

子育て・子育て

支援情報

61

市役所こども育成グループから、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。

問合せ先 困こども育成グループ
(内線315、316、362~364)



今回はK.Kさんからのエピソードです。

6月10日(木)に児童手当、子ども手当を支給します

平成22年4月から子ども手当制度が始まりました。5月14日までに手続きを終えた方には、平成22年4月分、5月分の子ども手当を支給します。

また、本年3月まで児童手当を受給していた方には、あわせて平成22年2月分、3月分の児童手当を支給します。

支給対象となる方には、6月10日ごろに通知書を発送しますので、通帳などで入金をご確認ください。

◆子ども手当現況届をご提出ください

本年3月まで児童手当を受給していた方は、現況届を提出してください。この届は、毎年6月1日における状況を確認し、子ども手当を引き続き受ける要件があるかどうかを確認するためのものです。この届がないと、6月分以降の手当が受けられなくなりまので、ご注意ください。

現況届は6月上旬に郵送しますが、届かない場合は連絡してください。

対象者 本年3月まで児童手当を受給していた方。

受付期間 6月1日(火)~30日(水) 午前8時30分~午後5時15分(土・日曜日は除く)

※5日(土)、6日(日)は、市役所1階に特設窓口を開設しますので、ご利用ください。

受付場所 こども育成グループ

※1日(火)~8日(火)は1階に特設窓口を開設します。

※郵送による提出も受け付けます。(郵送料は受給者負担)

持ち物

- ・現況届様式
 - ・(受給者が厚生年金、各種共済に加入している場合)受給者本人の健康保険証の写し
 - ・(外国籍の方のみ)受給者本人の外国人登録証の写し(両面)
- ※その他、必要に応じて提出する書類がありますので、詳しくは問い合わせてください。

カワラッキーの月変わりレシピ(郷土料理編)

◆「鶏めし」

材料(作りやすい分量)

米2.7合、もち米0.3合、鶏肉180g、人参(中)1本、油揚げ1.5枚、鶏脂適量

A(みりん大さじ1、砂糖大さじ3、たまり醤油大さじ2)

作り方

- ①米ともち米を研いでザルにあげて30分置き、通常の水加減で炊く。
- ②人参、油揚げは小さな短冊切り、鶏肉は小口切りにする。
- ③鶏脂で鶏肉を炒め、表面が白くなってきたら、Aと人参、油揚げを入れて煮る。
- ④米が炊けたら、ごはんの表面に菜箸で数カ所穴をあけて、③の具と汁を半分ずつ入れる。ふたをしてもう一度炊く。(ごはんとは混ぜない)
- ⑤④が炊けたら、そのまま20分蒸らし、③の残りの半分を入れて全体を混ぜる。

高浜は昔から養鶏が盛んで、卵が産めなくなった鶏(廃鶏)を鶏めしにして、最後まで大切にいただきますよ。

