



つやまっ子 はぐくみQ&A

今月のポイント -「万引き」について-

Q 子どもが「万引き」などの問題を起さないようにするには、保護者としてどのようにすればよいのでしょうか？

A 万引きは「初発型非行」や「非行の入り口」といわれ、罪の意識もないまま、軽い気持ちで行われる傾向にあります。動機としては「ストレスのはけ口」や「友人などからの誘い」「執拗な物欲」などがあります。常習化すると規範意識がまひし、スリルを求めて行うなどゲーム感覚が強くなり、大きな非行に発展する危険性が高くなります。

万引きは「遊びのつもり」や「この程度のこと」「品物を返せばよい」「お金を払えばよい」などといったことでは片付けられない「犯罪」です。日頃から人のものを盗むことはいけないこと、万引きは罪であり恥ずべきこと、やってはいけないことであると諭していくことが大切です。万一、万引きをしてしまったときは毅然とした態度でしかることが大切です。

しかし、子どもは問題行動を起こすことで大人に何かを訴えかけているのかもしれない。日頃から家庭で子どもが感じ、思っていることなどを言葉に出させ、よく聞くように心掛けましょう。

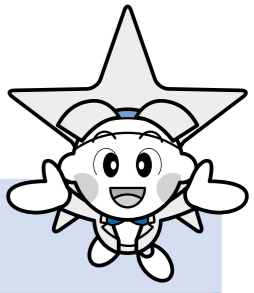


津山市青少年育成センター 家族のこと、友だちのこと、
市役所東庁舎3階 ☎31-8650 青少年の悩みごと、ご相談ください

晴れの国おかやま 文化回廊

あ晴れ!おやま末国文祭

国民文化祭・おかやま2010 平成22年10月30日(土)~11月7日(日)

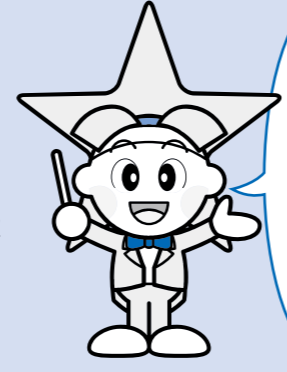


Vol.8 文化がまちに出る! プロジェクト in 津山

- 津山スイーツフェスタ 定番の洋菓子に、和菓子店の創作スイーツも参加。
- 懐かしの中心商店街 昭和初期以降の商店街の新聞記事や写真を展示。歴史を振り返る温故知新の展示会。
- 美作一国之絵図・城下町津山山絵図展 江戸時代に製作された「美作一国之絵図・城下町津山絵図」を展示。講演会も開催。
- みんなであう! 「うたごえ喫茶」のメンバー80人が観客とともに大合唱。
- 紡染織:まとう・使う 不用になった洋服などの材料を織り上げた作品の展示と、毛糸づくりの実演と体験会。
- ソシオに文化がやってくる ちびっこ仮装大会やベトナムの演奏、琴とフルートのコラボ演奏、押し花展などを実施。
- 津山讀美 文化連盟会員の作品展示。篠笛づくり教室、阿波っ子伝統文化茶道教室の接待など。
- 根本圭助年賀状コレクション展 漫画家、イラストレーターなど有名年賀状を展示。また「子どもの感性の体感」をテーマとして小学生が撮影した写真を展示。
- 北方系美術展 美作地域で独自の制作活動を続けるアーティストたち(書・写真・版画・工芸・立体・家具)の合同作品展。
- MIMA商店街 美作大学と近隣高校の学生たちが空き店舗を利用してまちに「にぎわいと元気」を与える独自の店舗を開設。
- 文化がまちに出る! 各プロジェクトの実況中継等 エフエムつやまで各プロジェクトの紹介や実況を中継。国文祭事業の事前PRなども放送。



▲津山スイーツフェスタの様子



いろいろなイベント
楽しみだね

問い合わせ先 国民文化祭推進室 ☎32-7001

困ったときの相談先 市民相談室 ☎32-2057
土・日曜日は県消費生活センター ☎086-226-0669

今年6月、貸金業法が改正され貸金業者(銀行は含まない)からの個人の借入れ方法が大きく変わりました。その1つが、すべての貸金業者からの借入れの合計額が年収の3分の1を超える場合は、新たな借入れができないというものです。今回の相談では、すでに合計額で年収の3分の1を借りているので、新たな借入れはできません。そのほかにも、大きな変化として次の2つがあります。

①社で50万円以上、他社との合計で100万円以上借りる場合、年収を証明する書類の提出が必要

②専業主婦は配偶者の同意が必要(同意があれば必ず借りられるとは限りません)

今回の改正は、消費者にとって一見不便になったように思えますが、多重債務者の増加が深刻な社会問題となる中、消費者を保護するために行われました。

ヤミ金融業者など違法な業者による被害も増えていきます。生活などに困った場合は、安易にお金を借りるのではなく、市民相談室にご相談ください。



なるほど
しあわせの知識
ご存知ですか? 消費者金融の借入れルールが変わりました

現在、年収450万円未満で消費者金融3社から50万円ずつ、合計150万円を借り入れています。法律が改正され、年収額の3分の1までしか借入れができなくなるとニュースで聞きました。この限度額は消費者金融1社当たりの借入額についてでしょうか? それとも合計額でしょうか?

食育通信



津山の食材を使って、バランスの良い食事を!

(夏野菜を使った料理)

旬のジャンボピーマンを使ったドライカレーです。ピーマンとカレーの味がよく合い、ピーマンがたくさん食べられます。暑い夏こそ野菜をしっかりと取りましょう。



1人当たり栄養価
エネルギー552kcal、たんぱく質18.2g、脂質12.2g、塩分1.6g

- ピーマンたっぷりドライカレー**
- 【材料(4人分)】**
ごはん…800g、牛ひき肉…120g、豚ひき肉…120g、ショウガ…少々、タマネギ…大1個、ジャンボピーマン…3個、サラダ油…小さじ2、カレー粉…大さじ1と1/3、ウスターソース…大さじ1と1/3、塩…小さじ2/3
(ジャンボピーマンの代わりにピーマンを使ってもよいです)
- 【作り方】**
①ショウガ、タマネギはみじん切り、ピーマンは5mm角に切る
②フライパンに油を熱し、ショウガをいためて香りを出し、ひき肉を加えて火が通るまでいためる
③タマネギを加えて少ししんなりとするまでいため、ピーマンを加えてさらにいためる
④調味料を加えて混ぜ、味を整える
⑤皿にご飯を盛り、④をかける

毎月19日は食育の日 問い合わせ先 健康増進課 ☎32-2069