

「食の大切さを知る」「学習意欲が湧いてくる」などテーマ別におすすめの絵本312冊と活用法を紹介。

齊藤和貴／著 小学館／刊

豊かな心と思考力を育む絵本で
広がる小学校の授業づくり

料理人の著者が膨大な知識と魚への愛を語る。なじみ深い魚から珍しい魚まで旬ごとに調理法などを解説。

西潟正人／著 KADOKAWA／刊

The肴酒呑み魚を造れ



自由現代社／刊

初心者のためのギター基礎教本

ギター初挑戦の方におすすめの1冊。弾き方・名称・手入れ方法などをやさしく図解で説明。



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
10/15(土)、22(土)
先着 10 人

こころのトビラ

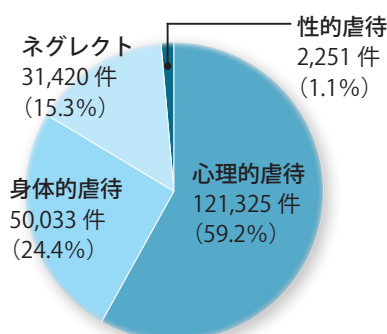
決して他人事じゃない

子どもの基本的な人権を保障するために定められた子どもの権利条約には「生きる」「育つ」「守られる」「参加する」といった4つの権利が示されています。昨今、親の身勝手な行動により子どもの大切な人権が奪われてしまっている現実をよく耳にします。7月には、神奈川県で車内に残された幼児2人が熱中症の疑いで死亡しました。このような報道を見るたび、心が痛くなります。

厚生労働省によると、児童相談所の虐待対応件数は年々増え続け、令和2年度は全国で20万件を超えて、過去最多を更新したそうです。虐待の内容別にみると、最多は暴言を吐いたり、子どもの目の前で家族に暴力を振るったりする心理的虐待で12万1,325件(59.2%)に上っています。また、殴るなどの暴行を加える身体的虐待や子どもの面倒を見ないネグレクトなどもあります(円グラフ参照)。その中でもネグレクトは、過去12年間の事例を検証した結果、ネグレクトにより死亡した年齢は0歳の割合が58.7%と高くなっているそうです。

児童虐待は、保護者の貧困や慣

児相虐待対応件数(令和2年度)



市人権啓発推進協議会 ☎ 27-8122

れない育児、親自身が過去に受けた虐待の経験、地域社会からの孤立や人的支援の希薄など、さまざまな原因が考えられます。ある専門家は、子育て世帯を孤立させない取り組みを積極的に進める必要があると指摘しています。関係機関による取り組みはもちろんのことですが、私たちにできることは、子どもたちを取り巻く問題に見えぬふりをせず、地域全体で子どもを見守り、育てていくことではないでしょうか。

子どもたちの人権が守られる社会にするためにも、日ごろからお互いに関心を寄せ、あいさつや声かけができる関係づくりを心がけたいものです。

HAPPY BIRTHDAY

1歳のお誕生日
おめでとう

10月



ふるえ ことみ
古江心美ちゃん
(上田)



あだち なみ
足立 和ちゃん
(大塚)



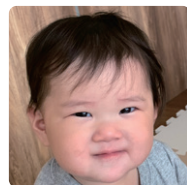
こんどう さやか
近藤 彩ちゃん
(上田)



いしはら みなみ
石原美波ちゃん
(葛原)



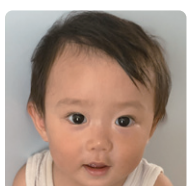
よしかわ みつき
吉川満葵ちゃん
(下高家)



おおかわ しゅり
大川純璃ちゃん
(樋田)



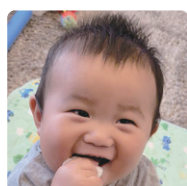
まる およしみち
丸尾義迪ちゃん
(江須賀)



くぼ じゅん
久保 純ちゃん
(森山)



はしもと がく
橋本 岳ちゃん
(芝原)



まつうら れんた
松浦蓮太ちゃん
(樋田)



さくしま かずき
鮫島和希ちゃん
(四日市)



こんどう なみ
近藤 和ちゃん
(四日市)

11月生まれの締切日は**10月5日(水)**です。12月生まれの締切日は11月4日(金)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。
※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



ひし の みな
樋口未依那ちゃん
(四日市)

■ 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)

もったいない! 余り食材を上手に使いきり

10月は食品ロス削減月間です。ご家庭で使いきれなかった食材や食べきれなかった料理はありませんか? 今回は余った食材をおいしく食べられるレシピを紹介します。冷蔵庫をこまめにチェックし、買うものを整理するなど、大切な食べ物を無駄なく食べて食品ロスを減らせるよう心がけましょう。

🍴 残り野菜の担々うどん風



作り方

- 【1】人参、長ねぎの青い部分、ブロッコリーの茎をみじん切りにする(他の残り野菜でも可)。
- 【2】耐熱容器に豚ひき肉、おろし生姜、おろしにんにく、焼肉のたれを入れて混ぜる。ラップをかけ、電子レンジで600W 1分30秒加熱する。
- 【3】2にみそ、水、ゆでうどんを入れてラップをかけ、電子レンジで600W 2分加熱する。豚ひき肉に赤い部分が残っていたら再度加熱する。
- 【4】よく混ぜて皿に盛り付け、お好みで唐辛子やラー油をかけたら完成。

材料(4人分)… 人参40g、長ねぎの青い部分20g、ブロッコリーの茎20g、豚ひき肉200g、おろし生姜少々、おろしにんにく少々、焼肉のたれ大さじ4、みそ大さじ4、水大さじ4、ゆでうどん720g、お好みで唐辛子やラー油(味の濃さは焼肉のたれとみそを減らして調節してください)

引用: クックパッド(株)「消費者庁のキッチン」

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)