

裁判所からのお知らせ 「憲法週間行事」のご案内

裁判所では、憲法の精神や司法の役割を国民の皆さんに理解していただくことを目的に、憲法記念日の5月3日を中心に5月1日から7日までを憲法週間と定めています。

仙台裁判所では憲法週間行事として次のとおり開催しますので、皆さんお気軽に足をお運びください。

●体験！裁判員裁判

- ◆日 時 5月9日（火）
午前10時～11時50分
- ◆場 所 仙台地方裁判所
（仙台市青葉区片平1-6-1）
- ◆内 容 ①模擬裁判員裁判手続
（模擬裁判形式で裁判員を体験）
②裁判員制度説明
（判員制度をわかりやすく説明）
③裁判員裁判用法院等見学
（法服の着用、法廷での記念撮影）
- ◆定 員 40名（要事前電話申込、先着順）
- ◆申込・問い合わせ先
仙台地方裁判所事務局総務課広報係
☎222-6115
- 一日無料法律相談
- ◆開 催 日 5月19日（金）
- ◆受付時間 午前9時45分～11時30分
午後0時45分～3時
（予約不要）
- ◆場 所 仙台家庭・簡易裁判所庁舎3階
（仙台市青葉区片平1-6-1）
- ◆担 当 弁護士・法務局職員
- ◆問い合わせ先 仙台家庭裁判所事務局総務課庶務係
☎745-6203

介護支援専門員実務研修受講試験 のお知らせ

- ◆試験 日 10月8日（日）
- ◆試験会場 仙台市内
- ◆案内配布・申込期間 6月1日（木）～30日（金）
- ◆試験案内配布場所
健康福祉課
県保健福祉事務所・支所
県庁1階総合案内
- ◆問い合わせ先 宮城県社会福祉協議会研修課
☎216-5382
宮城県長寿社会政策課
☎211-2554

仙台北税務署からのお知らせ 国税に関する相談をするには

- ◆お気軽に電話相談センターへ
国税に関する一般的なご相談は、電話相談センターで受け付けています。
電話相談センターは、税務署に電話をおかけただき、音声案内が流れたら「1」番を選択するとつながります。
- ◆タックスアンサー
よくある国税の質問に対する一般的な回答を税金の種類ごとに調べることができます。また、キーワードによる検索もできます。
＜ご利用方法＞
国税庁ホームページから
<http://www.nta.go.jp>
パソコンから
<http://www.nta.go.jp/taxanswer>
携帯電話等から
<http://www.nta.go.jp/m/taxanswer>

携帯電話等で
右のコードを読み
取るとアクセス
できます。



- ◆データ放送によるお知らせ
税務署からの税に関するお知らせを NHK 総合のデータ放送に掲載していますのでご利用ください。
＜ご利用方法＞
1 テレビのリモコンdボタンを押す
2 「防災・防犯・生活情報」を選択
3 「その他おしらせ」を選択
- ◆問い合わせ先 仙台北税務署 ☎222-8121

陸上自衛隊大和駐屯地 創立61周年記念行事一般公開

- ◆開 放 日 6月11日（日）
- ◆時 間 午前8時～午後3時30分
- ◆場 所 大和駐屯地
- ◆駐 車 場 大和駐屯地、大衡村役場、大和町役場
※各役場駐車場からシャトルバス運行
- ◆内 容 記念式典、戦車・装甲車等によるパレード、
装備品展示、戦車体験乗車、各種売店
- ◆問い合わせ先 大和駐屯地広報班
☎345-2191（内線201）

第2期大衡村食育推進計画



ライフステージ別食育推進 乳幼児期（0～5歳）②

【テーマ】食習慣の基礎づくり

幼児期は活動範囲が広がり、好奇心が強くなります。食生活の基本となる味覚もこの時期に形成されますが、味覚の発達や自我の芽生えにより、偏食や小食といった問題も起きやすくなります。

子どもの個人差に十分配慮しながら、家族や友達との楽しい食事の中でいろいろな食品に親しめるようにすることが必要です。また、味覚と共に食べ物の香りを楽しんだり、触れたりといった五感を磨くための経験も大切です。

目 標 いろいろな食品に親しみ、味覚などの五感を磨く経験をしよう

家庭での取り組みのポイント



- 「主食・主菜・副菜・汁物」のそろった食事を心がける
（和食（一汁三菜）を食べる日をつくる）
「主食・主菜・副菜・汁物」のそろったバランスの良い食事は、さまざまな食品を摂ることになります。
また、和食は季節感を大切に素材の味を生かした料理で、感性が豊かになります。
- いろいろな食材に触れさせる
いろいろな食材を使い、食材そのものの味に触れたり、さまざまな調理方法で塩味、甘味、酸味、苦味、うま味などを味わったりできるようにしましょう。
- 薄味に慣れさせる
自然のだしを使った料理を食べましょう。だしを使うことで、食べ物の香りを楽しむことができ、塩やしょうゆなどの調味料を使わなくても素材の味が楽しめます。
また、味の濃い食品は避けましょう。市販の濃い味の食品には、味つけしていない野菜などを混ぜて食べるなど工夫しましょう。野菜には、塩を体から出してくれるカリウムという栄養素も多く含まれています。

【かつおだしの取り方】（みそ汁約4杯分）

《材料》

- かつお節 30g
- 水 1ℓ

《作り方》

- ① 鍋に水1ℓを入れ、沸騰したら火を止める。
- ② かつお節（削りぶし）30gを入れて、1～2分間おく。
- ③ ざるに布又はキッチンペーパーをしいて、かつお節をこし1分間おく。

※かつお節をこすときに絞るとえぐみが出ますので、絞らないでください。



だしの良さ

乳幼児の味覚は大人の2倍以上といわれています。乳幼児期にインパクトの強い濃い味のもののばかり食べていると、その後、白飯やだしをおいしいと感じられる味覚が育ちにくなります。

この時期の「だし」の体験は味覚の基本となり、一生の宝物になります。

積極的にだしを使い、将来、生活習慣病にならないようにしましょう！

◆問い合わせ先 健康福祉課 ☎345-0253