



お知らせ

目黒観光写真コンクール 作品を募集します



めぐろ観光まちづくり協会は、今年で発足10周年を迎えました。この節目の年に開催する第8回目黒観光写真コンクールは、あなたの日常にある「推し」を募集します。あなたが10年後まで残したいと考える「目黒のお気に入り」をぜひご応募ください。

テーマ わたしの、推し目黒。～10年後に残したい目黒のお気に入り

募集期間 8月15日～9月30日

申込方法 同協会 Web/郵送/Instagram

※作品は、応募者本人が過去1年以内に区内で撮影した未発表作品に限る（人物が含まれる場合、応募者の責任において肖像権の承諾を必ず得ること）

※応募点数は応募方法に関わらず合計2点まで

※その他詳細は、同協会 Web をご覧ください

賞品 目黒区商店街商品券総額10万円分（金賞3万円分など全9賞）



第7回金賞受賞作品「これまでの100年、これからの100年」

問い合わせ めぐろ観光まちづくり協会（〒153-0051 上目黒2-1-3 中目黒GT内、
☎ 5722-6850、FAX 5722-6891）

PRESENT

抽選
15人



めぐろ区報 読者プレゼント

今月のプレゼント お試しコーヒー豆40g

対象 区内在住者

申込 8月31日までに、区 Web/ハガキ（クイズの答え、区報で取り上げてほしいこと、今号の感想、郵便番号・住所、氏名、年代）

問い合わせ 広報広聴課（〒153-8573 目黒区役所〈住所不要〉、
☎ 5722-9486、FAX 5722-8674）。当選者の発表は、
引換券の発送をもってかえさせていただきます



提供していただいたのは 自家焙煎珈琲豆屋 豆金堂

世界各国の良質なコーヒー豆を仕入れてその豆の特徴に合わせ自家焙煎をしています。小型の焙煎機の使用により新鮮なコーヒー豆を少量から提供します。

時 月～金曜日12:00～19:00/土・日曜日、祝・休日10:00～19:00。不定休
場 五本木3-6-7 ☎ 070-9039-2951



この企画にプレゼントを提供いただけるお店を募集しています。

詳細はこちら>>>



語ろう人権 家庭で地域で



SNS時代の言葉と人権

～送信前に、ひと呼吸

問 人権政策課（☎ 5722-9214、FAX 5722-9469）



画面の向こうには「人」がいる

SNSは、誰もが瞬時に自分の思いを発信できる便利な手段です。一方、文化庁の令和6年度「国語に関する世論調査」では、約9割が「SNSの普及が言葉の使い方に影響している」と回答し、十分に考えられていない短い言葉のやり取りが増えている実態が示されました。顔が見えないやり取りでは、冗談や感情的な表現が、意図せず他者を深く傷つけることがあります。画面の向こうにも、感情や尊厳をもつ「人」がいることを心に留めておきましょう。

匿名でも責任から逃げられない

匿名だから大丈夫、と思われがちですが、近年はひぼう中傷による人権侵害が社会問題となり、投稿の削除請求や発信者情報開示の制度が整備されてきました。表現の自由は守られるべきですが、他人の尊厳を踏みにじる自由はありません。一人一人が加害者にならない意識を持つことが大切です。

正しい知識が人権を守る

武蔵野大学名誉教授の佐藤佳弘氏（人権週間区民のつどい2025講師）は、「話題性のある情報ほど、一度ネットに掲載されると拡散され、完全には削除できない。無知こそが最大のリスク。正しい知識をもつことが、被害と加害の双方を防ぐ」と訴えます。

立ち止まる冷静さが、社会を守る

「感情的に反応しない、差別やハラスメントと受け取られかねない表現を避ける」。その小さな選択が、互いの考えを尊重し合える社会を支えます。送信前にひと呼吸おく。それが、人権を守る確かな一歩です。

捨てずにおいしく 食べきりレシピでMGR100!

食品ロス問題に取り組む料理研究家 行長万里さん



今回の食べきり食材
ゆでたそうめん
焼きそばソース(粉末)

ゆでて残ったそうめんが余りがちな
焼きそばソースでスナックに変身!



そうめんスナック

作り方

- 1 そうめんを保存用のビニール袋に入れ、手でもんで小さくちぎる。
- 2 ①に片栗粉、小麦粉、焼きそばソース(粉末)を入れて、そうめんとよく混ぜる。
- 3 ②を8等分にし、丸める。
- 4 フライパンに油を入れて、③を入れる。
- 5 中火で片面約3分、裏返して約3分、フライ返しで押さえながら焼く。最後に30秒強火で加熱して火を止める。
- 6 ⑤をキッチンペーパーの上のせ、油を切る。

調理時間 12分

材料(2人分)

ゆでたそうめん 100グラム
片栗粉 小さじ1
小麦粉 小さじ1
焼きそばソース(粉末) 小さじ1/2
油 大さじ1と1/2

※残って伸びたそうめんも、スナックにしておいしく食べられます。伸びたそうめんは手をぬらすとくっつきにくく、丸めやすくなります
※顆粒コンソメやカレー粉などを使えば、焼きそばソース味以外の味も楽しめます

MGR100は、M(目黒)・G(ごみ)・R(リデュース)・100グラムの略称。1人1日100gのごみ減量を目指すための合言葉です。

過去の紹介
レシピは
こちらから



問 清掃リサイクル課計画普及係（☎ 5722-9883、FAX 5722-9573）