



つやまっ子 はぐくみQ&A

今月のポイント -「家庭内暴力」は子どもからのシグナル-

Q 小さいころからずっといい子だったのに、思春期になってひどく反抗するようになり、時には暴力も…。どうしてこんなことになったの？

A 最近の子どもの家庭内暴力の傾向として、暴力で自分の要求を通そうとする、学校での人間関係のストレスを母親にぶつけるなど、過保護に育てられた子どもの不安定な姿が垣間見えるケースが増えてきています。

親からの過大な干渉や過保護な環境の中で育った子どもは、幼少時は「素直な良い子」であっても、自主性や協調性が養われていなかったり、嫌なことはしたくないと我慢ができなかったりなど、成長するに連れて、友だちなどの周りとの関係の中でうまくいかないことが生じてきます。



子どもが今の自分とこれまでの親との関係に気づき、「自分を支配していた親」に対する「異議申し立て」が「家庭内暴力」として表れているのかもしれない。

しかし、暴力行為は絶対に許してはいけません。家庭内暴力は子どもだけの問題ではなく、家族の問題であることを親自身が理解し、父親・母親がそれぞれの役割をきちんと果たしているか今一度見直すことが大切です。

津山市青少年育成センター 家族のこと、友だちのこと、
さあいざ、はろーごー
 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

おいしさ・安全・安心にこだわった餃子です。食べ比べて、自分の好みに合う餃子を見つけてください。
 公式ブログもぜひご覧ください。
<http://tsuyamagyozuza.sblo.jp/>

問い合わせ先 つやま新産業創出機構 24-0740



つやま新産業創出機構
産学官

Vol.7 津山餃子でまちおこし!



津山餃子は「津山産小麦「ふくほのか」を100%使用した皮で津山の食材を1品以上使った具を包むこと」などをコンセプトに開発した商品です。

現在、中華や和風、イタリアン、スイーツなど、多様な津山餃子が生まれ、市内で食べることが出来ます。

★津山餃子、完成!
 平成22年7月に津山食料産業クラスター推進協議会で津山餃子部会が誕生しました。商品開発にあたっては、餃子部会の参加者による意見交換や一般消費者を招いた試食会、イベントでの試験販売、美作大学などの専門家の意見など

津山餃子は「津山産小麦を参考にしながら商品改良を重ねてきました。現在、参加企業7社の津山餃子が完成していますが、新しい商品もどんどん開発が進められています。

★津山餃子による地域間連携
 全国的にご当地餃子による地域間の連携が進んでおり、餃子を軸にした産業振興やまちおこしが広がりをみせています。

津山餃子もイベント出展など、さまざまな地域間連携に参加する予定です。そうした活動を通じ、津山市の産業振興やまちおこしにつながるよう機運を盛り上げていきます。

困ったときの相談先 市民相談室 32-20057
 土・日曜日は県消費生活センター 086-2226-0999

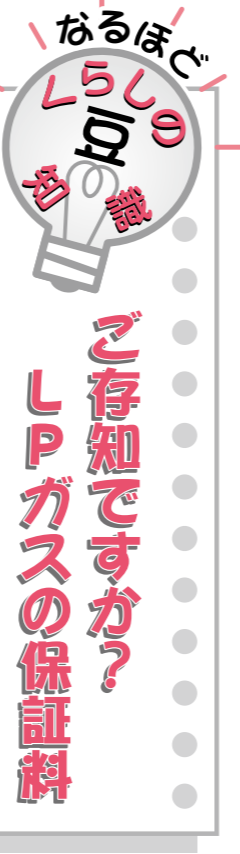
なるほど しらすの知識

アパートに引っ越しをするこ
 とになりました。仲介した不動
 産業者に言われて、LPガス販
 売業者に利用申し込みをした
 ところ「保証金として事前に1
 万円納めてほしい」と言われました。「退去時に料金が
 未払いだったときの保証」と説明されましたが、自分は
 きちんと料金を払うつもりなので納得がいきません。ど
 うしても払わないといけないのでしょうか?

**LPガス事業者は、都市ガス事業者とは違い、それぞれ
 で自由に契約内容や料金を決めることができます。そのため、
 今回の相談のように、契約の条件として保証料を求め
 ることも珍しくありません。一戸建て住宅などであれば自
 分で事業者を決めることができますが、アパートなどの集
 合住宅では、家主などが事業者と契約をしているので、自
 分で事業者を選ぶことはできません。**

LPガスの保証金制度の多くは、アパートなどの入居者
 に対して、退去時のガス代の未払金が回収不能になること
 を防止する目的のものです。未払いがあった場合には保証
 金が充てられますが、ガス代がきちんと払われ、未払いが
 なければ保証金は契約終了時に返金されることとなります。
 トラブルを避けるためには、契約時にしっかりと契約内
 容を確認することが大切です。また、保証金を払った場合
 には、必ず預り証をもらい、保管しておきましょう。

ご存知ですか? LPガスの保証料



食育通信



乾物を利用してみましょう!

Vol.32

津山市食育推進
 キャラクター
 「しよたん」

大豆とジャコのごはん

煎った大豆が香ばしく、おいしいごはん。
 大豆を焦がさないように煎るのがポイントです。



1人当たり栄養価
 エネルギー 214kcal、たんぱく質 6.9g、脂質 1.8g、塩分 1.0g

- 【材料 (4人分)】**
 米…2合、酒…大さじ1、
 薄口しょうゆ…大さじ1、塩…小さじ1/5、刻み昆布…3g、
 白大豆…40g、チリメンジャコ…20g、ニンジン…1/3本
- 【作り方】**
 ①白大豆はさっと水洗いし、すぐに水気をふき取り、香ばしく煎る(皮にひびが入る程度)
 ②刻み昆布はさっと洗って、水に浸して戻す
 ③米は洗ってざるに上げておく
 ④チリメンジャコはさっと湯通しする
 ⑤ニンジンはいちょう切りにする
 ⑥炊飯器に米を入れ、やや多めの水加減にし、①を加えて30分ほどつけておき、②④⑤と薄口しょうゆと塩を加えて炊く
 ⑦炊き上がったたら、さっくりと混ぜ合わせる

大豆・昆布などの乾物は常備食材としておすすめ!

毎月19日は食育の日 問い合わせ先 健康増進課 32-2069