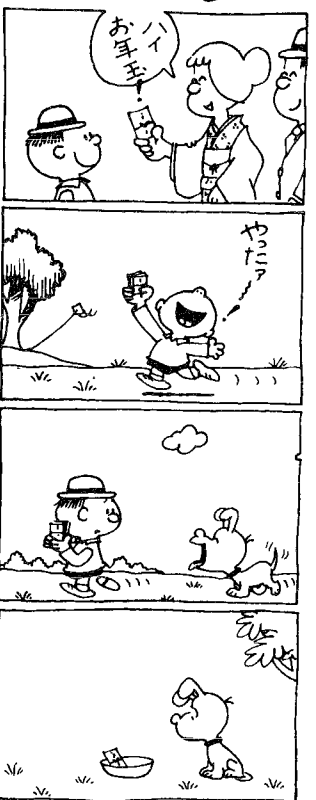


ほほの家族



税の知識

明朗会計は公給領収証で

皆さんが、家族や友だちと、また、会社などで、料理店や、飲食店、バーなどで飲んだり食事をしたり、旅館に泊ったりしたときに、店へ納められた料理飲食等消費税が県の財源となるまでの確実な案内役をつとめているのが、公給領収証なのです。

公給領収証には、宿泊代や飲食代、税金がいくらかということが詳しくわかるようになってきます。そこで、皆さんが納められた税金は店の経営者がとりまとめて県へ正しく納入するものになっているのです。

料理飲食等消費税は、どんな場合でもかかるということではなく、皆さんが利用される店の業種や、そのときの利用の状況によって、定額までは税金がかからない「免税点」ということが設けられておきます。「免税点」は遊興を伴うとき、つまり、女性がお客を接待

する場合など、パー、キャバレーも適用されません。また、旅館やホテルの宿泊代は、四千百の「基礎控除」というものがあり、この金額を差し引いて税金が算出されるようになってきます。これから、年末、年始をひかえて、忘年会、新年会などで遊興や飲食をされる機会が多くなると思われ、そのようなときには、必ず、公給領収証を受け取られて明朗会計での楽しい旅行や飲食をいたしましょう。

料理飲食等消費税の「免税点」と「基礎控除」

店の種類	免税点	基礎控除	税の計算
料理店、バー、小料理店、キャバレーなど			料金の10%
旅館	1人1泊につき 宿泊 4千円以下 昼食 2千円 追加飲食 2千円以下	1人1泊につき 2千円	◎宿泊の料金 料金から2千円を控除した額の10%
ホテル	1人1回につき 2千円以下		◎宿泊の料金以外の 10%
区分経理食堂 (前売券食堂)	1品の価格 千円以下		料金の10%
飲食店	1人1回 千円以下		料金の10%
仕出し出前	1人前 2千円以下		料金の10%

ただし、料金のうち、自動車代、電話代、たばこ代などの立替金は含まれません。

新潟県巻財務事務所より

あきつ俳壇

- 玉葱の乾きし納屋に垂菴
 - 幾度も畝踏みくす大根引き
 - 嫁が娘に袖にこぼる萩の花
 - 萱ぶきの屋根に紅葉や一茶の碑
 - 投葉を待つや木椅子のそぞる寒む
 - 教え子の着けてくれたる赤い羽根
 - 橋下に銚獲る人の灯が動く
 - マラソンの賞状賞ふ秋桜
 - 夕映えの刈田がつなぐ母の里
 - 秋茄子を漬け込み藍の爪を切る
 - 週刊誌買ふ胸先の赤い羽根
 - 空稲架に紺のもんべの色乾く
 - 秋天に浮び気球の傾むける
 - 花嫁の列に蹤きゆく赤とんぼ
 - 腹這ひしコスモス花を上に向け
 - 鬼灯を挽溜め糸で吊しけり
 - チ、ロ啼くつぶやく如き夜半の雨
 - 野仏の瞑想膝の柿落葉
 - あるかなの風にコスモスだけ揺るる
 - 聴き飽きし愚痴赤なれば聴いてやる
 - 開店の花輪に止る赤とんぼ
 - 川に向く築堤の碑や後の月
 - 選者 近 詠 一。
 - 麦喰へば浅間冬日に顔さらす
 - 太梁の上を鳴り過ぐ雁わたし
 - 猷饌の柿あかあかと巫女捧ぐ
 - みちのくのしぐれて黒き武家屋敷
- 大信田梢月
やまさき、ひでを
斉子堅一郎
加藤 三陽
(あきつ十二月号より転載)

