



日本の男性不妊—当事者夫婦の語りから—

竹家一美／著 晃洋書房／刊

日本は不妊治療大国でありながら、不妊はまず女性の問題とされる。語られない男性の不妊問題とは。

おつかれ女子の不調を改善する
いやし図鑑
信田広晶／著 KADOKAWA／刊
もっと自分にやさしくしてもいい。
精神科医が紹介するいやしを実践し
て、疲れをためない暮らしに。



わたしは あかねこ

サトシン／作 西村敏雄／絵 文溪堂／刊

白猫と黒猫の両親から生まれたけど
家族と違う。でもわたしはわたし。
※作者の絵本ライブの詳細は26P。



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		

今月のおはなし会
9/18(土)、25(土) 先着10人

こころのトビラ

「合理的配慮」の義務化

平成28年4月、障がいのある方への差別を解消し共生社会の実現に向け「障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律」が施行されました。この法律では、障がいを理由に入店や入社を断るような「不当な差別的取扱い」や「合理的な配慮をしない」ことが差別と定義されています。合理的配慮とは、障がいのある方が日常生活で受ける社会的障壁（バリア）を取り除くために、障がいのある方に対し、一人ひとりの状況に応じ行われる配慮のことです。

そして今年5月にこの法律が改正され、これまで企業や店舗などに努力を求めただけだった合理的配慮が義務化されます。例えば、車いすの方がバスや電車に乗る時に手助けすることや、聴覚や視覚に障がいのある方に窓口で筆談や読み上げを行うことです。ただ、これらはほんの一例に過ぎず、目的や場面、その人を取り巻く環境によって対応が異なってくると思います。その人がどんな場面で行っているのか、そのバリア解消のために何が適切かという点を踏まえた配慮を提供することが求められます。大切なのは、一律に定められたもの



市人権啓発推進協議会 (☎ 27-8122)

のだけでなく、一人ひとりに合わせた配慮をしていくことです。

今回の改正法は、国や自治体に加えて企業や店舗が対象ですが、私たちも法律の趣旨や内容を理解するとともに、障がいのある方でもない方も共生できる社会を築いていけるよう、バリアをなくす意識を持たなければなりません。合理的配慮はまず困っている人に気付いて声をかけることから始まりません。自分の周りにはバリアを感じている人がいるのか、どのようなことがバリアになっているのか目を向けてみましょう。そして、そのバリアを解消するために何ができるか周りの方と一緒に考えてみてください。

HAPPY BIRTHDAY

1歳のお誕生日
おめでとう

9月



ながの ゆう
長野 由ちゃん
(江 熊)



やまい けんせい
山井健生ちゃん
(中 原)



だいきま かける
大力翔琉ちゃん
(宮 熊)



ふくしま れんや
福島蓮命ちゃん
(麻 生)



かわの かなな
河野菜奈ちゃん
(御 沓)



おおかわ あいか
大川愛加ちゃん
(樋 田)



じん で らいき
神出莉輝ちゃん
(高 並)



かきぞえ あゆむ
垣添歩夢ちゃん
(上 田)



ふじさわ いと
藤澤以都ちゃん
(江須賀)



なかやま こうた
中山滉大ちゃん
(青 森)

10月生まれの締切日は**9月3日(金)**です。11月生まれの締切日は10月5日(火)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。

※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。



申込フォーム



ふじわら つむぎ
藤原 紬ちゃん
(葛 原)

■ 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)

🍴 枝豆のキッシュ風



1人分
263kcal

塩分
1.1g

作り方

- 【1】Aを混ぜて卵液を作る。小松菜は3cm幅、玉ねぎは1cm角に切り、ゆでた枝豆はさやから取り出す。
- 【2】フライパンにオリーブ油をひき、小松菜・玉ねぎ・枝豆をさっと炒めて取り出しておく。
- 【3】再びオリーブ油をひき、火はつけずに餃子の皮を並べ、卵液を注ぎ、ちぎったチーズと2を入れる。
- 【4】ふたをして、弱火で卵液が固まるまで蒸し焼きにする。切り分けて皿に盛り付け、ケチャップを添えたら完成。

材料(4人分) … A [卵4個、牛乳大さじ4、小麦粉大さじ3、コンソメ(顆粒)小さじ1、こしょう少々]、小松菜 1/4束、玉ねぎ 1/2個、枝豆 40さや、オリーブ油小さじ2(小さじ1ずつ使用)、餃子の皮 12枚、スライスチーズ 2枚、ケチャップ大さじ1、お好みでパセリやトマトなど