

## 男女共同参画社会実現にむけて 新女性プラン推進委員の声①

### 女性プランつて何だらう？

ある日、おばあちゃん（姑母）と彼女の友人がお茶を飲みながら話していました。『一人暮らしの老人の調査が何とかかんとか…。ゴミの実態調査がどうのこうの…。文化ホールと女性センターで何だかかんだか…。女性プランがやつと…』「一人とも相変わらず熱心だなう。どこからあのバイタリティはくるんだろうか。まつ私は関係ないな。いろいろ考えても所詮解決できることじやないもんな』一緒にお茶を飲みながら彼女たちの話を上の空で聞いていました。『それでねえ、女性たちが毎日充実感のある生活を送れるように、仕事の場でも社会活動の場でも、家庭のこと教育のことみんな引つくるめて考える会でねー』そこまで聞いて「チヨット興味があるかな」と思い、「エエー！Fちゃん、あなた残りの人生悔いなく生きたいんでしょ。家庭も大事にして、子育ても大事にして、仕事も本気でやって行こうと思つているのなら、いっぱい感じていることがあるはずだよ。人間関係希薄になつて生きにくい世の中だつて年中愚痴つてるじやん！愚痴つてるだけじや何も始まらないよ。男女だけでなく人間共生の事を考へている会なんだよ』

「子どもも大人も、男性も女性も、親類も近所も、外国から来ている人々も、みんなが理解し合えるような社会でなきやこれから日本の日本はもうダメだよね」と口癖のように言つてゐる私です。全く知らん顔している訳には行かなくなりました。それで…：：：私みたいな何も知らない者でも大丈夫かしら？大先輩の方々にご迷惑をおかけする事にならないかしら？などなど次から次へと不安の種は出てきましたが、おばあちゃんの『いろいろな人の話を聞いて来るだけでも良い勉強になるよ』との一言に背中をおされ、思い切つて応募しました。

先輩の方々、生涯学習担当の皆さんに、今までの経過を説明していただく中でこれから考へ、実行して行かなければならぬ事がうつすらですが見えてきたような気がしてしまいます。身近な問題を今まで見ないふりをしていて自分に気づき、チヨッピリ恥ずかしい思いです。勉強させていただきます。よろしくお願ひします。

### 骨粗鬆症の 二つそしょくしょく

#### 検診を受けましょ

##### あなたの骨は大丈夫！

骨粗鬆症とは体内のカルシウムが不足して、骨にすが入ったようになります。骨がもろくなり、骨がもろくな

##### 原因

四十歳ぐらいから、骨のカルシウム量は減つてくると言われますが、そのほかに次のことが考えられます。

◎女性ホルモンの不足（閉経後）

◎遺伝や体质

◎カルシウム・運動・ビタミンDの不足

##### 予防法

◎カルシウムの補給

◎運動不足解消

◎ビタミンDの不足解消

##### 検診方法

手根骨をレントゲンで撮影し、骨量を測定します。（バスの中でできる簡単な検診です）

検診料 130円

※検診当日集めます。

場所 YLO会館駐車場

検診日 10月27日（火）

28日（水）

※いずれの日も午前中です。

申込締切 9月21日（月）

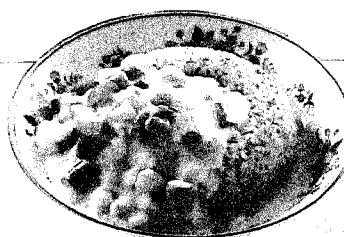
申込・問合先 健康推進課 予防担当

最近、骨粗鬆症という言葉をよく耳にされると思いますが、これは骨の老化現象です。

これを防ぐためには、小・中学校の成長期に、カルシウムを十分に摂取して骨量の（貯金）をすることが大事なポイントとされています。市販の加工食品にはリンが含まれており、これを過剰に取ると腸からのカルシウムの吸収が抑制されるため、骨がもろくなると言われています。食欲の増す秋を迎えて、大切な成長期にはカルシウムいっぱいの手作り料理を心がけましょう。今回は、子どもたちにも人気のドリアです。

### ワンポイントクッキング One Point Cooking 食生活ひとくちメモ14

ドリア



エネルギー	617キロカロリー
タンパク質	25.7グラム
塩	1.8グラム
カルシウム	177ミリグラム

#### 《材料4人分》

ご飯 800グラム タマネギ 80グラム  
ニンジン 40グラム パセリ 少々  
バター 大さじ2弱 塩 少々  
鶏胸肉（皮なし） 250グラム たまねぎ 80グラム  
マッシュルーム 40グラム グリーンアスパラ 120グラム  
バター 大さじ2と1/2 小麦粉 大さじ4  
スープ 300CC 牛乳 600CC 塩 少々

作り方  
1 タマネギとニンジンはみじん切りにする。  
2 バターを溶かして1を炒め、タマネギが透き通つたらご飯も加えて炒め、塩で调味してパセリのみじん切りを加え混ぜる。  
3 鶏肉は小さめの角切りにする。  
4 タマネギは小豆粒大にする。  
5 マッシュルームは、薄切りにする。  
6 グリーンアスパラは、根元の固い部分を切り落として茹で1.5センチの長さに切る。  
7 バターを溶かして3を炒め、色が変わったら4を加えて炒める。タマネギが透き通つたら5を加えて小麦粉を振り入れ、スープを少しずつ加えながらのぼす。牛乳を加えてトロリとするまで煮詰めて6を加え、塩で调味する。  
8 リング型の内側に薄く油をぬり2を詰めて器にあける。  
9 8に7をかける。食生活改善推進員会三吉支部