

幼児の医療費助成制度のお知らせ

小須戸町では、平成9年4月1日から1歳児、2歳児を対象に入院につき助成を行なっております。

◎事業内容

- (1)対象年齢 1歳児・2歳児
- (2)補助対象 入院
- (3)所得制限 児童手当(特例給付)所得制限額準拠
- (4)一部負担金 日 一、〇〇〇円
- (5)助成方法 医療機関に自己負担額を支払った後、小須戸町から助成します。

該当する方は、入院費の領収書、印鑑、保険証をお持ちの上申請をお願いします。

◎申請または、問い合わせ

保健衛生係

(☎ 38-3111 内線32番)



ゆとり創造月間

新しい町営住宅の入居者を募集します

町営大川前住宅の入居者を次のとおり募集します。

◆高齢者用住宅(1・2階)

- 入居の資格者
- 60才以上の単身世帯
 - 夫婦のみの世帯で少なくとも一方が60才以上であること。
 - 60才以上の高齢者のみの親族世帯であること。
- 以上のうち日常生活が可能な健康状態の方で尚かつ世帯所得が月26万以下の世帯であること。

募集戸数 11戸

◆一般用住宅(3階)

- 入居の資格者
- 同居する親族があること。
 - 住宅に困っている事が明らかなる者であること。
 - 世帯所得が月20万以下の世帯であること。

募集戸数 6戸

◆申込み、問い合わせ

11月末口までに建設課土木係へ申込み、問い合わせ下さい。尚、住宅家賃は町条例に基づき、世帯所得に応じお支払い頂く事となります。

小須戸町民海外視察研修参加者募集

町では国際的視野を広め、国際感覚を備えた人材を育成するため、町民の皆さんを対象に海外研修を実施いたします。

◆期日

3月5日(木)～3月11日(水)

◆研修先

オーストラリア

◆研修人員/10名程度

(応募多数の場合は抽選)

◆研修内容

米・野菜・花木等の農家、研究機関・スーパールの視察など

◆応募の条件

- 小須戸町に1年以上在住している人
- 20歳以上60歳未満
- 心身共に健康で、計画に従って規律ある団体生活ができる人

◆応募方法/申し込み用紙を提出して下さい。(用紙は総務課にあります)

◆個人負担額/17万円程度

(渡航手続取扱利用金別途)

◆応募締切/11月28日(金)まで

◆その他

- 事前研修に必ず参加すること
- 研修終了後1ヶ月以内に報告書を出すこと
- 事後研修(報告会・座談会等)に参加・協力すること。



まちのわだい



皆さんの情報をお寄せください
38-3111(内線52)

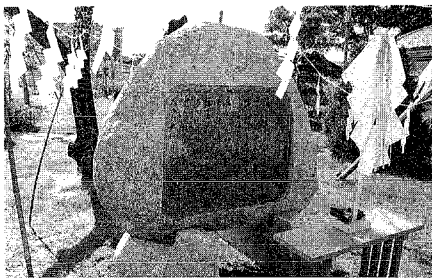
リハビリ教室に老人車を寄附していただきました



「リハビリ教室」では病気やケガで体が不自由になった方々が集まり、リハビリや仲間づくりを行なっています。この教室に役立ててほしいと、老人車のご寄附がありました。

足腰の不自由な参加者が押して歩くのに、大変便利で喜ばれています。ありがとうございます。

「敬老信規」石碑を寄贈していただきました



小須戸町国民学校第3回卒業生の有志10名より「敬老信規」を記した石碑を寄贈していただきました。

内容は「一、限りあるこのいのちを大切にします。生かされているこの身のしあわせ」など5ヶ条。いずれも大切にしなければならぬ言葉です。

スポーツの秋で歩こう 健康ウォーキング



10月10日、体育の日、絶好の秋晴れの下、大沢公園をスタート。ゴールとする全長5.1kmの「健康ウォーキング」が行われ、参加した80名の方全員がさわやかな汗を流していました。

途中の5ヶ所のチェックポイントではくじ引きが行われ、大当たりを引いた方にはゴールで賞品がわたされました。

荒天の中、昨年を上回る出足 産業まつり



10月25日・26日の2日間、第4回産業まつりが盛大に行われました。あいにく2日間共に強風、雨天でしたが、大勢の皆さんが来場して、「来ればトクする2日間」とおり、町の特産品や新鮮な野菜をたくさん購入していました。

◆◆◆ お料理紹介 ◆◆◆ ～食生活改善推進委員協議会～

今回ご紹介するお料理は、「高脂血症予防食」の献立のうちの一品「ささみのロール焼」です。高脂血症とは、血液中の脂肪分のコレステロールや中性脂肪が高い状態をさします。どちらも体にとって必要なエネルギー源ですが、あまりすぎると動脈硬化を引き起こし、高血圧や心筋梗塞の原因となります。

ささみのロール焼 材料 6人分

ささみ(筋とり)	300g
酒	大さじ 1 1/5
生姜	6g
いんげん	36g
人参	48g
スライスチーズ	36g
梅干	36g
青じそ	6枚
サラダ油	大さじ 1 弱
(付) トマト	240g
キャベツ	180g
しょうゆ	大さじ 2/3

<作り方>

- ①ささみは観音開きにし、すりこぎなどで軽くたたいて薄くのぼし、生姜汁、酒をふりかけておく。
 - ②人参はささみの長さにあわせ7～8mmの棒状に切ってゆでる。いんげんも筋をとってゆでておく。
 - ③梅干は種子をとり、包丁でたたいておく。チーズはさいておく。
 - ④ささみに梅肉をすり込み、青じそ、人参、いんげん、チーズを芯にして巻き込んで、ようじで止める。
 - ⑤油をひいたフライパンでじっくり蒸し焼きにする。
 - ⑥粗熱がとれてから、ようじを抜き、食べやすい大きさに切る。
 - ⑦キャベツは食べやすい大きさに切ってゆでてしぼり、しょうゆであえる。
 - ⑧皿に⑥と⑦を盛り、くし形に切ったトマトを飾る。
- 応用 油分が気になる方は、スライスチーズを除き、キャベツと一緒に蒸しても、さっぱりといただけます。

