

みんなで支え合う

国民健康保険



65歳未満の非自発的失業者等の国民健康保険税が申請により軽減算定されます

雇用情勢が厳しいことを踏まえた職者支援の一環として、国民健康保険税の一部(所得割)の軽減を実施しています。

●対象者

①雇用保険の特定受給資格者(倒産、解雇などの事業主の都合により離職した方)

雇用保険受給資格者証の離職理由欄に **11 12 21 22 31 32** の記載がある方

②特定理由離職者(雇用期間満了などにより離職した方)

雇用保険受給資格者証の離職理由欄に **23 33 34** の記載がある方
*離職時点で65歳未満の方

●軽減算定の内容

失業時からその翌年度末までの間、前年所得の給与所得を30%として算定し、負担軽減をはかります。

ただし、世帯に属するそのほかの被保険者の所得は通常の額として算定します。

●期間

離職日の翌日からその翌年度末までの間。26年度保険税については、平成25年3月31日以降に離職された方が対象になります。

●申請の方法

軽減を受けるには、申請が必要になりますので、雇用保険受給資格者証、国民健康保険被保険者証および印鑑をご持参ください。

雇用保険受給資格者証を紛失された場合は、公共職業安定所(ハローワーク)で再交付を受けた後に申請をお願いします。

国民健康保険税 減免制度

災害や急激な所得の減少、その他特別な事情により国民健康保険税の支払いが困難な場合は、申請により減額や免除が認められることがあります。お早めにご相談ください。

◆問い合わせ先

●課税、納税相談等

税務課 住民税担当・収納担当

☎ 6570

●資格、保険証、医療給付等

住民課 保険年金担当

☎ 6571

ポイント

たんぱく質、ミネラル、カロテン、セサミン、ビタミンA等栄養バランスのとれた手軽で美しい炊き込みご飯です。私は昆布を細切りにし、一緒に食べます。



健康推進員
岩龍 好恵 さん
(蓮花寺)

作り方

- ①米は洗ってザルにあげ、炊飯器に入れます。水を加え、昆布を入れて30分以上つけておく。
- ②Aを加え、煎り大豆、細切りにしたにんじんを入れて炊き上げます。
- ③炊き上がったたら全体を混ぜ、器に盛り付け、ごま・もみのりをちらします。

*ふっくらカリカリ煎り豆の作り方

- 【材料】乾燥豆50g、熱湯適量
1. 熱湯に乾燥豆を入れて2時間ほどおいておき、戻します。
 2. ザルで水をよくきり、6時間乾かしておきます。
 3. オープンまたはフライパン(弱火)で30分ほど煎った後しばらく冷まします。

★1人分

エネルギー	313kcal	脂質	2.5g
たんぱく質	8.4g	食塩相当量	0.7g

ヘルシークッキング 季節豆の煎り豆ご飯



材料 (4人分)

米2合、水450ml、煎り大豆50g、にんじん30g、昆布3cm、ごま・もみのり適量、
A酒大さじ1、塩小さじ1/2個

休日診療の歯医者さん(5月・6月分)

- 5/3(土) 富永歯科医院(近江八幡市千僧供町591-1 ☎377002)
- 5/4(日) 藤居歯科医院(東近江市林町9-2 ☎420240)
- 5/5(祝) 住井歯科医院(東近江市東沖野3丁目1-25 ☎221290)
- ◆問い合わせ先 一般社団法人湖東歯科医師会 ☎202801

6月の町長懇談日

2日(月) 13日(金)

来庁時間はあらかじめご連絡ください。
企画振興課 秘書広報担当 ☎6550

■布引斎苑休苑日 6月4日(水)