

# 大クスの下から

市長  
草地  
博昭

## 「ダイバーシティ & インクルージョン」

近年、英語由来のカタカナ英語が次々と生まれ、ビジネス用語はもちろん、行政でも使うことが多くなってきました。これまでは私も「分かりにくいから」という理由で、できるだけ日本語での表現を心がけてきました。

しかし、先日高校生から、「これからの世代を生きていく私たちは、新しい表現や価値観に触れなくては時代に取り残されてしまう。特に高校は近隣の市町から生徒が集まっているので、磐田市だけ新しい言葉を使っていないなんていうことにしないでほしい」とご意見をいただき、なるほどと思いました。全ての世代にとって分かりやすい表現を心がけなが

ら、的確な表現を選んでいきたいと考えています。

さて、「ダイバーシティ」は直訳すると「多様性」、「インクルージョン」は「<sup>ほうかつ</sup>包括」です。すなわち「ダイバーシティ&インクルージョン」とは、性別、年齢、障がい、国籍などの属性に加え、生活様式、価値観などをお互いに尊重し、活かしあうことです。本市においては、外国にルーツを持つ方が約8,500人も暮らしており、長い時間をかけて互いを認め合う優しい地域社会をつくってきたと言えます。

全ての方に優しい社会は、あなたにも優しい社会です。これからも多様性を活かしあう地域社会をもにつくっていきましょう。



### イワタノゴハン IWATA NO GOHAN

ピーマンの甘みがクセになる

## ひじきとピーマンの ツナ和え

夏野菜のピーマンに、ひじきをプラスして鉄分アップしたメニューです。

### 材料（子ども4人分）

乾燥ひじき	4g
ピーマン	60g(約2個)
コーン	35g
ツナ(水煮)	35g
酢	小さじ1
砂糖	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
ねりごま	小さじ2

### 作り方

- ① 乾燥ひじきを水でもどしておく。
- ② ピーマンは縦半分になり、ヘタとタネを除き、2cm幅の角切りにする。
- ③ ①と②を鍋で10分程茹でる。
- ④ ③をザルにあげ流水で冷ました後、水気を切る。
- ⑤ ボウルにAを入れ、混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に④とコーン、ツナを入れ、和える。



1人分当たり【エネルギー40kcal】 ※子ども1人分  
たんぱく質2.4g 脂質1.8g カルシウム27mg 鉄0.4mg 食塩相当量0.3g

### 給食大好き！ 豊田西保育園



いただきます おはしを持ったら **野菜** から！



血糖値の急上昇を抑える効果があります  
海藻やキノコからでもOK！

