



### 世界の郷土料理事典

青木ゆり子／著 誠文堂新光社／刊

世界300地域の郷土料理を紹介。レシピだけでなく、その地域の歴史や文化も掲載している。

まんがと図解でわかる 障害のある子の将来のお金と生活  
渡部伸／著 自由国民社／刊  
自分の死後、残された子のために何ができるか。そんな相談を受けてきた著者が分かりやすく教えてくれる。



### テレワーク大全

日経BP／刊

新型コロナウイルスの流行で導入が進むテレワーク。導入した現場への実態調査から見えてきたポイントを解説。



市民図書館 (☎ 33-4600)  
開館時間 10:00～18:00  
(日曜日は17:00まで)

9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  
現在、休止中です

## こころのトビラ

### 違いを認め合える社会に

かつて日本には「はだいろ」という名前の絵の具がありました。今では、うすだいたいやペールオレンジという名前がついています。これには、肌色を一つの色に決めてしまうと、異なる肌の色への差別につながるのでは、との意見を受け、文具メーカーが呼び名を変えたという背景があります。今年5月にアメリカで起きた白人警察官による黒人男性暴行死事件を巡り、人種差別根絶の運動が世界的に広がる中、フランスの化粧品会社が商品名に「白」や「明るい」という言葉を使わないと決めたという記事が新聞に掲載されていました。その理由は、美白の推奨は美しさを画一的にとらえる考えにつながるからと、偏見や差別につながるからとということでした。イギリスやオランダ、アメリカの企業も同様の対応をするとも書かれていました。



市人権啓発推進協議会 (☎ 27-8122)

抗議して「濃い肌の色は美しい」という運動を始めたそうです。この運動には、さまざまな国から賛同の声が起り、化粧品会社は自分たちの間違いを認め、美白を強調するようなCMをやめました。肌の色の違いが偏見や差別につながるのには、色の違いを個性とみずに、優劣をつけるためです。これは何も肌の色だけに限らず、さまざまな違いに差をつけてしまう傾向が私たちの意識の中に潜んでいるからと言えます。人はそれぞれ違う条件で生まれ育ちます。性や身体の色、思想、信条、文化、慣習などの違いを互いに受け入れ認め合い、同じ人間として尊重し合うことで偏見や差別はなくなっていくのではないのでしょうか。

# HAPPY BIRTHDAY

1歳のお誕生日  
おめでとう

# 9月



おりもとほるね  
折元陽音ちゃん  
(城井)



きどたいが  
木戸大凱ちゃん  
(上田)



いまながりた  
今永理太ちゃん  
(四日市)



たかはしゆうと  
高橋侑叶ちゃん  
(松崎)



またななこ  
前田菜々子ちゃん  
(高森)



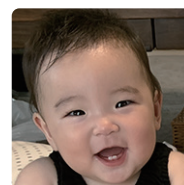
かしわぎはな  
柏木華和ちゃん  
(石田)



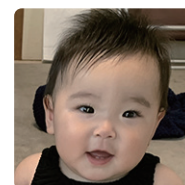
まつきともはる  
松木智栄ちゃん  
(葛原)



よしむらじん  
吉村 迅ちゃん  
(大塚)



みきゆずか  
三木柚花ちゃん・百花ちゃん  
(四日市)



ももか  
中西胡桃実ちゃん  
(山下)

10月生まれの締切日は9月4日(金)です。

11月生まれの締切日は10月5日(月)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コードを読み取り、フォームからお申し込みください。



申込フォーム



わたなべあさひ  
渡邊朝耀ちゃん  
(閣)



なかにしくるみ  
中西胡桃実ちゃん  
(山下)

※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。

■ 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

## きのこ入り鶏飯



1人分  
411kcal

塩分  
1.3g

### 作り方

- 炊飯器に洗った米、酒、水を入れて混ぜ、30分程おき、短冊切りにした人参をのせて炊飯する。
- 乾燥しいたけは水で戻して細切りにする。ゴボウはささがき、油揚げとこんにゃくは細切り、しめじとエノキタケは石づきを取ってほぐしておく。
- 鍋にサラダ油を熱し、細かく切った鶏もも肉を炒め、2を加えてさらに炒める。砂糖と濃口しょうゆを加えて煮込み、冷ましておく。
- ご飯に3をかけて蒸らし、混ぜ合わせたら完成。

材料(4人分) … 米2合、酒大さじ1、水300ml、人参60g、乾燥しいたけ4枚、ゴボウ60g、油揚げ1/2枚、こんにゃく60g、しめじ30g、エノキタケ30g、サラダ油小さじ2、鶏もも肉120g、砂糖大さじ1、濃口しょうゆ大さじ2、小ネギ少々