



～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！

会社や事業所を営んでいる事業主の方は、平成31年（令和元年）中に従業員の方に給与の支払いがあった場合、平成31年（令和元年）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 令和2年1月31日（金）

<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。令和2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

俱知安税務署
電話 0136-22-1192
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！

令和2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 令和2年1月31日（金）

※1月24日（金）までの提出にご協力ください。

<償却資産とは・・・>

会社や事業所を営んで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

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。

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(水) 15日(水)
22日(水) 29日(水)
2月 5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

仕事はチームで行い、^{やす}情報共有を図りましょう

「仕事休もっ化計画」

～土日・祝日に「プラスワン休暇」を実施しましょう～

厚生労働省では、年次有給休暇を計画的に取得し仕事と生活の調和(ワークライフバランス)を図るため、土日・祝日における「プラスワン休暇」の取得を推奨しています。

【働いている皆さんへ】

年次有給休暇の取得は、会社に申し出ることが必要です。

仕事を計画的に進めるのと同様に、年次有給休暇についても、職場と調和を図り、計画的に取得しましょう。

【経営者の皆さんへ】

昨年4月に労働基準法が改正され、法で定められている年次有給休暇付与日数が10日以上全ての労働者に対し、企業は年5日の年次有給休暇を取得させることが義務付けられました。これは、最低基準であり本来、労働者に付与された年次有給休暇は全て取得されるべきものです。

また、労使協定を結べば、計画的に年次有給休暇の取得日を割り振ることができる制度(計画的付与制度)もあります。年次有給休暇を取得しやすい環境づくりに取り組みましょう。

◆ お問い合わせ先

厚生労働省北海道労働局
雇用環境・均等部指導課
電話 011-709-2715

信書便制度をご存じですか？

「信書」とは、手紙やはがきなど特定の受取人に対し、差出人が意思を表示したり、事実を通知する文書のことです。

信書便制度では、原則として日本郵便株式会社及び信書便事業者だけが信書を取り扱うことができると定められており、宅急便やメール便では信書を送付することはできません。

詳しくは、総務省情報流通行政局郵政行政部ホームページ(<http://www.soumu.go.jp/yusei/index.html>)をご覧ください。



◆ お問い合わせ先

総務省情報流通行政局郵政行政部郵便課
電話 03-5253-5975

「法定相続情報証明制度」について

「法定相続情報証明制度」は、登記所(法務局)に戸除籍謄本など必要書類一式とあわせて法定相続情報一覧図(相続関係を一覧に表した図)を提出することで、必要な枚数だけ認証文付きの一覧図の写しを手数料無料で発行できる制度です。

認証文付きの法定相続情報一覧図の写しは、その後の相続手続きで使用できるだけでなく、金融機関での手続きや相続税の申告書の添付書類として利用することもできます。

手続きの手順などについては、法務局ホームページ(<http://houmukyoku.moj.go.jp>)をご覧ください。

◆ お問い合わせ先

函館地方法務局八雲支局
電話 0137-62-2208

古紙回収のお知らせ

今月の古紙回収はお休みです。

◆ お問い合わせ先

町民課衛生係 電話0136-62-2523

除雪作業にご協力ください

町では、冬期間の交通路線確保のため、町道の除排雪作業を実施しています。除排雪作業を円滑に行うため、次の点に留意してください。

皆さまのご協力をお願いします。

- ・路上駐車は絶対にしないでください。
- ・除雪作業の妨げになりますので、公共施設駐車場への長時間の駐車はご遠慮ください。
- ・道路に雪を出さないようお願いします。
- ・除雪及び排雪作業中は、絶対に作業車に近づかないようお願いいたします。



【施設課土木係 電話 0136-62-2601】

ご注意ください!!水道の凍結

気温がマイナス4度を下回ると水道管が凍結する恐れがあります。

本管から分岐した宅内給水管（水道メーターを除く）は個人の財産です。

解凍や凍結による破損修理にかかる費用は、個人負担となりますので、夜間や長期間水道を使用しない場合は、必ず水落としをしましょう。

また、破損修理については、町指定給水装置工事事業者へ直接連絡をしてください。

<町指定給水装置工事事業者>

(株)石澤組	62-2084
佐々木配管	62-3439
寿都石油(株)	64-5324
田中水道設備	62-3368
(株)千葉建設	64-5402
(有)平野鉄工	62-2124
(有)山ヨ齊藤商店	62-2067

