



## 平成31年4月に寿都保育園へ入園する園児を募集します！

保育園は、保護者の方が仕事や病気などの理由で、家庭でお子さんの保育ができない場合に、保護者に代わって保育をするところです。

入園を希望する方は、申込締切日までに必要書類をそろえ、お申し込みください。なお、各年齢の定員に達した場合は、入園をお受けできない場合もありますので、ご了承ください。

### ◆ 募集人員

平成31年4月1日の前日までに満1歳に達した小学校未就学児90名

### ◆ 受付期間及び申込先

- ・ 期間  
平成31年1月15日（火）  
～31日（木）

### ◆ 保育時間

【保育標準時間（11時間）】

- ・ 平日 7:50～18:30
- ・ 土曜日 8:30～12:00

【保育短時間（8時間）】

- ・ 平日 8:30～16:00
- ・ 土曜日 8:30～12:00

※保護者の仕事の形態や就業時間により、保育の必要量に応じた区分となります。

- ・ 申込先  
寿都保育園

### ◆ 入園手続き

町民課社会福祉係又は寿都保育園にある「支給認定申請書兼保育利用申込書」に必要事項を記入し、提出してください。

また、次年度以降も引き続き保育園を利用する園児についても、申込書の提出が必要となりますのでご注意ください。

### ◆ 保育料

(円)

階層区分	定義	満3歳以上		満3歳未満	
		保育標準時間	保育短時間	保育標準時間	保育短時間
第1	生活保護世帯	0	0	0	0
第2	市町村民税非課税世帯	4,500	4,500	6,750	6,750
第3	市町村民税所得割額 48,600円未満	12,370	12,220	14,620	14,470
第4	市町村民税所得割額 97,000円未満	21,600	21,280	24,000	23,680
第5	市町村民税所得割額 169,000円未満	33,200	32,720	35,600	35,120
第6	市町村民税所得割額 301,000円未満	46,400	45,680	48,800	48,080
第7	市町村民税所得割額 397,000円未満	61,600	60,640	64,000	63,040
第8	市町村民税所得割額 397,000円以上	61,600	60,640	83,200	81,920

※4月～8月の保育料は前年度の市町村民税所得割額、9月～3月の保育料は当該年度の市町村民税所得割額に基づき決定します。  
※多子世帯及びひとり親世帯などの負担軽減について、詳しくは寿都保育園へお問い合わせください。

### ◆ お問い合わせ先

寿都保育園 電話 0136-62-2637

## しりべし弁護士 相談センターのご利用を

札幌弁護士会では、法律相談や事件解決の依頼を行いやすくするため、相談センターを開設しています。お気軽にご相談ください。

- ◆日程 1月 8日(火) 16日(水)  
23日(水) 30日(水)  
2月 6日(水)
- ◆会場 岩内町高台84-3  
しりべし弁護士相談センター

※相談は、事前予約が必要です。

予約受付時間

平日 午前10時から午後4時まで

電話 0135-62-8373

## 自衛官募集のお知らせ

### ◆ 受験資格

<自衛官候補生>

採用予定月の1日現在、18歳以上  
33歳未満の者。

### ◆ 申込期日及び試験期日

- ・申込期日：1月28日(月)  
～2月15日(金)
- ・試験期日：2月23日(土)、24日(日)

### ◆ お問い合わせ先

自衛隊札幌地方協力本部  
倶知安地域事務所

電話0136-23-3540

自衛官募集相談員 中里徳男

電話0136-62-2207

自衛官募集相談員 石澤尚俊

電話0136-62-3958

役場担当窓口 総務財政課総務係

電話0136-62-2511

## 働いている調理師の皆さんへ

調理業務に従事している調理師は、2年ごとに「調理師業務従事者届」の提出が義務付けられており、今年は届け出が必要な年となっております。期限は平成31年1月15日(火)までです。忘れずに提出しましょう。

### ◆ 対象者

届け出が必要な調理師の方は次の施設、店舗で調理の業務に従事している方です。

- ・寄宿舍、学校、病院、事業者、社会福祉施設、介護老人保健施設、その他多数人に飲食物を調理して供与している施設
- ・飲食店営業、魚介類販売業、そうざい製造業 など

### ◆ 届出方法

平成30年12月31日現在の状況を届出用紙に記入し、北海道全調理師会小樽支部(小樽市花園3丁目9番1号)へご提出いただくか、インターネット(<https://www.harp.lg.jp/SksJuminWeb/EntaryForm?id=uSEbFakL>)での届け出も可能です。

※届出用紙は北海道全調理師会小樽支部、後志総合振興局保健環境部保健行政室に備えてあります。

### ◆ お問い合わせ先

一般社団法人北海道全調理師会

電話 011-511-1326

北海道全調理師会小樽支部

電話 0134-23-2237

北海道保健福祉部健康安全局地域保健課

電話 011-231-4111 (内線 25-516)

