

人権啓発展示会

邑久光明園友愛会では、6月の「らい予防法による被害者の名誉回復の日および追悼の日」に合わせて、人権啓発展示会を開催します（観覧料無料）。

邑久光明園内外の歴史からハンセン病問題に触れ、人権について考えてみませんか。

▷日時 6月20日（木）～23日（日）
午前9時～午後5時

▷場所 中央公民館（邑久）

園（公財）邑久光明園友愛会（邑久光明園福祉室内）

☎0869-25-1574



こみよたん

投稿を募集しています

①1歳のお子さんの写真

氏名、住所、生年月日、家族（氏名、続柄：2人まで）からのひとことを記入

②短歌・俳句・川柳・詩

③催し物の告知や募集

④イラスト・絵手紙

⑤瀬戸内市の風景などの写真

写真の題名、撮影場所・日時、コメント、市ホームページへの掲載可否などを記入

★応募方法

住所・氏名・電話番号を明記し、はがき・FAX・電子メールなどで秘書広報課へ送付してください。匿名・ペンネームを希望する場合は、その旨もお書きください。紙面の都合上掲載できない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

園 秘書広報課

〒701-4292 瀬戸内市邑久町尾張300-1

☎0869-24-7095

FAX 0869-22-3304

mail：hiroba@city.setouchi.lg.jp

シルバー人材センターでは、 一緒に活動する仲間を募集しています

高齢化や労働力人口の減少が進行する中、60歳以上の高齢者は「経験豊富な即戦力」として期待が高まっています。

公益社団法人岡山県シルバー人材センター連合会では、岡山県労働局の委託を受けて、毎年、シルバー人材センターへの入会を希望する60歳以上の人を対象に、シルバー人材センター会員となり、自信を持って新たな分野で活躍するために、知識・技能が習得できるさまざまな技能講習を実施しています。

働く意欲のある60歳以上の皆さん、ぜひこの機会にチャレンジしてみませんか。なお、講習受講料は無料です。

園 公益社団法人 瀬戸内市シルバー人材センター

・事務局 ☎0869-24-0467

・邑久事業所 ☎0869-24-0468

・長船事業所 ☎0869-26-6444

・牛窓事業所 ☎0869-34-5858

興味のある人は、左記各事業所へ
お気軽にお尋ねください！



事前申込制

■刃物研ぎ講習

▷講習日 7月3日（水）

▷申込締切 6月19日（水）

▷講習場所 笠加コミュニティセンター

■ドローン講習

▷講習日 7月25日（木）

▷申込締切 7月11日（木）

▷講習場所 笠加コミュニティセンター

■樹木剪定講習

▷講習日 10月2日（水）～4日（金）

▷申込締切 9月18日（水）

▷講習場所 長船カントリークラブ

■寄植え教室

▷講習日 11月5日（火）

▷申込締切 10月22日（火）

▷講習場所 瀬戸内市シルバー人材センター
（邑久事業所会議室）

文芸コーナー

（敬称略）

クラス会馴染みの割烹花見酒

原野信一郎（牛窓町牛窓）

朝夕の冷えにかこまれ桜の午後

野口 慶子（牛窓町牛窓）

終日を花の下にて過ごしをり

後藤 靖子（牛窓町牛窓）

初夏の庭四方八方カモミール

服部 文枝（邑久町大窪）

春障子曾孫穴開け風を呼ぶ

川野 富子（邑久町尻海）

被写体は初めての春初めての

桜曾孫の頬に花びら

舟積由紀子（牛窓町鹿忍）

哀しきは花に急ぎて散りし君

卯月夕べの霞となりて

桂舟道人（邑久町山田庄）

早いもの農家に嫁ぎ五十年

今ではへじも恐くないです

大倉 衛（長船町飯井）

天候に左右されずに生きて行く

服部 敬一（邑久町大窪）

師楽越え敷井尻海を遠く見て

瀬戸内市の広さ感じた日なり

上山 幸子（邑久町豊安）

お詫びと訂正

広報せとうち5月号に掲載した内容に次のとおり誤りがありました。お詫びして訂正します。

広報せとうち5月号11ページ「知っ得！せとうち便」

手話奉仕員 養成講座（基礎編）

聴覚障害者などの意思疎通を支援することを目的に、手話奉仕員の養成講座を開催します。

（誤）入門編から続く講座となっており、入門編を修了した人もしくはそれに該当する講座を修了した人は対象外となります。

（正）入門編から続く講座となっており、入門編を修了した人もしくはそれに該当する講座を修了した人が対象となります。

瀬戸内市の味

野菜の あったかポトフ



◆材料（4人分）

●アスパラガス（2本）

●じゃがいも（2個）

●玉ねぎ（1個）

●キャベツ（3～4枚）

●にんじん（1/3本）

●ミニトマト（8個）

●ウインナー（4本）

●水（600cc）

●オリーブオイル（大さじ1）

●白ワイン（大さじ1/2）

●固形コンソメ（2個）

●塩・こしょう（少々）

◆作り方

①アスパラガスははかまと皮をむき、3～4cmの斜めに切る。じゃがいもは皮をむき、大きめの一口大に切り、水にさらす。玉ねぎはくし切り、キャベツはざく切り、にんじんは乱切りにし、ミニトマトはへたを取っておく。

②鍋に水、A、じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、にんじんを入れて煮る。

③②がやわらかくなったらアスパラガス、ミニトマト、ウインナーを入れ、3分ほど煮る。

④塩・こしょうで味を調える。

アスパラガスは
今が旬です



今月のレシピは かぼちゃの会

園健康づくり推進課
☎0869-24-8031