

令和4年第2回区議会定例会

本会議の様子は区議会ホームページ(右二次元コード。
https://www.city.shinjuku.lg.jp/kusei/index08.html)でご覧
いただけます。日程は変更することがあります。詳しくは、お問い
合わせください。

問合せ 議会事務局調査管理係(本庁舎5階) ☎(5273) 3534・
FAX(3209) 9995



期 日	開会時間	会議・委員会の名称
6月9日(木)	午前10時	本会議(代表質問等)
6月10日(金)		本会議(代表質問・一般質問、議案の提案説明等)
6月13日(月)・14日(火)		常任委員会(総務区民、福祉健康、環境建設、文教子ども家庭)
6月15日(水)		特別委員会(防災等安全対策、自治・議会・行財政改革等)
6月16日(木)		特別委員会(文化観光産業)
6月20日(月)	午後2時	本会議(議案の採決、意見書・決議の採決等)

講座 漱石山房記念館九日会



講演「夏目漱石の英語事情」



日時 7月9日(土)
午後2時～4時

会場 漱石山房記念館
(早稲田南町7)

講師 阿部 公彦
(東京大学大学院 人文社会系研究科教授)



夏目漱石の月命日である9日に、門下生たちが漱石を偲んで集まった九日会
にちなむ講演会です。今回のテーマは、漱石の英語・英文学です。

申込み 往復はがき(1人に付き1枚)に2面記入例のとおり記入し、6月27日
(必着)までに問合せ先へ。定員50名。応募者多数の場合は抽選し、結果は全員
にお知らせします。

問合せ 漱石山房記念館(〒162-0043早稲田南町7) ☎(3205) 0209・FAX(3205) 0211
★当日、講座を撮影し、後日同館ホームページ(https://soseki-museum.jp)
で配信します。

「臨時特別給付金」記事 お詫びと訂正



8面「住民税非課税世帯等への臨時特別給付金(家計急変世帯
分)」の記事に掲載していた二次元コードに誤りがありました。
正しい二次元コードは左図のとおりです。お詫びして訂正します。

リバウンド警戒期間終了後も 引き続き新型コロナ感染対策を

- 区施設等の利用等
- ▶業種別ガイドラインを遵守して運営
- ※施設を利用する皆さんは、活動内容に応じた感染防止策を徹底してください。
- 区主催のイベント等
- ▶三つの密が発生しない席の配置、人と人の距離の確保等、基本的な感染防
止対策を講じた上で実施

名誉区民 故やなせたかしさん原作

映画 「それいけ! アンパンマン ドロリンとバケ〜るカーニバル」 区内在住の親子を ご招待



やなせスタジオと区から
「愛」と「勇気」をプレゼント

©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV
©やなせたかし/アンパンマン製作委員会2022

全国の上映劇場で使える親子ペア鑑賞券をお贈りします。
また、映画に登場するキャラクターが描かれた「おでかけき
んちゃく(右写真)」を、50名にプレゼントします。区内の上
映劇場は、新宿バルト9(新宿3-1-26)です。

対象 区内在住の2歳～中学生のお子さんと保護者、150組300
名(全国共通鑑賞券100枚、ムビチケカード(★)50枚)。「おでか
けきんちゃく」はムビチケカード当選者にプレゼント(1枚に付き1つ)

★カード型鑑賞券です(劇場窓口・インターネットで座席指定可)。詳しくは、ム
ビチケホームページ(https://www.movieticket.jp)でご案内しています。

申込み はがきに2面記入例のとおり記入し、6月15日(必着)までに問合せ先
へ。チケットの種類は選べません。応募者多数の場合は抽選し、当選者にのみ
チケットを6月20日(月)までに発送します。

問合せ 総務課総務係(〒160-8484歌舞伎町1-4-1、本庁舎3階) ☎(5273)
3505・FAX(3209) 9947



野菜に首ったけ!

毎月8日はしんじゅく野菜の日
～1日に必要な野菜は350g

問合せ 健康づくり課健康づくり推進係
(第2分庁舎分館分室4階) ☎(5273) 3047・
FAX(5273) 3930

●6月は食育月間

「食育」とは、さまざまな経験を通じて、食に関する知識・食を選
択する力を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育むこと
です。この機会に、普段の食生活を振り返り、できることから取り組
んでみませんか。

新宿区ホームページ(右二次元コード)で、野菜料理
のレシピを掲載しています。



6月のレシピ きゃべとまちー

キャベツとトマトのオイル蒸し
～チーズかけ

電子レンジで作るイタリアン風メニューで
す。キャベツとトマトは加熱するとかさが減
り、甘味が増します。この料理1人分で約
120gの野菜がとれます。



◇◇◇◇◇◇◇◇ 作り方 ◇◇◇◇◇◇◇◇

- ① キャベツは千切り、トマトはヘタを取り除
いて10～12等分のくし切りにする。
 - ② 耐熱性の平皿にキャベツを薄く敷き詰め、
オリーブオイル半量を回しかける。その上に、
トマトを全体を覆うように並べ、残りのオリ
ーブオイルを回しかける。塩分の少ないチーズを
使用する場合は、適宜塩をかける。
 - ③ ②の上に、チーズを全体を覆うようにかけ、
火が通るよう電子レンジで加熱する(目安:
600Wで2分30秒)。
- (レシピ提供/区食育ボランティア 大山紀子)

材料(2人分)

- ▶キャベツ…………… 1枚
- ▶トマト…………… 1個
- ▶オリーブオイル
…………… 大さじ1
- ▶チーズ(とろけるタイプ)
…………… 適量
- ▶塩…………… 適宜