

ご存知ですか あなたに身近な 人権擁護委員



人権擁護委員制度は、日ごろ地域に根ざした活動を行っている民間の人たちが、地域の中で人権思想を広め、人権侵害が起きないように見守り、人権を擁護していくことが望ましいという考えから設けられたものです。

現在、約14,000名の委員が全国の各市町村に配置され、講演会や座談会を開催したり、法務局や特設人権相談所、自宅などで住民の皆さんの悩みごとや心配ごとの相談を受けたりしています。皆さんの一番身近な相談相手です。日野町には、町長の推薦により法務大臣から委嘱を受けた5人の人権擁護委員さんがおられます。

氏名	住所	電話番号
あさ 原 かつ じ 麻 原 克 司	鳥居平	☎️ 0944
きしわだ かよこ 岸和田 加代子	木津	☎️ 2066
の ぐち さだ いち 野 口 定 一	増田	☎️ 3978
おく だ ちよこ 奥 田 千代子	上駒月	☎️ 0856
おか とし子 岡 とし子	鎌掛	☎️ 3835

全国一斉 「子どもの人権110番」 強化週間



学校における「いじめ」や家庭内における児童虐待など、小学生・中学生・高校生等の悩みごとや心配ごと、子どものことで悩んでおられるご家族の相談に電話で応じます。

お気軽にご相談ください。

●相談内容

いじめ、体罰、不登校、虐待など子どもの人権にかかわる問題について

●相談電話

0120-007-110 (フリーダイヤル)

●相談日時

6月27日(月)～7月3日(日)

午前8時30分～午後7時

※土・日曜日は午前10時～午後5時

●相談員

人権擁護委員(子ども人権専門委員が中心)および法務局職員

●実施主体

大津地方法務局・滋賀県人権擁護委員連合会・滋賀県子ども人権専門委員会

※この期間以外にも同じ電話番号で法務局職員、人権擁護委員が相談に応じています。



健康推進員
もりかわ
森川 よし子さん
(北脇)

💡ポイント💡

焼きなすを豆腐そぼろでさわやかに。夏野菜のなすを使って、ひと工夫のアイデアでいつもの味が大変身。きゅうりを刻んで⑤に混ぜてもおいしくいただけます。

ヘルシークッキング

焼きなすのそぼろやっこ



材料(4人分)

なす4本、豚ひき肉150g、絹ごし豆腐1丁、青ねぎ½束、みょうが1パック、かいわれ1パック、梅干し1～2個

④【だし200cc、しょうゆ40cc、みりん40cc】

作り方

- ①なすは焼いて皮をむき、一口大に切る。
- ②豚ひき肉は下ゆでする。絹ごし豆腐は水を切る。
- ③青ねぎは小口切り、みょうがは千切りにする。
- ④梅干しは種を取り、たたいておく。
- ⑤ボウルに下ゆでした豚肉、豆腐、青ねぎ、みょうがを入れよく混ぜ、そぼろやっこを作る。
- ⑥④を沸かし、たたいた梅肉を入れてよく混ぜる。
- ⑦器に焼きなすを盛り、⑤のそぼろやっこをのせ、⑥をかける。
- ⑧最後に、かいわれをあしらって出来上がり。

☆1人分エネルギー 187kcal

たんぱく質 13.1g / 脂質8.2g

食塩相当量 3.3g