の、あのレシピ

このコーナーは、本に登場した料理を作品内の描写から推測して作ってみようというコーナーです。

今回は初めてということで覚えている料理の中で比較的簡単だと思われるサンドイッチを作ることとなりました。作ったのは「炙りチキンと野菜のサンドイッチ」。これは私が高校時代に友人に勧められた『メグとセロン』というライトノベルの一卷(下)に出てきたものです。

あの本：『メグとセロン』



【材料】

食パン二枚
(パンは挟めさえすればどんなパンでも)
鶏肉
レタス
トマト
マヨネーズ
塩
粗挽きコショウ
バジル

【作り方】

- 1・一口大に薄くスライスした鶏肉に塩、コショウとバジルをまぶしながら焼き目がつくぐらいまで焼く
- 2・レタスをちょうどいい大きさに手で千切る
- 3・トマトを好みの厚さにスライスする
- 4・食パンを対角線で切る
- 5・パンの上に1,2,3で作った具材を載せてははさんで完成

3はパンの種類によっては飛ばしてもかまいません。具材もレタスとチキンをマヨネーズで和えたものにしてもいいですし、パンの上にレタスを敷いてからチキンを載せてははさんでもかまいません。ただ、パンの上にレタスを敷くのなら先にパンにマヨネーズを軽く塗るとパンがべしょべしょになりにくいそうです。



作った感想としてはそれほど手間もかからずおいしかったです。