



バックナンバーはこちら

み い な

みんなで

いっしょに

なかよく

誰もが輝く
まちづくりを
めざして

▶問い合わせ 市民協働推進課 ☎0287(62)7019



11月12日～25日は「女性に対する暴力をなくす運動」期間です

今年度は「性暴力を、なくそう」をテーマに、性犯罪、性暴力対策として、性暴力の根絶に向けた取組や被害者支援を推進しています。

あなたが望まない性的な行為は、性暴力です。性暴力は、性別や年齢にかかわらず起こります。身近な人や交際相手、配偶者から被害を受けることもあります。

「何かおかしい」「暴力かもしれない」と感じたら、ためらわず相談しましょう。

職場でのハラスメント あなたの周りにありませんか？



パワーハラスメント(パワハラ)

職場において行われる①優越的な関係を背景とした言動で、②業務上必要かつ相当な範囲を超えたものにより、③働く人の就業環境が害されるものであり、①～③の3つの要素を全て満たすものをいいます。

セクシュアルハラスメント(セクハラ)

職場において行われる働く人の意に反する「性的な言動」により、労働者が労働条件について不利益を受けたり、就業環境が害されることをいいます。同性からの被害もあります。

妊娠・出産・育児休業等ハラスメント

職場において行われる上司・同僚からの言動(妊娠・出産したこと、育児休業、介護休業等の利用に関する言動)により、妊娠・出産した女性労働者や育児休業・介護休業等を申出・取得した男女労働者の就業環境が害されることをいいます。

これらは、マタニティハラスメント(マタハラ)、パタニティハラスメント(パタハラ)、ケアハラスメント(ケアハラ)と言われることもあります。

- 会社や労働組合に相談窓口がない…。
- 相談したけれども取り合ってくれなかった…。
- 会社に相談すると不利益がありそうでなかなか相談できない…。

そんなときは、会社の外部にも利用できる相談窓口があります。



<https://www.no-harassment.mhlw.go.jp/inquiry-counter> (相談窓口のご案内 厚生労働省ホームページ)

厚生労働省ホームページ「あかるい職場応援団」では、ハラスメントの事例や裁判例、相談窓口の案内のほか、「言い方ひとつで変わる会話術」などたくさんの情報を見ることができます。外国語(英語、中国語、ポルトガル語)の資料もあります。 <https://www.no-harassment.mhlw.go.jp/>





那須塩原市は「パートナーシップ宣誓制度」を導入しています

パートナーシップ宣誓制度とは性的マイノリティ(性的少数者)である同性の2人が、本人の意思に基づき、お互いを人生のパートナーとして、日常生活で、経済的、物理的、精神的に協力しあうことを約束した関係であることを市長に対し宣誓し、市がその事実を公的に証する制度です。県では、茨城県及び群馬県と「パートナーシップ宣誓制度」に関する連携協定を締結しました。両県への転居時の宣誓手続きの簡素化、サービスの相互利用が可能です。

- * 公営住宅の入居申し込み
- * 公営墓地の永代使用許可申請、承継届
- * 個人情報の開示請求申請
- * 住まいの復興給付金に係る家屋被害申出書
- * 病院での面会等（栃木県の導入により）
- * 携帯電話会社の家族割
- * 生命保険の死亡保険金受取人
- * 金融機関の住宅ローン
- * 航空会社のマイレージ共有
- * クレジットカード会社の家族カード発行
- * 結婚応援パスポート（栃木県の導入により）



宣誓者が受けられるサービス事例一覧です

例えば病院での面会を断られたことはありませんか？
条件もありますので詳細は市のホームページ等でご確認をお願いします。



市の HP



ガイドブック

おとう飯（おとうはん）レシピ紹介コーナー

おとう飯(おとうはん)とは、多少見た目が地味でも手間をかけず簡単に作るおいしい料理のことです。これまで料理をしたことがない方、特に男性のみなさん！ この機会にチャレンジしてみませんか?? 意外と簡単なのでお子様と作っても楽しいですよ♪



今回はクリスマスにぴったりな「ローストチキン」



手羽元を代用しましたが美味しくできました!!

【材料（2人分）】

- ・ 骨付き鶏もも肉 _____ 2本
- ・ 塩胡椒 _____ 少々
- ・ 調味料
 - A しょうゆ _____ 大さじ2
 - A みりん _____ 大さじ2
 - A 砂糖 _____ 大さじ1



【作り方】

- 1 鶏もも肉全体をフォークでプスプス刺し、塩胡椒を塗り込む
- 2 耐熱容器に鶏肉を入れて、ふんわりとラップをし電子レンジで6分加熱（600ワット）
- 3 フライパンを熱し鶏肉の皮面から中火でしっかり焼く（鶏の脂でこんがり焼けるのでサラダ油は不要）
- 4 ひっくり返したら混ぜ合わせておいた調味料Aを入れて鶏肉両面に絡め、少しとろみがつけば完成（焦げに注意）
- 5 アルミホイルで足を巻いて持ちやすくします

★ワンポイント★

苺ジャム：小さじ2を調味料に加えると程よい酸味が効いてオシャレな味になりますよ

★ワンポイント★

レンチン時の鶏の出汁は旨味たっぷりなのでパエリアやサラダにかけたり、お米に混ぜて炊き込むと美味しいよ



「おとう飯」始めようキャンペーンサイト

<https://www.gender.go.jp/public/otouhan/index.html>

