

人を 苅田を 地球を想う ～今こそ行動 SDGs～

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS × KANDA



### 清掃活動とシンポジウムで達成できたSDGsの4つの目標

町民の皆さんにSDGsについて理解を深めていただくため、10月28・29日に「白石海岸清掃活動」と「SDGsシンポジウム」を開催しました（詳しくは2～5ページをご覧ください）。

清掃活動では、一般参加の方に加え、多くの企業・団体の皆さんにご参加いただき、SDGs目標14「海の豊かさを守ろう」と目標15「陸の豊かさを守ろう」に加え、目標17「パートナーシップで目標を達成しよう」を実現することができました。

また、シンポジウムの中で行ったパネルディスカッション

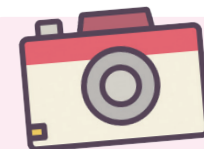


ションとアイデアフォーラムでは、目標11「住み続けられるまちづくりを」に関連する提言やアイデアをパネリストや一般の方からたくさん頂きました。皆さんから頂いた提言やアイデアは町で検討し、これからの町政に生かせるものは取り入れていく予定です。

苅田町では、今後もSDGs推進のため、取り組みや活動の輪をさらに広げられるよう努めていきます。

#### 清掃活動に参加された企業・団体の皆さん

日産自動車九州、日産車体九州、苅田町漁業協同組合、UBE三菱セメント、九州電力、伸栄運輸商事、商船三井さんふらわあ、グリーン SHIPPING、ケイ・エム運輸機工、河本商事、九州地方整備局苅田港湾事務所、門司海上保安部苅田海上保安署、福岡県苅田港務所、白石区、苅田ガイドの会（順不同）



## すこやか写真館 11月生



中根 樺汰ちゃん (28日)

お誕生日おめでとう♡ キュートな笑顔で元気いっぱい大きくなってね!



新村 暖人ちゃん (29日)

あっという間の一歳だね! 可愛い笑顔のはるちゃん大好きだよ♡



松永 眞田ちゃん (30日)

お誕生日おめでとう! 毎日家族を笑顔にしてくれてありがとう。大好きだよ!



徳田 旬ちゃん (4日)

お誕生日おめでとう! 生まれてきてくれてありがとう。大好きだよ!

### 1月生まれの赤ちゃんの写真を募集しています!

1月生の満1歳の赤ちゃんの写真を募集しています。お子様の名前(ふりがな)・誕生日、保護者の方の住所・連絡先、メッセージ(30字程度)を添えて、12月25日⑩までに持参・郵送・webのいずれかでご応募ください。

■郵送 / 〒800-0392 苅田町富久町1-19-1 苅田町役場 企画課広報広聴担当

■web / 右のQRコードから

●申込・問い合わせ / 企画課 ☎093・434・1921

#### 応募はwebが便利です!

QRコードを読み込めば、いつでもどこでも簡単に応募できます!



## 12月4日(月)～10日(日)は「人権週間」です

「誰か」のことではなく、自分のこととして人権問題を考えよう。

国際連合は1948年12月10日、2つの世界大戦の反省を踏まえ、「世界人権宣言」を採択し、これを記念して12月10日を「人権デー」と決めました。本国でも、この人権デーを最終日とする12月4日～10日を「人権週間」として、人権の大切さを知ってもらうための啓発活動を全国的に展開しています。この期間、苅田町でも次の取り組みを行いますので、この機会に人権について考えてみましょう。

#### 【人権作品展】

小中学生の人権作品(ポスター、標語など)や人権に関する図書の展示、人権の花運動の活動報告などを行います。ぜひご覧ください。

■日時 / 12月1日⑩～10日⑩

■場所 / 町立図書館



#### 【人権メッセージ2023】

人権作品表彰式と生物学者・池田清彦さんによる人権講演を開催します。参加無料・申込不要です。

■日時 / 12月3日⑩ 13:30～15:30 (13:00開場)

■場所 / 中央公民館

#### ■内容 /

①人権作品表彰式 (13:30～)

小中学生の人権作文の表彰・朗読

②人権講演会 (14:00～)

「がんばらない生き方、ありのままの自分を認めて」  
講師：池田 清彦氏 (生物学者・評論家)

※手話通訳あり

※託児をご利用の方は、12月1日⑩までに①氏名②住所③電話番号④お子さまの氏名・年齢を、電話かFAXで下記までお知らせください。

●問 / 住民課 人権男女共同参画室

☎093・434・1958 FAX093・436・3014



### 管理栄養士のおうちレシピ



#### 材料 (2人分)

鶏むね肉…1枚(250g) ★顆粒コンソメ…小さじ2  
塩コショウ…少々 ★無糖ヨーグルト…大さじ3  
★カレー粉…大さじ1 ※お好みでキャベツやパ  
★オリーブ油…大さじ1 プリカなどの野菜を添  
★ケチャップ…大さじ1 えてください。  
★おろしにんにく…小さじ2

#### 1人分 栄養素

▶エネルギー 294kcal ▶食塩相当量 2.2g  
▶たんぱく質 29.2g ▶炭水化物 10.1g

## 炊飯器で作る! タンドリーチキン

今回は、炊飯器を使って気軽にたんぱく質がとれる鶏肉料理を紹介します。たんぱく質は、筋肉や皮膚などを作る役割があるほか、筋肉強化や肝臓機能のサポートをする必須アミノ酸をとるために必要な栄養素でもあります。健康な体を保つために、積極的にたんぱく質をとりましょう!

#### 作り方

- ①鶏肉は厚さが均等になるように開くか、食べやすいひと口大にカットする。
- ②密閉ができる調理用のチャック付きポリ袋に、①と★の調味料を入れ、よく揉み込む。
- ③炊飯器に②を袋のまま入れ、上から沸かしたお湯を全体が浸かるくらいまで注ぎ、炊飯器の保温機能のボタンを押し、約2時間程度加熱する。
- ④③の袋からお肉を取り出し、野菜を添えて完成。  
★炊飯器の保温機能で、肉類の加熱に最適な60～70℃に保ってくれるので、硬くならず柔らかく仕上がります。