

子育て 子育て

支援情報

問合せ先 団ども育成グループ
☎52-1111
(内線362)

No. 109

市役所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日でご知らせします。



S.Mさんからのエピソードです。

児童手当を支給します

児童手当の6月定期支給分を6月10日(火)に、あらかじめ指定された受給者名義の金融機関口座に振り込みます。今回支給する手当は、平成26年2月から5月までの4か月分です。

なお、平成25年10月に1年分の支給額を通知しましたが、その金額に変更のない方については、個別に通知を行いませんので、預金通帳などで入金を確認してください。

児童手当 現況届の提出を!

この届は、毎年6月1日における状況を確認し、児童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すので、注意してください。

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5月まで児童手当を受給していた方

受付期間 6月3日(火)～30日(月)

午前8時30分～午後5時15分(土・日曜日は除く。)

※ただし、6月6日(金)～13日(金)の期間は、土・日曜日も含めて市役所1階特設窓口を開設します。7日(土)、8日(日)の受付時間は、午前8時30分～午後0時15分です。

受付場所 市役所3階ども育成グループ

※郵送による提出も受付可(郵送代は受給者負担)

提出書類 ・現況届様式

・(受給者が厚生年金などに加入している場合)

受給者本人の健康保険証の写し

・(平成26年1月1日に高浜市に住所がなかった方のみ)

平成26年度(平成25年分)児童手当用所得証明書

※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。

問合せ先 団ども育成グループ児童手当担当

☎52-1111(内線362)



ども食育マスコットキャラクターのかわら食人カワラッキーが、高浜の郷土料理の作り方を紹介します。家庭でも、お子さんといっしょに作ってみてください。

◆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、30分置いてから、炊飯器に入れ、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てふたをし、もう一度炊く。(ごはんは具と汁を混ぜない。)
- 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。

「鶏めし」が郷土料理となったのは、昔から養鶏が盛んな地域で、卵を産めなくなった鶏(廃鶏)を鶏めしにして、最後まで命を大切にいただくようになったからだ。

6月19日の「食育の日」は、市内全小中学校、幼稚園、保育園の給食は「鶏めし」です。

