

知っておきたい!!

税情報

所得税の還付申告は

お早めに



サラリーマンの方で、マイホームをローンなどで取得したり多額の医療費を支払った場合などで、源泉徴収された所得税の還付申告をされる方や、公的年金を受給されている方で、源泉徴収された所得税の還付申告をされる方、また、年の途中で退職し、その後勤務しない方で源泉徴収税額のある方など、源泉徴収された所得税の還付申告をされる方は、2月16日より前でも申告できます。

税務署では、2月1日から2月28日の間、税理士会新津支部の協力により、還付申告コーナーを税務署に設けることにしています。

還付申告をされる方は、できるだけ還付申告コーナーの利用をお願いします。

なお、税金の計算方法などでお困りの方のために、税理士会新津支部では左記により無料説明会を開催いたしますので、ぜひご利用ください。

○日時 平成7年2月1日(水) 午前10時

○日時 平成7年2月3日(金) 午前10時

内容 新津会場と同じ

場所 五泉市役所4階会議室

医療費控除 第一会議室

医療費控除額の計算方法

$$\begin{matrix} \text{その年中に支払った医療費} \\ - \\ \text{保険などで補てんされる額} \\ \hline \text{A} \end{matrix} = \begin{matrix} \text{医療費控除額} \\ \text{(最高200万円)} \end{matrix}$$

$$\begin{matrix} \text{A} \\ - \\ \text{10万円または所得の5\% (どちらか少ない額)} \\ \hline \text{B} \end{matrix} = \begin{matrix} \text{医療費控除額} \\ \text{(最高200万円)} \end{matrix}$$

(注)医療費控除により軽減される税額は、その人に適用される税率により異なります。



国民年金の保険料は所得から控除されます

国民年金の保険料は、全額が社会保険料控除の対象となります。確定申告の際は、忘れずに国民年金の保険料を申告してください。

控除の対象となるのは、平成六年一月から十二月までの一年間に納めた次の保険料です。

▼定額保険料

一月から三月までは一月一〇、五〇〇円、四月から十二月までは一一、一〇〇円です。

▼付加保険料

一月四〇〇円追加されます。

▼その他の保険料

未納保険料・追納保険料・前納保険料などがあります。

なお、納めた保険料額がわからないときは、役場住民係にお問い合わせください。

こくほQ&Aシリーズ

No.5

『退職者医療制度を』

『存じですか?』

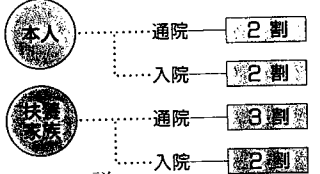
勤めていた職場を退職したのですが、退職者医療制度に適用されるのでしょうか?

退職者医療制度に加入できるのは、つぎの条件にすべてあてはまる人です。なお、退職者医療制度適用者本人の収入によって生活している配偶者と三親等内の親族も、扶養家族として適用されます。

- ①国民健康保険に加入している人。
- ②老人保健法の適用を受けていない人。
- ③厚生年金や各種共済組合の年金制度から老齢(退職)年金を受けている人と、通算老齢(退職)年金を受けている人で、これらの年金加入期間が20年以上、もしくは40歳以後の期間が10年以上ある人。

国民健康保険の一般加入者かどうか? どうかがうのですか?

退職者医療制度による病院・医療費控除が受けられます。



『70歳になったら老人保健制度へ』

今年で70歳になりました。役場から「医療受給者証」を発行する通知を受けましたが、国民健康保険をやめてもよいのですか?

これまで国民健康保険制度

持参してください。「国民健康保険退職被保険者証」が発行されます。以後は、この保険証によって70歳まで診療を受けるようになります。

詳しいことは国民健康保険係(内線39番)

による医療や退職者医療を受けていたわけですが、70歳になると、老人保健法による医療の適用に切りかわります。しかし、継続して国民健康保険の被保険者であることには変わりなく、医者にかかるときは、国民健康保険の「保険証」と老人保健法により交付された「健康手帳」、医療受給者証」の提示が必要です。

詳しいことは保健衛生係(内線31番)

おせち料理は、女性がお正月の間、料理しなくても済むように年末に作る、昔から日本に伝わる伝統的な料理です。煮しめ、数の子、ごまめ、コブ巻きなどをまとめて作り、重箱につめます。一年に一回ですから、ふだんよりもいい材料を使うことが多いようです。

ところで、張り切り過ぎて材料を余分に買い過ぎたり、おせち料理を作り過ぎたりしてあとで困ったという経験をしたことはありませんか。こうしたとき、



残ったおせちの工夫

ちらしずしやオムレツをひく

余った材料や作り過ぎたおせちを使った簡単な料理を知っていると、料理のレパートリーが増えます。

まずは、ちらしずしの作り方を。煮しめの残りのニンジン、レンコン、ゴボウ、タケノコなどを小さく薄切りにし、それを薄めにした煮しめの汁で煮立て

て温めます。コンブを入れてうま味の出ただしで、ご飯を炊きます。炊き上がったら、すしご飯を作ります。焼きあなご、卵焼き、シイタケなどを、先に煮

立てた具と一緒に飯にのせて出来上がりです。

うどんすきも、いいでしょう。煮しめの残りに、卵焼き、紅白かまぼこ、エビ、イカ、あなご、

鳥肉などのおせちの残りのほかに、白菜やゆでうどん、薬味を用意します。鍋にだしを入れて煮立たせ、うどんを入れて煮て、おせちの残りや白菜を加え、ひと煮たちさせます。

見かけは西洋風、中身は日本の具をふんだんに使ったオムレツとコロッケができます。味つけは、あなたのお好み次第です。