今月の献立

鶏肉のじぶ煮

材 料 4人分
 ・鶏もも肉 250g ・長ねぎ2本 ・春菊
 ・おろしわさび小ヒ1 ・片くり粉少々
 ・塩 小ヒ½ ・だし汁 1½カップ
 調味料 砂糖小ヒ2 みりん小ヒ1
 しょう油大ヒ1

作り方
 ①鶏肉は薄いそぎ切にし、塩をふって20分位おき片くり粉をまぶす。
 ②ねぎは半分は切って金串に刺し、表面に油少量をぬってじか火で焼いてから4cm長さに切る。
 ③なべに、だし汁と調味料を煮立て、①の鶏肉を重ねないように入れて落しぶたをして中火で煮、火が通ったら②を加え弱火で煮る。火を止める直前におろしわさびを煮汁少量でといて加える。
 ④春菊は、ゆでて適当な長さに切りそろえ③の煮汁にからめる。
 ⑤鶏肉、ねぎ、春菊を形よく盛り合わせる。

れん根とわかめのごま酢合え

材 料
 ・れん根 150g ・塩 小ヒ½ ・酢大ヒ2
 ・わかめ 100g ・しょう油 小ヒ2
 ・豆腐きり ・白ごま大ヒ4 ・砂糖大ヒ1

作り方
 ①わかめは熱湯でさつとゆでざく切りにし、れんこんは薄く皮をむき薄い半月切りにして酢水につける。更に酢水少量を加えた熱湯で1~2分ゆでざるに上げて冷す。
 ②白ごまはすり鉢でよくすり、熱湯で通した豆腐をよく水けを切って両方をよくすり合わせる。調味料を加えて混ぜた中にれんこんとわかめを合える。

風呂

家庭の省エネルギー(3)

★最初から適量の水を適温に沸かし、水を少なめにして、高温に沸かし、水でうめるのが最も経済的だと思われがちですが、そうではありません。

★水は適量を夏は午前中に、冬は直前に汲みましょ。

★水温は夏は気温より低く、冬は気温より高い。だから夏は午前中に入れておくと温まり、冬は直前に入れると冷えません。

★家族が揃ってはいれる時間に沸かして次々にはいりましょ。

★入浴に間を置くと、湯温が下つ

区分	沸かす水の量	沸かす温度	うめる水の量	沸く迄の時間	消費熱量
適量を適温に沸かす	180ℓ	42℃	なし	44分	8,800 Kcal
熱く沸かしてうめる	120ℓ	49℃	60ℓ	48分	9,600 Kcal



★ふたをして沸かしましょ。

★中ぶたを用いるとさらに効果的です。

★沸かしている途中でかきまぜると、熱が逃げてしまい逆効果です。沸いたら口火は切っておきましょ。

て追いだきをしなければならなりません。

連続して入浴すると、石油に換算して月約〇・五八リットル(五〇円)の節約になります。

一月の公民館事業日程表

日	曜	事業名	対象者と会場
29	金	青年書道教室	就業改善センター 夜7時
28	木	同右判定とBCG (歯科含む)	S 55・6 / 55・9 生 於月寿荘
26	火	乳幼児 ツベルクリン反応	十二月16・18日実施予定の者です「おたふくかぜ」がはやっていたため延期しました。11月10日付広報を参照下さい。
22	金	予防接種 麻疹(はしか)	予防接種も受けていない者 於月寿荘
12	火	予防接種 三種混合 3回目	前回から引き続きいた者及び第二期(追加者)を対象 於月寿荘
6	水	「献血」 ◎冬場対策の「献血」です。人のためだけでなく、自身の健康保持のためにもぜひ、ご協力下さい。	一般住民 於就業改善センター

一月の保健衛生事業日程

日	曜	事業名	会場
1	日	元旦マラソン	村内
10	日	柔道鏡開き	西公民館
21	木	高令者学級	月寿荘
24	日	囲碁将棋大会	就業改善センター
24	日	スポーツ少年団柔道	西公民館 夜7時
毎週木		青年書道教室	就業改善センター 夜7時
◎みんなで走ろう会		月潟中学校	◎スポーツサークル 月潟小学校
◎毎週日曜日(朝7時)		毎週水曜日(夜8時)	◎毎週火・土(パドミントン)
◎卓球愛好会		月潟中学校	◎社交ダンス研究会
◎あるけあるけ運動		月潟中学校	◎就業改善センター
◎毎月第3日曜日		朝7時	毎週金曜日 就業改善センター 夜7時