

子育て・子育て 支援情報 17

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎52-1111 (内線362)
Eメール ikusei@city.takahama.lg.jp

子育て・子育て支援に関する情報を毎月1日号で、お知らせします。

病後児保育室は忙しいお母さんやお父さんを応援します!!

「病気のときくらいは、親が看てあげたい。でも、仕事は休めないし、近くに看てくれる人もいない...。」という保護者の皆さんに代わり、看護師資格を持つ職員がお預かりする「病後児保育事業」を実施しています。

とき 月曜日から金曜日の午前8時30分から午後5時15分まで(祝日、年末年始は除く)

ところ 病後児保育室(高浜市保健センター2階、市立病院となり)

対象者 次のすべてに該当する方。

①市内に在住していること
②生後6か月以上、小学校3年生以下であること

③病気回復期であり、通園・通学が困難であること
※感染の恐れのあるお子さんや病状が安定していないお子さんはお預かりできません。

④保護者の勤務などの都合により家庭で保育を受けることが困難であること

※家庭的保育利用者や、急な用事ができたときなどにも利用できます。

定員 一口2人
利用料 一日2,000円
※所得に応じて減免する制度もあります。

食事 昼食はお弁当(ミルクを含む)を持参または申し込むこともできます。

※食事は利用料とは別に実費徴収します。

申込方法
①事前登録が必要です。(利用申込と同時に登録も可能です。)

②病後児保育室を利用可能か医師に確認(可能なら、医師連絡表を記入してもらう。)

※医師連絡表・・・医師による病状の連絡表(市内の病院では、300円かかります。)

③こども育成グループへ電話予約をしてください。

④病後児保育室利用申込書と医師連絡表を提出してください。原則予約制なので、前日の午後3時まで申し込んでください。



児童手当の申請はお済みですか?

平成18年4月より、児童手当の支給対象年齢が小学校6年生までに拡大され、別表のとおり所得制限が緩和されました。

児童手当の拡充に伴い、新たに対象となった方は、9月29日(金)までに申請を行った場合に限り、特例的に4月分からさかのぼって受給することができます。

10月以降は、申請した翌月からの受給となりますので、手続きのお済みでない方は、早急に行ってください。

○申請先 市役所3階こども育成グループ(公務員の方は勤務先で申請してください。)

○申請に必要なもの
申請書(市役所で用意しています。)
認印(スタンプ印は不可。)
申請者名義の預金口座の分かるもの(郵便局は不可。)
健康保険被保険者証の写し(国民年金の方は不要。)
児童手当用所得証明書(平成17年1月1日および平成18年1月1日に高浜市に住所がなかった方のみ)

所得制限限度額

(単位:万円)

扶養親族等の数	自営業者(国民年金加入者)	サラリーマン(厚生年金加入者)
0人	460	532
1人	498	570
2人	536	608
3人	574	646
4人	612	684
5人	1人につき38万円加算	1人につき38万円加算

※老人扶養親族があるときは、1人につき6万円が加算されます。

今月の手づくりメニュー

保育園で子どもたちが食べている給食やおやつのでき方の一歩を紹介します。

◆かぼちゃとなすのそぼろ煮

材料(一人分)
かぼちゃ50g、なす25g、人参10g、玉ねぎ20g、いんげん10g、鶏ミンチ20g、おろししょうが0.3g、油少々、醤油4g、砂糖2g、片栗粉1g

作り方

- ①かぼちゃは一口大に切る。
- ②なす、人参は乱切り、玉ねぎはくし切り、いんげんは3cm程度に切る。
- ③鍋に油を熱し、しょうがとミンチを炒める。
- ④肉の色が変わったら玉ねぎ、かぼちゃ、人参を炒める。
- ⑤水、調味料を入れてひと煮立ちしたら、なすを加えて煮る。
- ⑥野菜が柔らかくなったらいんげんを入れ、火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。

栄養士から一言

「秋なすは嫁に食わずな」と言われるとおり、なすの一番おいしい季節は秋です。油と一緒に調理すると皮の色が生かれます。