新婦人しんぶん

新日本婦人の会目的

- ☆核戦争の危険から女性と子どもの生命を まもります。
- ☆憲法改悪に反対、軍国主義復活を阻止し
- ☆生活の向上、女性の権利、子どものしあわ せのために力をあわせます。
- ☆日本の独立と民主主義、女性の解放をか
- ☆世界の女性と手をつなぎ、永遠の平和を うちたてます。

の 面

ニュース/旧統 2面 -協会 3面 読者の ページ/まんが/パズル ■4・5面 維新の会 の正体/女性&メディア /ホット □6面 ダニ 対策/文化/母の歴史



大阪・吹田市 小串和子(73歳)

■7面 教科書採択の年/談話/自然とあそぼう!

新日本婦人の会は国連に認証されたNGOです

簡単♪おいしい

骨コツレシピ

材料(4人分)

カブの葉…200分、カブ(中サイズ)…2個、シメジ …1/2株、バター…20分、しょうゆ…小さじ2、塩… 少々、黒こしょう…お好みで

A (ごはん400分、牛乳500引流、シラス干し70分、 ピザ用チーズ70~

作り方

- ●カブの葉は5~り幅に細かく刻み、カブは7~8~り の角切りにする。シメジは石づきを取っておく。
- **②**フライパンにバターを溶かし、カブの葉、カブ、 シメジを中火で炒める。
- ❸カブが透き通ってきたところで、Aの材料を加え て、ごはんをほぐすようにさっくりと混ぜ合わせ る。全体がフツフツしてきたら弱火にする。
- 4チーズが溶けたらしょうゆを加えてひと混ぜし、 塩で味を整える。お好みで黒こしょうをひと振りし てもおいしい。

などと一緒にとることで丈夫な骨がつく られます。おいしくカルシウムを補える レシピを相原ひろ香さんにおしえてもら いました。

きない栄養素です。 るほか、子どもの成長やょう症の予防が期待でき 局齢者にとっては骨粗し 発育にも欠かすことがで **密の主成分になります。** した量の大半が骨や

食材に

骨の健康のために欠かせない栄養素

「カルシウム」。ビタミンDやタンパク質

望ましいです。カルシウりも食事からとることが ムを豊富に含む

るので、サプリメントよことで吸収率がアップす DやビタミンK、マグネ の栄養素も一

夫養生ライフコーチ

相原ひ

あいはらひろか 神奈川県在 住。おいしいじかん代表。発酵 ・薬膳・グルテンフリーを取り 入れた食事を提案。自宅サロン でのワークショップの他、全国 各地に出張レッスン、オンライ

引き起こすリスクもある化や高血圧などの症状を 毎日とりたい 年齢を問わず意識

即席チー ズリゾッ



名提出集会を開き、25万8566人分の署 定書批准6万8930(うち新婦人6万23 名を共産党の穀田恵二、赤嶺政賢、本 5)、選択的夫婦別姓など民法改正6万6 村伸子衆院議員に手渡した。紹介議員 546 (5万8194)、日本軍「慰安婦」問題 は立憲8人、共産21人、社民3人、れい解決5万9792(5万2526)、所得税法56 わ1人、沖縄の風2人、無所属2人の37 条廃止6万3298 (5万4762)。

5月26日、婦団連はジェンダー4署:人。内訳は、女性差別撤廃条約選択議

は他の食品よりもカル 松菜・モロ

(特に骨ごと食べら

パク質、 も豊富に含まれるのでお 収率を高めるビタミンD ムの すめです。 質、カルシウムの吸料として必要なタン 吸収率が高



〈作り方は2面へ〉

イスターソー 0 ス炒 め