

2月28日から

# 図書館情報システムがスタート!

中央図書館が準備を進めていた、本の貸し出しや返却などをコンピュータで処理するための図書館情報システムが2月28日(金)から運用を開始します。

さらに便利になった市民の書斎本が身近にある暮らしづくりに、図書館をどんどん活用ください。

貸し出し・返却の待ち時間が短縮

これまで手作業で行っていた本の貸し出し・返却の手続きがバーコード方式になり、待ち時間が大幅に短縮されます。借りた本の書名や返却日はレシートに印刷して貸し出しの際にお渡しします。

コンピュータが本を探します

見たい本はカード目録などによって、コンピュータで探すことになりました。このため、本を探す時間が短縮されます。

また、移動図書館車(おとり号)にも情報システムが搭載され、中央図書館全ての資料情報が各ステーションでも利用できます。

端末(画面)からも本を探せます



利用者が気軽に操作できるタッチパネル方式の端末(画面)も設

置され、簡単な操作で利用者自身が本を探すことができます。また、求めた情報はレシートに印刷することもできます。

新しい「図書館利用カード」を使用します

今まで使っていた図書貸出券は図書館情報システムに対応したバーコード付きの「図書館利用カード」になります。1枚のカードで中央図書館と移動図書館車(おとり号)の全てのステーションで利用できます。



新しい「図書館利用カード」は、保険証、生徒手帳など本人確認できるものを持参のうえお申し込みください。

図書館は、市民の皆さんはもちろん、市内に通勤・通学されているかたも利用できます。

## 今月のレシピ

### 洋風ちらしずし



1人分エネルギー459キロカロリー

身近な材料を具にした手軽に作れるちらしずしです。のりで巻いたり、小ぶりに握っても良いでしょう。

材料 (4人分)

米	3合	
水	550cc	
酢	大サジ4	
A	砂糖	大サジ3
	塩	小サジ2
かにかまぼこ	100g	
ミックスベジタブル(冷凍)	50g	
卵	1個	
B	砂糖	大サジ1/2
	塩	少々
油	適宜	
刻みのり	適宜	

作り方

- ① 米は洗い、分量の水で炊く。炊きあがったらAを混ぜて、すし飯を作る。
- ② かにかまぼこは1cm長さに切る。
- ③ ミックスベジタブルは、熱湯に通して水気をよく切る。
- ④ 卵にBを加えてよく混ぜ、油を引いたフライパンでいり卵を作る。
- ⑤ すし飯に②③④の具を混ぜ、器に盛り、上に刻みのりを散らす。

一口メモ

酢には、疲労によって体内に蓄積した乳酸を分解し血行を良くする働きがあるため、疲労回復に効果があります。また、胃酸の分泌を高め、消化を促進します。