

ハンセン病問題に関するシンポジウム

この橋の向こう側

～コロナ禍を振り返りハンセン病問題を考える～

感染症の発生とそれに伴う人権侵害はこれまでも繰り返されてきました。ハンセン病については、今なお差別や偏見に苦しむ人がいます。

このシンポジウムでは、コロナ禍を人権の観点から振り返りながら、ハンセン病問題との共通点を見出し、ハンセン病問題を改めて考えるとともに、二度と同じ過ちを繰り返さないために私たちはどうすればいいのか考えます。

- ▷日時 2月14日(土) 午後1時～午後4時30分
▷場所 山陽新聞さん太ホール(岡山市北区柳町2-1-1)
▷申込方法 二次元コードからお申し込みください。

入場
無料

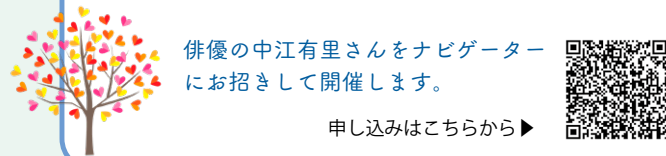
シンポジウムのテーマ

- コロナ禍で起きたこと
コロナ禍で起きた偏見や差別について行政、報道などの視点から考えます。
- 橋の向こう側にあったもの
邑久長島大橋の架橋を振り返り、これからを考えます。
- ハンセン病回復者と家族が語ること
今なお差別や偏見と向き合っている人たちの声を聞きます。
- これからの私たちへ

【同時開催】

- 療養所入所者の作品・写真展「風と海の中」をさん太ギャラリーで開催します。
▷期間 2月10日(火)～14日(土)

園(公財)邑久光明園友愛会(邑久光明園福祉室内)
☎0869-25-1574



俳優の中江有里さんをナビゲーター
にお招きして開催します。

申し込みはこちらから▶

投稿をお待ちしています

- ①瀬戸内市在住の1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

我が家の宝1歳です！

令和6年11月5日生まれ

長江 紗由 ちゃん
お住まい 長船町

＜ひとこと＞

誕生日おめでとう！にこにこ笑顔のかわいい紗由♡ これからもお姉ちゃんと仲良く、たくさん遊んで大きくなってね！
(父 芳彦さん・母 日香さん)



文芸コーナー (敬称略)

はごいたに思いで重ね春を待つ

野口 慶子(牛窓町牛窓)

紅葉散る残るひと葉も舞いにけり

後藤 靖子(牛窓町牛窓)

柏の木で鳩が子育て巣だち待つ

服部 文枝(邑久町大窪)

すき焼きは子供のころに盆と暮れ

服部 敬一(邑久町大窪)

杳き日に倉商と市商を間違へて

入学式に遠廻りせし

上山 幸子(邑久町豊安)

「涙の日・ラクリモーサ」に筆尽きて

クラブピアに伏し哭くほかぞ無き

桂舟道人(邑久町山田庄)

大掃除孫の幼き字の封書

捨てられなくてまた仕舞いおり

舟積由紀子(牛窓町鹿忍)

新春の朝日をあびて歌ってる

愛とロマンの岡山城よ

大倉 衛(長船町飯井)

瀬戸内市 こどもひろば

外遊びを楽しむまち。瀬戸内市

子育て世代の声から生まれた「こどもひろば」は、市内各所で開催中です。みんなと一緒に楽しみましょう！

開催情報

2月10日(火)

時間：午前10時～
場所：長船美しい森



令和7年12月開催の様子



その他の開催情報は
こちら▼



「子育て応援サイト」



食育だより

鮭のロール白菜



★1人分の栄養価
エネルギー：175kcal
たんぱく質：14.2g 脂質：9.5g
炭水化物：8.5g 食塩相当量：1.7g

今月のレシピは 食育ボランティアへるはび

園健康づくり推進課
☎0869-24-8031

CHECK

- ・白菜は瀬戸内市の特産物です。特に牛窓では品質の良いものを「冬黄白菜」としてブランド化を行っています。
- ・買うときは、巻きがしっかりしていて重みがあり、外側の葉が新鮮なものを選びましょう。



■作り方

- ①白菜は、軸と葉に切り分ける。(横半分程度に切り分ける) 軸は短冊に切る。葉は電子レンジ(500W)で2分加熱し、しんなりさせる。
- ②鮭は皮を取って削ぎ切りにし、塩、こしょうをふる。
- ③白菜の葉2枚で鮭1切れ分を包み、爪楊枝で止める。
- ④フライパンに③と白菜の軸、Aを入れて火にかける。沸騰したら弱火にし、ふたをして20分程度煮る。
- ⑤牛乳と粒マスタードを入れて5分程度煮て、同量の水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。
- ⑥取り出して半分に切り、器に盛る。白菜の軸を添え、ミルクソースをかける。

- 材料(4人分)
- 白菜 8枚(560g)
- 鮭切り身(骨なし) 4切れ(240g)
- 塩 小さじ1/4(1.5g)
- こしょう 少々
- 酒 大さじ3(45g)
- 固形コンソメ 1/2個(2.6g)
- 塩 小さじ1/2(3g)
- こしょう 少々
- 水 250ml
- ローリエ 1枚
- 牛乳 100ml
- 粒マスタード 大さじ1(18g)
- 片栗粉 小さじ2(6g)

A

市ホームページ「みんなの食育ひろば」
で食育情報を発信中！▶

