



カボチャの収穫時期になりました。揚げたカボチャに甘酢のたれがよく合います。

カボチャと豚肉の南蛮漬け

244
Kcal

※一人分あたり

塩分
1.5g

体内でビタミンAに代わるβカロテンを多く含んでいるカボチャ。「食べると風邪をひかない」といわれています。



今月は広瀬支部の皆さん

(材料) (4人分)
カボチャ …… 300g
豚こま肉 …… 200g
揚げ油 …… 適量
小麦粉 …… 適量
塩 …… 少々

【つけだれ】
酢 …… 大さじ2
砂糖 …… 大さじ2
しょうゆ …… 大さじ2
ごま油 …… 大さじ1

【作り方】

- ① カボチャはワタと種をとり、7ミリの厚さに切る。
- ② 豚肉は塩を少々ふり、小麦粉をまぶしてよくほぐす。
- ③ ボウルにつけだれの材料を混ぜておく。
- ④ フライパンに揚げ油を2掬くらい入れ、中温に熱する。
- ⑤ カボチャを入れ、揚げ色がついたら取り出す。
- ⑥ 豚肉を入れ、カリッと揚げ、熱いうちにつけだれに加える。カボチャを入れ、混ぜ合わせて出来上がり。



▲「人権・同和教育推進協議会」の様子。

シリーズ
人権を
考える⑰

|| 人権尊重社会の実現をめざして ||
正しく理解し、気づき、新たな出発を
同和問題最終回

【大正時代】

差別をなくす運動が始まった時代
1922(大正11)年、差別を受けた人々による部落解放をめざす「全国水平社」が結成。創立大会では人間の尊厳を高らかにうたった日本初の人権宣言文が読み上げられました。

【昭和時代】

同和对策事業が推進された時代
第二次世界大戦終結後、「人権は侵すことのできない永久の権利」と定めた日本国憲法が發布されました。1969(昭和44)年に「同和对策事業特別措置法」

が施行。その後、被差別部落の生活環境の改善や就労、進学支援が行われました。

【平成・令和時代】

新たな出発の時代
2016(平成28)年に「部落差別の解消の推進に関する法律」が施行されました。この法律の最大のポイントは「現在もなお部落差別が存在する」と認知し、教育・啓発と相談体制の充実を国と地方公共団体が行う責務があると明記している点です。

全ての人が生まれながらにして持つ平等の権利を奪う差別を決して許してはなりません。市民一人一人がこの問題を正しく理解し、差別を絶対に許さない考えや行動をとることが求められています。

市では、企業や地域の団体、学校などと一体となって「人権・同和教育推進協議会」を組織しています。今後もさまざまな機会を通して啓発活動を積極的に進めていきます。

問い合わせ

人権施策推進課 TEL 23-3095