

# 児童手当が小学校3年生まで拡大されます

平成16年4月1日から、児童手当制度が拡充されました。  
 支給対象児童が、現在の義務教育就学前(6歳到達後最初の年度末)までから、小学校第3学年修了前(9歳到達後最初の年度末)までに拡大されます。  
 新たに児童手当等を受けようとする児童の保護者の皆様については、役場住民課窓口(公務員の方は勤務先)で、認定請求等の手続きが必要となります。  
 期限までに請求書が提出され、認定された方は平成16年4月1日(または支給要件に該当した日)にさかのぼって児童手当が支給されます。

- 平成16年度小学校入学児童(小学校1年生)等の保護者の皆様  
 (平成9年4月2日生まれ～平成10年4月1日生まれ)  
 平成16年3月31日まで、当該児童に係る児童手当等を受給していた保護者の方は、特段の手続きは必要ありません。(児童手当等は4月以降も継続して支給対象となります。)
- 平成16年度小学校2・3年生の児童等の保護者の皆様  
 (平成7年4月2日生まれ～平成9年4月1日生まれ)  
 現在、児童手当等を受給していない保護者の方は、認定請求、現在すでに就学前児童について児童手当等を受給されている保護者の方は額改定請求が必要となります。  
 なお、認定請求に必要な添付書類は、  
 ・申請者の健康保険被保険者証の写し等(請求者が厚生年金加入者等の場合)  
 ・所得証明書(16年1月1日現在、月潟村に住所がない方)  
 等です。額改定請求の場合、添付書類は必要ありません。

◆支払い月は次のとおりです。

区分	支払月日	支払対象月
0歳～就学前	6月10日	2～5月分(既に支給済)
	10月8日	6～9月分
小学1年生	6月10日	2・3月分(既に支給済)
	8月10日 10月8日	4・5月分 6～9月分
小学2・3年生	10月8日	4・5月分
		6～9月分

※所得が一定額以上の場合、児童手当等が支給されない場合があります。

**提出月日 7月30日(金) まで**

詳しくは、役場住民課(375-2710)にお問い合わせください。

## 保健福祉だより

### 8月

#### ◎事業日程

日	事業名	対象	会場
31日(火)	乳児健診 午後1時15分～		
25日(水)	機能訓練 (後遺症者の集い)	脳卒中及びその他後遺症者	保健福祉センター
10日(火)	乳幼児家庭教育学級 午後1時30分～	平成15年4月1日～平成16年3月31日生まれの乳幼児とその保護者	保健福祉センター
4日(水)	機能訓練 (後遺症者の集い)	脳卒中及びその他後遺症者	保健福祉センター
3日(火)	定例健康相談会 午後1時30分～	一般住民	
6日(金)	犬の取り締まり日		
20日(金)			
27日(金)			

### 重度心身障害者医療費助成の更新について

村では、村内に住所を有し、身体障害者手帳1～3級又は療育手帳Aを持っている方を対象に、医療費の一部を助成しています。

現在、医療費の助成を受けている方については、有効期間が8月末までとなっていますので7月30日(金)までに、必ず更新手続きをしてください。

なお、更新手続きをしない場合は、9月から助成を受けることができなくなりますのでご注意ください。

※不明な点については、住民課保健福祉係までお問い合わせください。

### ●8月休日救急在宅当番医●

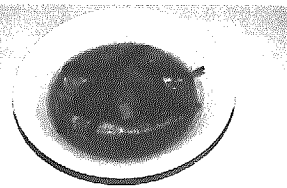
【外科系】(午前9時～午後6時)

- 1日 岩室村 金子外科整形外科医院 ☎0256-82-4786
- 8日 吉田町 伊藤整形外科 ☎0256-93-3115
- 15日 吉田町 県立吉田病院 ☎0256-92-5111
- 22日 分水町 榊原医院 ☎0256-97-5111
- 29日 巻町 しまがきクリニック ☎0256-73-1312

※内科・歯科は、休日夜間急患センターへ ☎0256-72-5499

### かあちゃん料理

#### 『骨ごといわしの夏野菜シチュー』



#### 材料(4人分)

材料	下ごしらえ
いわし(中) 4尾	→ 頭とわたを取り、水洗い。
ピーマン 1個	→ 粗いみじん切り。
セロリ 1/4本	→ 粗いみじん切り。
玉ねぎ 1/2個	→ 粗いみじん切り。
にんにく 1/2かけ	→ みじん切り。
オリーブ油 大さじ1/2	
●トマト水煮缶詰 1/2缶	●水 100cc
●トマトケチャップ 大さじ1	●レモン汁 大さじ1
●塩 小さじ1/4	●こしょう 少々
●コンソメ 1個	●ローリエ 適宜
かざり野菜 適宜(インゲン8本くらゐ)	→ 塩ゆで

#### 【作り方】

- ①下ごしらえ後、いわしは水気を切っておく。
- ②下ごしらえした野菜材料を、圧力鍋にオリーブ油を熱し、うすすらと玉ねぎが透明になるまで炒める。
- ③鍋にカッコ内の●印がついた調味料をすべて入れ、さっとかき混ぜふたをしないでひと煮する。その上にあいわしを並べて、ふたをして強火にかけて20分、中火にしながらか加熟する。
- ④10分くらい蒸らし、ふたを開けて汁を煮詰める。
- ⑤器に盛り、飾りの野菜を彩りよく並べてできあがり。

ぜひ1度作ってみてね!

### シルバー人材センター 入会説明会

シルバー人材センターでは、仕事を通じて地域に貢献する健康で働く意欲のある、概ね60歳以上の方を募集しています。  
 先ずは入会説明会にご参加ください。

○とき 7月26日(月) 午後1時30分～

○ところ 白根市産業厚生会館(1F大会議室)

○問い合わせ 白根地域シルバー人材センター

☎37312154