



憧れの情景を手元に!－ジオラマ  
製作入門

イカロス出版／刊

「もっと! 「育ちがいい人」だけ  
が知っていること

謙内えみ／著  
ダイヤモンド社／刊



お歳暮は送るべき? いただいたら?  
SNSでの付き合い、服装など年末  
年始に確認しておきたい情報も。



藤井康一／著  
KADOKAWA／刊

犬は飼い主にとって大切な家族。そ  
んな愛大家のために304の大  
きな愛犬家が教えます。



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

日	月	火	水	木	金	土	…休館日
				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  
12/15(水)、18(土)、25(土)  
先着10人

## こころのトビラ

## 「人権週間」はじまる

私たちの意識の中には、いろいろな固定観念があります。そのた  
め、一つ一つの事象や人間を見ず  
に「○○はこうだ」と勝手に決め  
つけてしまうことがあります。  
固定観念を生じさせる原因の一  
つとして迷信や風習があげられます。例えば「葬式は友引を避ける」  
「夜、爪を切つたらいけない」な  
どの迷信を信じています。不合理  
な迷信や風習でも昔からそうして  
きたとか、みんながそうしている、  
という理由で受け入れてしまい、  
いつの間にかそれらが普通になっ  
てしまふのです。

他にも数字の語呂合わせを気に  
することもあります。最近は、家  
庭で餅をつく光景を見かけなく  
なっていますが、多くの家庭でお  
正月用の餅つきは、12月29日を避  
けてきました。これは、語呂合  
せで9を「ク」と読み、苦をつけ  
こみ「苦もち」になると考えられ  
ているからです。私も子どもの頃  
にこの話を聞き、それ以来、29日  
に餅つきは避けるものと信じてき  
ました。ところが、福岡県や長崎  
県では29を「フク」と読み、福を  
つきこむ「福もち」として29日に  
餅つきをするそうです。9にこだ



市人権啓発推進協議会 (☎ 27-8122)

われば「苦もち」に、2と9にこ  
だわれば「福もち」に。このよう  
に、同じ行事でもところによって  
全く異なる慣習を持つのです。  
また、今年9月、内閣府が行  
た性別による役割などをめぐる無  
意識の思い込みについての調査で  
は76・3%の人が「ある」と  
回答しています。今なお、男女の  
役割を固定的にとらえる意識が根  
強く残っていることが明らかにな  
りました。

12月4日から10日まで「第73回  
人権週間」です。この機会に自分  
がいつも行っていること、当然だ  
と思っていることが本当に正しい  
のか、思い込みや決めつけではな  
いか振り返ってみませんか。

# HAPPY BIRTHDAY

1歳のお誕生日  
おめでとう

12月



たきした かんな  
滝下華菜ちゃん  
(上田)



やますえ そうま  
山末颯真ちゃん  
(中原)



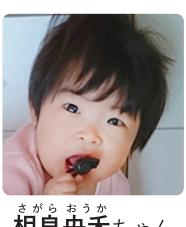
おの せいな  
小野聖奈ちゃん  
(落狩倉)



みそべ ひな  
溝部日菜ちゃん  
(城井)



やの とうま  
矢野冬真ちゃん  
(南宇佐)



さがら おうか  
相良央禾ちゃん  
(葛原)



くぼ うたこ  
久保 詠ちゃん  
(長洲)

1月生まれの締切日は**12月3日(金)**です。2月生まれの締切日は1月7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。

※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）

申込フォーム



管理栄養士  
おすすすめ！

健康レシピ  
recipe

健康課  
健康増進係  
(☎ 27-8137)

🍴 かちえび入り！長芋の香り焼き



1人分  
71kcal

塩分  
0.3g

作り方

【1】長芋は皮をむいてポリ袋に入れ、めん棒などで少し固まりが残るくらい叩いてつぶす。

【2】1にAを加えて、よくもんでまぜる。

【3】フライパンに油を熱し、2を食べやすい大きさに広げて強めの中火で両面をカリッと焼く。お好みでゆずやレモンを絞るか、刻んだ皮を飾ったら完成。

かちえびは赤エビを干した長洲の特産物。青のり、紅しょうがと合わせて、香りで減塩に！

材料（4人分）… 長芋 200 g、A [かちえび 12 g、小麦粉大さじ 1 と 1/3、青のり小さじ 1、紅しょうが 8 g、塩少々] サラダ油小さじ 2、お好みでゆずやレモンなど