

知っていますか？

# 社会を明るくする運動

犯罪や非行の防止と罪を犯した人たちの改善更生について理解を深め、犯罪や非行のない地域社会を築くための活動である「社会を明るくする運動」。7月はこの運動の強調月間であり、芝山町でもさまざまな活動が行われました。



社会を明るくする運動出発式（7月1日）

「社会を明るくする運動」とは？

社会を明るくする運動は、すべての国民が、犯罪の防止と罪を犯した人たちの更生について理解を深め、それぞれの立場において力を合わせ、犯罪のない明るい社会を築くために、全国的な運動です。法務省主催で行っているこの運動は昭和26年より始まり、今年で64回目を数えます。

犯罪や非行の防止のためには、取り締まりを強化して罪を犯した人を処罰することも必要なことです。しかし、犯罪や非行から立ち直ろうとしている人を社会で受け入れていくことや、犯罪や非行をする人を生み出さない社会を作っていくこともまた大切なことです。社会を明るくする運動は、このような社会を実現するにはどうすればいいのか、自分には何ができるのかを考えることを目的としています。

芝山町の「社会を明るくする運動」

芝山町では保護司会、更生保護女性会を中心に、さまざまな団体が協力して社会を明るくする運動を行っ

ています。今年度は次のような活動をしました。

5月に町内の小中学校・保育所・幼稚園を訪問し、社会を明るくする運動のシンボルである「ヒマワリ」の苗を配付しました。配付したヒマワリを子どもたちが育てることで、社会を明るくする運動を知ってもらうきっかけになっています。

また、強調月間である7月には、道の駅と空の駅で啓発物品を配布し、社会を明るくする運動を町内外の方に広報する活動をしました。その他には、各小中学校を訪問して社会を明るくする運動の啓発物品を配ったり、運動に関する作文を小学生から募集したりと、未来を担う子どもたちに犯罪や非行のない社会について考えてもらう活動を行いました。

一人一人が考える

社会を明るくする運動は一部の人たちだけではなく、地域のすべての人たちがそれぞれの立場で関わっていく必要があります。犯罪や非行のない地域を作るために何をしたらいいのか、そのためには自分には何ができるのか、考えてみませんか。



学校訪問（7月10日）



道の駅での街頭啓発活動（7月18日）



栄養士さんの  
**お助け  
レシピ!!**



みんなで楽しくクッキング♪

6月11日、福祉センターの調理実習室で「らくらくママクッキング」が開催されました。ママ同士、おしゃべりしながら簡単でおいしい料理を作ろうというこの企画。当日は多くの方が参加し、保健センターの栄養士が考えたメニューを調理しました。

今月号の広報では、そのときのレシピを皆さまにご紹介します。お子さんが夏休みのこの時期、おいしいお手軽料理にチャレンジしてみたいかですか？



**鶏肉のカレーソテー**

エネルギー：212kcal  
塩分：1.6g

〔材料（4人分）〕

鶏むね肉（皮なし）	350g	赤パプリカ	80g	
米粉	40～50g	ズッキーニ	1本	
サラダ油	大さじ1	卵	1個	
A	カレー粉	大さじ1	塩・こしょう	各少々
	しょうゆ	大さじ1と1/2		
	みりん	大さじ1と1/2		

〔作り方〕

- ①鶏肉はひと口大のそぎ切りにする。ボールにAを合わせて、鶏肉を20分ほど漬けておく。パプリカは種をとって縦薄切りに、ズッキーニは輪切りにする。
- ②①の鶏肉の汁気を切り、溶き卵、米粉を順にまぶして、

油をひいたフライパンで焼く。こんがりとなったら取り出す。

- ③同じフライパンでパプリカとズッキーニを軽くこげめがつくまで焼き、塩こしょうをする。
- ④②を器に盛り、③を付け合わせる。

**トマトのはちみつマリネ**

エネルギー：62kcal  
塩分：0.5g

〔材料（4人分）〕

トマト	2個	
玉ねぎ	100g	
A	サラダ油	大さじ1
	酢	小さじ2
A	はちみつ	小さじ2
	塩	小さじ1/3
	こしょう	少々

〔作り方〕

- ①トマトは湯むきする。皮に十字の切り込みを入れ、熱湯をかける。冷水につけ、切り込みの部分から手で皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ②玉ねぎは薄切りにして水にさらし、水気をしぼる。
- ③ボールに玉ねぎとAを入れて混ぜる。トマトも加えて軽く混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ④食べる直前に器に盛る。

