



ICT×特別支援 GIGAスクール
に対応したタブレット活用
新しい学びの
形が見えてきた

ICT×特別支援 GIGAスクール
に対応したタブレット活用
明治図書／刊

農学基礎シリーズ 野菜園芸学
の基礎
篠原温／編著 農山漁村文化協会／刊
大学での学びに対応したフルカラー
の教科書。農学基礎シリーズは全巻
置いています。農家の方にも。



その気遣い、むしろ無礼になっ
てます！
三上ナナエ／著 すばる舎／刊
気遣いが裏目に出たり、過剰になっ
たり、悩めるあなたにちょうどいい
気遣いのコツを紹介します。



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

10月 ... 休館日

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						

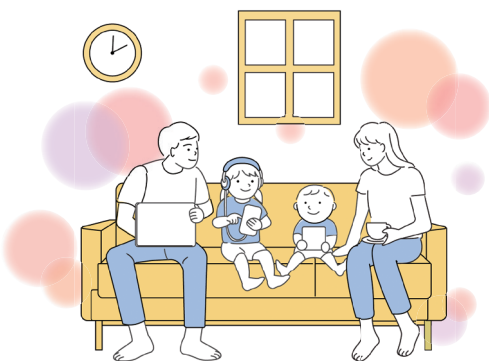
今月のおはなし会
10/16 (土)、23 (土) 先着10人

こころのトビラ

あなたの優先順位は？

昨今、親の身勝手な子どもへの大
切な人権が奪われてしまう出来事
をよく聞きます。温かい言葉や態
度によって励まされ、やる気を起
こす子どもがいる一方で、何気な
い言葉や態度で傷つけてしまう子
どももいます。
 ある日の新聞に、子育て中の親
のこんな相談が載っていました。
 「数か月前から4歳の子どもが言
うことを聞かなくなり、ぶつたり
蹴ったり、汚い言葉でののしっ
たり、所構わず金切り声をあげて泣
くので困っています」これに対し
て相談員は「子どもの『ねえ、ね
え』という話し掛けを、いい加減
に扱っていないか。子どもは、せ
めて3度に1度でいいから、親
が『なあに？』と言って、すぐに
こちらを振り向いてくれることを
願っている。それなのに、うるさ
がったり、おざなりな対応をした
り『あとでね』と待たせておいて
忘れてしまったり…。そんな自分
の都合優先の繰り返しになってい
ないだろうか。であれば、子ども
の怒りを買うのは当然である」と、
子どもの気持ちをしっかり受け止
めることが大事だと示唆していま
した。私たちも周りの人から大切

にされていると感じるとき、自分
の気持ちを受け止めてもらえる環
境にあるのではないだろうか。
年齢にかかわらず子どもも大人も
同じなのです。
 子どもは一人の人間として大切
にされることで、お互いの人権を
尊重し合おうとする感覚や意思が
芽生え、人権感覚を備えた大人へ
と成長できるそうです。子どもに
とって家庭は人権感覚を磨くお
おもとの場であり、心休まる場所
です。そして親は、何よりもなく
てはならない人であり、安心で
きる存在です。子どもと接する
ときには自分の都合優先の繰り返し
になっていないか、もう一度振り
返ってみましょう。



市人権啓発推進協議会 (☎ 27-8122)

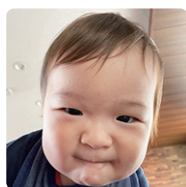
HAPPY BIRTHDAY

1歳のお誕生日
おめでとう

10月



はなさく いこい
花咲衣恋ちゃん
(閤)



なりまつ しゅん
成松 駿ちゃん
(樋 田)



ひらの ここね
平野心音ちゃん
(長 洲)



ながた えま
長田依菜ちゃん
(長 洲)



たくち みつき
田口美妃ちゃん
(北宇佐)



くぼ みんと
久保水人ちゃん
(北宇佐)



たかはし なつき
高橋菜月ちゃん
(上 田)



くりはら ゆきほ
栗林幸穂ちゃん
(大 塚)



そのだ あやと
園田彩人ちゃん
(上 田)



すずき べに
鈴木紅依ちゃん
(上 田)

11月生まれの締切日は10月5日(火)です。

12月生まれの締切日は11月5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。

【ネット申込】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



なかしま ほまれ
中島 誉ちゃん
(東高家)



なかぞの とき
中国叶綺ちゃん
(上 田)

※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)

🍴 秋なすのコンポート



1人分
52kcal

塩分
0g

作り方

- 【1】なすの皮をお好みでむく。
- 【2】鍋でAを沸騰させて、なすを入れ、落としぶたをして中火で15分ほど煮る。
- 【3】落としぶたを取って火を弱め、煮汁が少なくなるまで煮る。あら熱をとり、冷蔵庫で冷やして器に盛り付け、お好みでミントを添えたら完成。

なす特有のポリフェノール「ナスニン」が豊富で、秋なすは種が少なく締まりのよい果肉が人気。

材料(5人分) … なす2～3本、A〔水150ml、白ワイン150ml、はちみつ大さじ1と1/2、レモン汁大さじ1〕、お好みでミント葉適量