【施設課水道係 電話 0136-62-2601】

暖房用石油類の安全な保管と取り扱いについて

灯油は、取り扱い方法を誤ると大きな事故を引き起こす危険があります。家庭における灯油の保管と取り扱いについて、次の点に注意しましょう。

○容器による灯油の保管について

- ・貯蔵のために保管する灯油は、専用の容器に入れて、雨風や直射日光を避けて火気を使用しない場所に保管しましょう。
- ・容器は、不安定な場所や湿気が多い場所に保管しないようにしましょう。
- ・容器のふたは、必ず閉めて密閉するようにしましょう。

○容器から暖房器具の燃料タンクへの給油について

- ・給油をするときは、必ず火が消えたことを確認してから行いましょう。
- ・燃料タンクをセットするときは、ふたが完全に閉まっていることを確認しましょう。
- ・油量計に示されている一定量以上は給油ないようにしましょう。
- ・こぼれた灯油は完全に拭き取りましょう。

○屋外タンク及び屋内用タンクによる灯油の保管について

- ・屋外タンクは、地震や地盤の凍上で傾かないよう、束石などに架台を固定して据え付けましょう。
- ・屋外タンクの注入口は、完全に注油できる高さに位置するようにし、給油車両の作業に支障の無いようタンク周辺を整理整頓しておきましょう。
- ・屋外タンク及び屋内用タンクの油漏れや破損、送油配管のさび・劣化など、異常がないか確認しましょう。
- ・建物に接近している屋外タンクは、落雪による被害を受けないように注意しましょう。

○灯油ストーブの取り扱いについて

- ・ストーブの修理や分解掃除は、石油機器技術管理士など専門的知識のある業者に依頼しましょう。
- ・ストーブ付近には、燃えやすい物を置かないようにしましょう。
- ・外出するときは、必ず火を消しましょう。

★白菜のラザニア風★

<材料 (2人分)>

白菜・・・・・・・・・・300g
鶏ひき肉・・・・・・・・200g
玉ねぎ・・・・・・・・150g
ほうれん草・・・・・・・・40g
シュレッドチーズ・・・・40g
にんにく・・・・・・・・1片
生姜・・・・・・・・1片
塩・・・・・・・・少々
オリーブ油・・・・・・・・大さじ1/2

<A>

酒・・・・・・・・・・大さじ2
水・・・・・・・・・・大さじ2
カットトマト・・・・130g
中濃ソース・・・・・・・・大さじ2
ケチャップ・・・・・・・・大さじ1+1/2
顆粒コンソメ・・・・小さじ1/2
(固形の場合は1/2個)
こしょう・・・・・・・・少々

1人分のエネルギー 398kcal
塩分量 2.4g

「寿都町食育推進計画」の目標である、「野菜の摂取」がテーマです。



<作り方>

- ①白菜はラップに包んで電子レンジ(600W)で3分加熱し、粗熱が取れたら水気を拭いて3cm幅に切り、芯の部分に塩をふる。
- ②玉ねぎは粗みじん切り、ほうれん草は1cmの長さにし、にんにくと生姜はみじん切りにする。フライパンにオリーブ油とにんにく、生姜を入れて熱し、鶏肉を炒める。鶏肉の色が変わったら玉ねぎ、ほうれん草を加えて炒め、<A>を順に加える。煮立ったら弱火にし、蓋をして4~5分煮込む。★②は市販のミートソースで代用できます。
- ③耐熱容器に①の白菜の1/3の量を敷き、その上に②の1/3量に乗せる。この作業をあと2回繰り返し、最後に上からチーズに乗せる。
- ④200℃に予熱したオーブンで10~15分、表面が色づくまで焼く。

平たい四角形の Pasta とミートソースを交互に重ね合わせる「ラザニア」を、Pasta の代わりに白菜を使って作ります。白菜を使用すると、カロリーや塩分を抑えることができ、血圧低下作用のあるカリウムや骨を強くするカルシウム、ビタミンKを摂ることができます。今が旬の白菜を、和洋中さまざまな料理にご活用ください。

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

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