

主張

メディアでは予算の問題が部分的にしか報じられていません。そこで新婦人しんぶん本号1、2面は、2025年度予算案のクイズにしてみました。

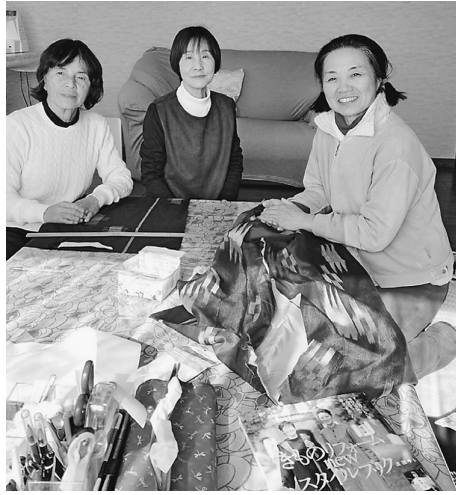
ニュース番組で予算は「政局」の問題として扱われます。自民党・公明党の少数与党となり、与党案の予算案が通るか、通らないか、通すためにどの党と協力するか、というところが、実は軍事予算が過去最大、見えない隠れ軍事費(国債や年金などの積み立て金から拠出)まであり、文字通りの軍事国家体

2025年度予算案クイズで
願いも出し合ってワイワイ

制になりつつあるのに、どの局もふれません。「103万円の壁」も焦点の一つとして話題ですが、問題の本質である「基礎控除」の引き上げはわずかで、58万円(与党案)止まりです。基礎控除を国際比較で見ると、日本は現行48万円ですが、英国237万円、ドイツ184万円、アメリカ209万円、フランス179万円。日本の現状は生活費非課税とはほど遠く、庶民に敵

りです。基礎控除を国際比較で見ると、日本は現行48万円ですが、英国237万円、ドイツ184万円、アメリカ209万円、フランス179万円。日本の現状は生活費非課税とはほど遠く、庶民に敵

「私の要求」を実現するには、これらにメスを入れること。クイズで政党も比べて、ワイワイおしゃべりしましょう。



ちくちく小組の2回目の例会(1月30日)。おしゃべりしながら着物をリフォーム

しんぶんタイムで
班の一步前進に

仲間を迎えているね」「私たちも増やしたいね」など、班活動や仲間づくりの話にも。以前は仲間づくりや小組づくりは消極的でしたが、いまでは班会や小組に知人を誘う会員が増え、1月も新しい仲間を迎えています。

「ちくちく」小組できたよ。きっかけは、地域の集まりで知人のAさんが会員の着物リフォームの服を見て、「ステキねえ、私も母親が大事にしていた着物でつくりたいわ」と話しかけてきたことです。

「はとラジ」活用、タイムを工夫。あじさい班は、新聞ちぎり絵と卓球小組があり、みんな楽しく参加しています。班会「はとラジ」活用、タイムを工夫。あじさい班は、新聞ちぎり絵と卓球小組があり、みんな楽しく参加しています。班会「はとラジ」活用、タイムを工夫。あじさい班は、新聞ちぎり絵と卓球小組があり、みんな楽しく参加しています。



個性あふれる生け花に(あじさい班)

自分らしく生けましょう」とアドバイスし、各自、持参した花器に、南天、松、竹、葉ボタンなどお正月らしい花材を中心にカーネーションや菊なども添え、参加者11人の「らしさ」の表れた生け花が完成!!

ランチタイムでは、お弁当を食べながら「はとラジ vol.9 日本被団協にノーベル平和賞」を聞きました。「受賞よかった、うれしいね」「日本政府が条約に参加しないのはおかしい」「物価が高くて大変」などおしゃべりが止まりません。ちょっと学習もでき、班会の楽しさを実感。「はとラジ」は聞きながら作業ができるのがいいね」と、新聞ちぎり絵小組のしんぶんタイムでも聞こうと計画中です。

自分らしく生けましょう」とアドバイスし、各自、持参した花器に、南天、松、竹、葉ボタンなどお正月らしい花材を中心にカーネーションや菊なども添え、参加者11人の「らしさ」の表れた生け花が完成!!



新婦人元副会長、顧問 神出泉さん死去。中央本部元副会長、顧問の神出泉さんが2月5日に亡くなりました。70歳でした。神出さんは、大阪・茨木支部事務局長、府本部常任委員をへて1994年中央本部へ。新婦人しんぶん編集次長、機関紙部長、運動委員会副責任者、副会長を歴任、2019年より顧問になり、新婦人と女性運動の発展に力を尽くされました。中央本部の役員などが葬儀に参列しました。



湿度、室温が高くなる調理場

学校給食が
できるまで

公立小学校栄養教諭 松本恭子



子どもの食体験を支える給食室を見てみると、日本で共通するいくつかの課題があります。その大きなものが、施設設備の老朽化と、働く人の環境です。

ニュースで報道される異物混入のうち、野菜を切裁する機械の刃やさるの針金の一部など古くなった道具が原因の事故は、目に見えない形で明らかになります。しかし、建物内部の老朽化も見えないところで長期間をかけて進んでいます。湿度が高く、外気の気温に影響を受ける給食室は、結露が発生しやすく、コンクリートや金属の腐食など劣化が避けられません。また、子どもたちが直接踏み込む場所でないため、予算が十分に充てられるとは言えません。多くの給食室は、学校の新築や改修と共に整備されるため、創立から何十年も建て替えられていない場合が少なくないのです。

学校給食は、食中毒を起さず、子どもたちの健全な成長に貢献する給食を提供するため、厳しい衛生基準が定められています。また、食物アレルギーの子どもの増加も年々増え、そのアレルギーも多様化、症状の重篤化も現場の緊張感を高め、人員を増やすことが必須です。一方で、調理業務の民間委託が進み、調理員の待遇は決して良いわけではなく、副業をせざるを得ない方も珍しくありません。子どもの食の安全のためには、施設設備や働く人の環境の改善が必須です。課題のほとんどは給食室の外から見えにくいですが、こうしたことに関心を寄せていただくことで解決への近道ではないかと感じています。(今回は3月8日号)