



ここに
いる私
あらゆる場所の女性たちの
思いもかけない生き方

Women Who Inspire Me

日経ナショナルリジョグラフィック社/刊

400枚を超える女性の写真と現代の
パイオニア24人のインタビューから
明日への活力を得てみませんか。

ガレージのある家 Best100

ネコ・パブリッシング/刊

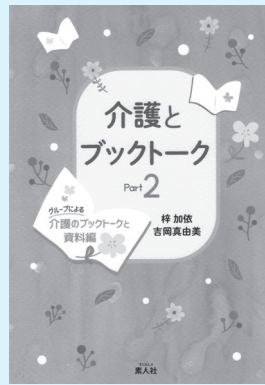
車好きには憧れのガレージハウス。
全国のガレージハウスを紹介する1冊。
夢の実現にご活用ください。



介護とブックトーク Part2

梓加依、吉岡真由美/著 素人社/刊

テーマを決めて本を紹介するブック
トーク。介護施設でもブックトーク
にチャレンジしてみませんか。



ホンの
ひととき



市民図書館 (☎ 33-4600)

開館時間 10:00~18:00

(日曜日は17:00まで)

6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				

… 休館日

今月のおはなし会

6/6(土)、27(土)

※新型コロナウイルス感染症の影響により開館日が変更となる場合があります。図書館ホームページでご確認ください。

こころのトビラ

「内なる偏見や差別」と向き合う

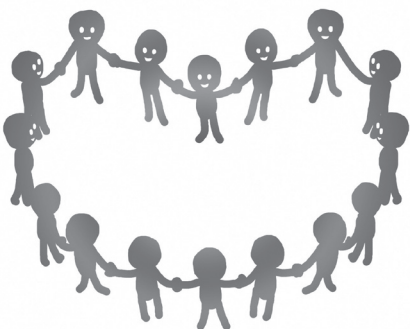
今年3月、4年前に起きた津久井やまゆり園殺傷事件の判決が出ました。被告が犯行に及んだ理由は「障がい者はいらない、障がい者は幸せとは思えない」という差別的な考えからでした。この考え方には批判もありましたが、ネット上では容認する意見も少なくなくなりました。事件当時、プライバシー保護のため被害者の実名は報道されず、裁判でも被害者特定事項秘匿制度に基づきほとんどの方はアルファベットを割り当てた呼び方になりました。その背景には障がい者や家族への差別や偏見があるからと言われています。

かつて日本では、旧優生保護法などの社会制度で障がい者への偏見や差別が是認されてきました。さらに、できる・できないで人間の価値を測る能力主義や成果主義などの価値観が広がり、障がい者への偏見や差別が根付いてきました。こうした世相も事件に通じるものがあるのではないのでしょうか。そう考えると、この事件を特異な人物が起こした特殊な事件として片付けられるものではありません。

私たちの心の底に、自分の基準

に合わないものを排除するような考えはないでしょうか。役に立つ・立たないと一面的な見方で人を判断することは、偏見や差別を是認することに繋がります。社会の平均に合わない人を排除すればよい社会ができるのでしょうか。

誰もが自分らしく生きていける社会をつくるには、一人ひとりが自分の中に隠れた差別意識に気づき、それと向き合う必要があります。偏見や思い込みの多くは、正しい情報を知らないことで生まれます。自分は差別なんかしていないと思っていたら、正しい知識を得ることはできません。気づきにくい差別意識、今一度、自分自身の在り方を振り返ってみる必要があります。



市人権啓発推進協議会 (☎ 27-8122)

HAPPY BIRTHDAY

1歳のお誕生日
おめでとう

6月



かみしょう こね
上條心夢ちゃん
(葛原)



ながおか ゆいな
長岡惟那ちゃん
(長洲)



みなと はると
湊陽人ちゃん
(神子山新田)



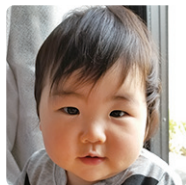
たけした ひなた
竹下陽葵ちゃん
(猿渡)



さとう きよのぶ
佐藤匡之介ちゃん
(立石)



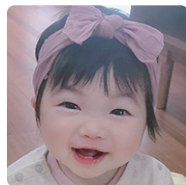
きよはら ゆずき
清原柚季ちゃん
(上田)



たかくら こうた
高倉康大ちゃん
(六郎丸)



せと ゆずは
瀬戸柚羽ちゃん
(森山)



もりきしな
森崎詩菜ちゃん
(中原)



いけだ りんか
池田倫花ちゃん
(東高家)

7月生まれの締切日は**6月5日(金)**です。8月生まれの締切日は7月3日(金)です。

～締切は原則、お誕生月の前月5日(休日の場合は前開庁日)まで～

【直接申込】写真(裏に赤ちゃんの氏名・ふりがなを記載)を下記申込み先にお持ちください。

【メール申込】右のQRコードを読み込み、フォームからお申し込みください。

※市内に住民票がある赤ちゃんのみの掲載となります。

※画像加工(特殊加工した写真、プリントシール、文字の挿入)したものはご遠慮ください。



とよなが ちか
豊永千隼ちゃん
(長洲)



申込フォーム

■ 秘書広報課 広報広聴係 (☎ 27-8106)、安心院支所 地域振興係 (☎ 44-1111)、院内支所 地域振興係 (☎ 42-5111)

管理栄養士
おすすめ!

健康レシピ
recipe

健康課
健康増進係
(☎ 27-8137)

🍴 チキンのさつぱり梅酒煮



1人分
392kcal

塩分
0.8g

作り方

- 【1】フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を皮から焼く。
- 【2】1を裏返して焼き、余分な油をキッチンペーパーで拭く。梅酒と濃口しょうゆを入れてふたをして5分程度蒸し焼きにする。
- 【3】焼けた鶏肉を切って盛り付け、大葉の千切りを上に飾る。付け合わせの野菜を添えたら完成。

梅酒の風味でおいしく減塩!加熱するとアルコールがとぶのでお子さんでも食べられます

材料(2人分) … 鶏もも肉1枚、サラダ油大さじ 1/2、梅酒大さじ 2、濃口しょうゆ大さじ 1/2、大葉2枚、お好みでミニトマトやリーフレタスなど