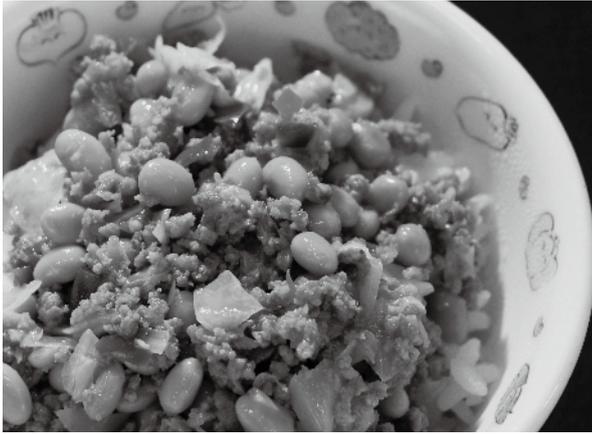


## 素材の味を生かしたお野菜レシピ

問い合わせ いきいき健康課 ☎23-3220



納豆は栄養価が高く、納豆に含まれる酵素は血液をサラサラにする効果があるといわれています。

ねばりがなくなるので、納豆が苦手な人も食べやすくなっています。



レシピ考案：安来市私立保育連盟 やすぎこども園 食育部の皆さん

材料（4人分）	パプリカ	1/4個
納豆（付属のたれを含む）	合いびき肉	120g
キャベツ	しょうゆ	小さじ1
ピーマン	ごはん	4杯分
	油	適量

## 子どもも大好き 納豆丼

※1人分あたり

350  
Kcal

塩分  
0.4g

### 【作り方】

- ① キャベツ、ピーマン、パプリカを細かく切る。
- ② 鍋に油をひき、合いびき肉を炒める。
- ③ ②に①を入れて、さらに炒める。
- ④ ③に納豆、納豆の付属のタレを入れる。
- ⑤ ④にしょうゆを入れて、味を調える。
- ⑥ ⑤をごはんの上のせて、出来上がり。

=人権尊重社会の実現をめざして=

シリーズ  
人権を  
考える 63

### 同和問題に正面から 向き合い、正しく学んで いきましょう！

次の設問は、昨年実施した「安来市人権に関する市民意識調査」のうちの1つです。

#### 同和問題でどのようなことが問題だと思いますか（複数回答）

- ・結婚のときに、家族や親せきなどが反対すること 68.9%
- ・差別的な言動をすること（インターネット上の書き込み、落書き含む） 66.1%
- ・身元調査をすること 32.6%
- ・就職のときに差別があること 27.6%
- ・家（住宅）を買ったり借りたりするときに同和地区を避けること 27.0%

このように、同和問題（部落差別）は、今も多くの問題を抱えながら未解決のままである、とても深刻な人権課題です。

同和問題を知るきっかけについては、「学校の授業で」「家族や親せきから」に次いで多かったのが「同和問題のことは知らない」でした。学校で学んでいる10～40歳代の回答率が高いことから、学校での学習が定着していないことや職場等での研修が不十分であることなど、「学びが継続していない」現状が分かります。

近年、学校では、最新の研究に沿って改訂された教科書によって、子どもたちは同和問題と正しく出会い、部落差別がいかにも不合理で許されないものであるかを学んでいます。

将来を担う大切な子どもたちが、これからの人生の中で差別されたり差別したりすることから守るためにも、まず私たち大人が同和問題に向き合い、学び、正しい知識と認識を得る必要があります。同和問題の研修会に参加するなど、積極的に学ぶ姿勢をもちましょう。

問い合わせ 人権施策推進課 ☎23-3095

#### ◆11月の「特設人権相談所」

開設日時 11月19日(火)9時30分～12時  
場所 安来中央交流センター（第3会議室）

