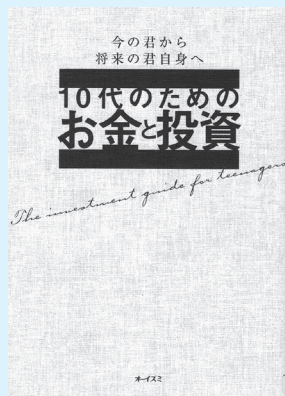




季節に合ったソフトドリンクの技術と理論を紹介。自宅でおしゃれなカフェ気分を味わってみませんか。

飲食店のためのドリンクの教科書
カスタマイズ・バイブル
メイユニバーサルコンテンツ／刊

収納上手の整理術
マガジンハウス／刊
ミリ単位で作った段ボール収納など
収納上手25組の部屋を紹介。ため
息が出るほど美しい空間です。



いづれ必要となるお金と投資、経済
についての解説本。10代にも分かり
やすく、基礎から教えてくれます。

10代のためのお金と投資
大泉書店／編・刊



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 ... 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		

今月のおはなし会
6/18 (土)、25 (土) 先着10人

こころのトビラ

ふだんの会話の中に

何気なく使われている言葉にふと疑問を感じたことはないですか。今月は、結婚記者会見から人権を考えてみたいと思います。場面は、芸能人のAさんとBさんの結婚記者会見で、リポーターのRさんがBさんにインタビューをしているところです。

R「このたびは、おめでとうございます。Bさんは今後お仕事を続けられますか？」

B「子どもが生まれたらしばらくお休みするかもしれませんが、できるだけ続けたいと思っています」

R「お子さんは何人ぐらい欲しいですか？」

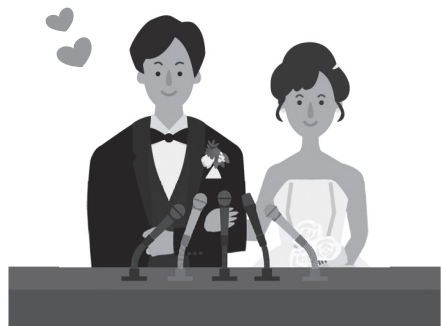
B「Aは子どもが苦手ですが、私は好きなので3人は欲しいですね」

R「Bさんの得意な料理を教えてください」

B「実は、私は料理が超苦手なんです。でも、Aがそれでもいいって言ってくれたので」

(長崎県人権・同和対策啓発資料より抜粋)

これを読んだとき、気になる点はいくつありましたか。また、Bさんの性別を男女どちらと捉えましたか。Bさんを女性と思って読んだ人が多いのではないのでしょうか。その判断のもとは何でしょう。リポーターが「(結婚したら)仕事を続けるかどうか」を尋ねた



市人権啓発推進協議会 (☎ 27-8122)

ことについて「女性は結婚したら仕事を辞める」という前提が見えます。また、子どもに関する質問にも、結婚したら子どもを産むという決めつけもありそうです。Bさんが不妊治療をしている場合もあることを考えるとやや配慮に欠けます。得意料理の質問への返答から、Bさんも女性が料理をするものと受け止めていることがわかります。こうしてみるとこの会見には、リポーターや当事者の思い込みや決めつけが見て取れます。私たちの普段の会話はどのように。思い込みや決めつけに気付かず話していることもあるのではないのでしょうか。今一度、自分の言動を振り返ってみませんか。

HAPPY BIRTHDAY

1歳のお誕生日
おめでとう

6月



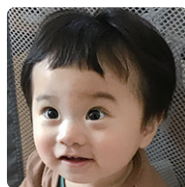
やまうち あすみ
山内天子美ちゃん
(森山)



いわお ゆうき
岩男勇希ちゃん
(龍王)



ふるそお ゆえん
古曾尾柚杏ちゃん
(下高)



やの とうり
矢野允理ちゃん
(順風新田)



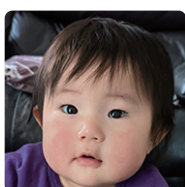
つみ あさひ
堤旭ちゃん
(城井)



さの あさひ
佐野朝陽ちゃん
(東高家)



はしづめ
橋爪いろはちゃん
(城井)



よしむら なな
吉村奈夏ちゃん
(下時枝)



つちや なぎ
土谷凪ちゃん
(城井)



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

【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。

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)

ムリなく、ムダなく、賢く備蓄!

いざという時のために食料を備蓄していても、気づいたら賞味期限が切れていたということも。そこで、今回は備蓄食料を使ったレシピを紹介します。備蓄食料を古いものから使用し「備える→食べる→買い足す→備える」のローリングストックで鮮度を保ちながら、ムリなく、ムダなく、賢く備蓄しましょう!

🍴 缶詰アヒージョ



作り方

- 【1】缶詰は汁気を切っておく。ニンニクはみじん切りにする。赤唐辛子は種をとり、クルミは粗く砕く。
- 【2】エリンギは一口大に切り、ブロッコリーは小房に分け、ミニトマトはヘタを取って切り込みを入れる。
- 【3】フライパンにサバとAを入れ、弱火で香りを出す。2とマッシュルームを加えて中火で5分ほど煮る。
- 【4】クルミを加えてさらに5分ほど煮る。野菜に火が通ったら、塩コショウで味を調える。
- 【5】1cm幅に切ったバゲットを焼いて添えたら完成。

材料(4人分) … サバの水煮缶1缶(約190g)、マッシュルームホール缶1缶(固形量75g)、A(ニンニク2粒、赤唐辛子1本、オリーブ油1カップ)、エリンギ1パック、ブロッコリー100g、ミニトマト8個、クルミ20g、塩コショウ少々、バゲット適量

引用: 東京ガスネットワーク㈱「防災レシピ 日々のごはんともしものごはん」

心も体も
地域も元気に!

食育レシピ
recipe

今回のレシピについてはこちら



健康課
健康増進係
(☎ 27-8137)