後志総合振興局保健環境部保健行政室

電話 0136-23-1914

## スプレー缶などのごみの出し方について

スプレー缶やカセットコンロ用の小型ガスボンベなどの燃やせないごみを出す場合は、必ず火の気のない屋外で穴を開け、ガスを抜いてから出してください。

清掃センターに直接搬入する場合も同様にガスを抜いてください。



### ◆ お問い合わせ先

役場町民課衛生係

電話0136-62-2523

南部後志衛生施設組合

電話0136-62-3166

# ～事業主の皆さんへ～

## 給与支払報告書などの 提出はお早めに！

会社や事業所を経営されている事業主の方は、平成30年中に従業員の方に給与の支払いがあった場合、平成30年分の給与支払報告書などの法定調書を提出期限までにご提出ください。

**期限 平成31年1月31日(木)**

### <提出について>

従業員の方の住所地の市役所・町村役場に、総括表を添えてご提出ください。

### <注意事項>

パートやアルバイトなど就業形態に関わらず、提出義務があります。平成31年1月1日時点で退職していても提出してください。

事業主の方へは、税務署から法定調書用紙がすでに届いていると思いますが、万一、届いていない場合や不足している場合は、下記へお問い合わせください。

#### ◆ お問い合わせ先

倶知安税務署  
電話 0136-22-1192  
役場総務財政課税務第一係  
電話 0136-62-2512

## 償却資産（固定資産税）の申告を！

平成31年1月1日現在で償却資産を所有している事業主の方は、提出期限までに申告書をご提出ください。

**期限 平成31年1月31日(木)**

※1月25日(金)までの提出にご協力ください。

### <償却資産とは・・・>

会社や事業所を経営している方がその事業のために用いることができる構築物、機械、装置、工具、器具・備品などのことです。  
※土地や家屋、自動車税（軽自動車税）の対象となる車両は除きます。

#### <業種別償却資産 主な例>

共通	パソコン、コピー機、看板 など
建設業	建設機械、大型特殊自動車 など
飲食業	厨房設備、冷凍・冷蔵庫 など
小売業	陳列棚、陳列ケース、レジ など
漁業	漁業用機械、船舶、網、かご など

経理上、損金や必要経費に算入されているものだけでなく償却済みの資産、遊休資産についても全て申告してください。

昨年申告のあった事業主の方へは、申告書用紙を郵送していますが、万一、届いていない場合や不足している場合は、下記へお問い合わせください。

#### ◆ お問い合わせ先

役場総務財政課税務第一係  
電話 0136-62-2512

## マイナンバーの記載が必要です

社会保障・税番号制度の導入により、どちらの提出にも、マイナンバー（個人番号）又は法人番号の記載が義務付けられています。忘れずに記入をお願いします。

# ★筑前煮で中華まん★

～フライパンで簡単に作れます～

2個分のエネルギー 231kcal 塩分量 0.9g

＜材料（小サイズ8個分）＞  
筑前煮・・・200g  
水・・・大さじ1  
片栗粉・・・大さじ1  
薄力粉・・・150g  
ベーキングパウダー・・・小さじ2  
砂糖・・・大さじ2  
塩・・・ひとつまみ  
牛乳・・・80g  
ごま油・・・大さじ1/2



## ＜作り方＞

- ①筑前煮は細かく刻み、鍋にうつして水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ②ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を入れ、全体をまんべんなく混ぜる。
- ③②に牛乳とごま油を入れ、混ぜ合わせながら手でこねていく。
- ④まとまってきたら、乾燥しないようラップをかけ、15分程常温でねかせる。
- ⑤まな板に軽く打ち粉をして④をのせ、手で転がしながら2.5cm程の棒状にのばし、包丁で8等分にする。
- ⑥1切れずつ手のひらにのせ、真ん丸に整えたら、平らにして麺棒で丸くのばす。  
※なるべく大きくのばすと、具をたっぷり包めます。
- ⑦手のひらに生地をのせ、①をスプーンでのせて包んでいく。
- ⑧フライパンに油（分量外）を熱して⑦を並べた後、水2/3カップを注いで蓋をして3分蒸し焼きにする。
- ⑨さらに弱火にして水分が無くなるまで5分程蒸し焼きにする。

おせち料理の定番である筑前煮は野菜がたくさん摂れますが、毎日続くと飽きてしまうという方も多いのではないのでしょうか。筑前煮には、れんこんやにんじん、ごぼうといった身体を温める根菜がたっぷり含まれています。中華まんの具にしていつもとは一味違う美味しさで味わってみてください。おやつにもおすすめです。

## 落氷雪にご注意ください

毎年、これからの時期は落氷雪による死傷事故が発生します。事故に遭わないため、次の点に留意してください。

- ・落氷雪事故の発生が懸念されるような建物については、雪止めを設置しましょう。
- ・落氷雪事故は気温がマイナス3度からプラス3度程度のときに発生しやすいため、早めに除雪をしましょう。
- ・軒下や道路は大変危険です。絶対に子どもを遊ばせないようにしましょう。