

戸籍の窓口

1/21～2/20届出分

お誕生おめでとう

古坂下	橋本	舞華(豊)
古坂下	小林	未來(和彦)
立川	安部	琉太(正通)
羽林	波部	智皓(啓)
中政所	齋藤	大翔(大輔)
金上	二瓶	柚橘(涼)
舟渡	渡辺	柚花(大輔)
立川	芳賀	大和(陽輔)
新町	二瓶	優花(和也)
源詩町	小野	環(孝治)
和泉川原	五十嵐	一馬(寛政)
新町	角田	半(博文)

町の人口と世帯

(2月1日現在)

人口	17,731人(+4)
男	8,482人(+10)
女	9,249人(-6)
世帯数	5,432戸(+9)

こめい福をお祈りします

橋本	渡部	虎雄	(95歳)
新町	佐竹	吉衛	(77歳)
古坂下	高橋	静子	(69歳)
大村	堀	ヤチヨ	(91歳)
立川	湯浅	サタ	(98歳)
桜木町	磯井	和治	(75歳)
大上	大島	政子	(76歳)
茶屋町	高久	孝	(96歳)
青津	白井	幸喜	(75歳)
海老沢	佐藤	武夫	(81歳)
福原	五十嵐	清一	(80歳)
大村	鈴木	寛記	(73歳)
牛沢	板橋	トシイ	(87歳)
長井	永山	ヨシエ	(80歳)
上関津	五十嵐	秀子	(73歳)
牛沢	黒澤	勝男	(83歳)
字内	佐藤	キヨ子	(80歳)
柳町	渡邊	頼男	(73歳)

※戸籍の窓口に掲載を希望されない方は「戸籍の届書」を提出する際に戸籍の担当に申し出てください。

今月の

行事予定

3/16～4/15

3/23日(月)

◇小学校卒業式 10:00～

3/24日(火)

◇感謝状贈呈式 (役場3F大会議室) 10:00～

4/6日(月)

◇小学校入学式 10:00～

◇中学校入学式 13:30～

4/10日(金)

◇区長自治会長会全体会 [中央公民館] 13:30～

毎週木曜日(3/19・26、4/2・9)

●窓口業務の時間延長 18:15まで
(税務管理課・戸籍環境課)

毎週金曜日(3/20、4/3・10)

●教育相談(町民体育館) 8:30～17:00

●乳幼児保育相談(ばんげ保育所) 13:00～18:00

毎月第1・3日曜日(4/5)

●ばんげ保育所施設開放(ばんげ保育所遊戯室・所庭) 9:00～17:00

休日の水道修理当番

3月15日(日)・20(金)・22(日)・29(日)

八ツ橋設備課 TEL27-3925

4月5日(日)・12(日)・19(日)・26(日)・29(日)

街美登屋設備工業 TEL83-3401

▼教育文化振興課 TEL(83)2234

※文化振興課だよりは毎月をもって終了いたします。ご覧いただきありがとうございます。

〈平成20年度 講義内容〉

- 第1回「会津の女性たちを語る」
- 第2回「町内遺跡見学(北川前遺跡)」
- 第3回「会津坂下町の歴史を語る
～明治から昭和のあれこれ～」
- 第4回「越後街道の舟渡し場と
宮古橋について」
- 第5回「県立博物館 木曜の広場
会津学講座6～鮭・鱒の民俗～」
- 第6回「会津の古社寺(国指定重文建造物)
を訪ねて」
- 第7回「我が町を語る。
坂下の歴史と其の興亡。」



こんなときには届出を!!

国保からの重要なお知らせ

■ 国保に加入するとき

届出が必要なとき	届出に必要なもの
他の市区町村から転入したとき	転出証明書、印鑑
会社の健康保険をやめたとき (扶養をはずれたとき)	資格喪失証明書 (* 会社の健康保険をやめた日付のわかる証明書)、印鑑
子どもが生まれたとき	保険証、母子健康手帳、印鑑
生活保護を受けなくなったとき	特になし
外国籍の人が加入するとき	外国人登録証明書

※すでに国保に加入している世帯で新たに加入する方がいるときは国保の【保険証】も必要になります。

加入の届出が遅れると...

- 保険税は、加入の届け出をした日からではなく、資格を得た日(例：退職のときは退職した日の翌日)から発生します。その日までさかのぼって保険税を納めなければなりません(遡及賦課)。
- 保険証がないため、その間の医療費は全額自己負担になります。

■ 国保をやめるとき

届出が必要なとき	届出に必要なもの
他の市区町村に転出するとき	保険証、印鑑
会社の健康保険に加入したとき (扶養に認定されたとき)	会社の健康保険の保険証(家族全員のもの)、または資格取得証明書、国保の保険証、印鑑
死亡されたとき	保険証、印鑑
生活保護を受けはじめたとき	保険証
外国籍の人がやめるとき	保険証、外国人登録証明書

※ 会社の健康保険加入の手続きを行っても、国保は自動で脱退にはなりません。必ず役場窓口での国保脱退の手続きが必要です。届出をしないと、下のような状況になってしまいます。

やめる届出が遅れると...

- うっかり国保の保険証を使って医療を受けてしまった場合は、国保が負担した医療費をあとで返していただきます。保険が変更になった場合は、速やかにかかりつけ医療機関にご提示ください。
- ほかの健康保険と国保の保険税を二重に支払ってしまうことにもなります。



窓口においでの際は、本人と確認できるものをお持ちください。



4月の保健ガイド 会津坂下町健康管理センター ☎83-1000

休日救急診療当番

※ 変更になる場合があります。

休日当番医

4/5(日)	あかぎ内科消化器科医院	☎83-0303
4/19(日)	佐藤整形外科医院	☎83-1155
4/29(水)	寿松堂渡辺医院	☎83-3125

救急病院

坂下厚生総合病院 ☎83-3511

県医師会ホームページで確認できます。

<http://www.a-sense.na.jp/~ken-izukoi/>

乳幼児健康診査

場 所：会津坂下町健康管理センター

持 参 品：母子健康手帳・乳幼児健康管理手帳

受付時間：午後1時～1時30分

事 業 名	月 日	対 象 者
4 か月児	4月14日(火)	H20年11月15日～ 12月14日生
2 歳 6 か月児	4月22日(水)	H18年10・11月生
3 歳児	4月23日(木)	H17年10・11月生
乳幼児健康相談	4月17日(金)	育児についての相談を希望する方
離乳食教室	4月17日(金) 14:30まで集合	H20年7月15日～ 9月14日生

■ 学生のみなさんへ

学生でご家族とは別に保険証が必要な方は、毎年窓口で手続きが必要です。

手続きに必要なもの（保険証、新学年の在学証明書、印かん）を窓口まで持参して手続きをしてください。

また、現在、学生の方がいてご家族とは別に保険証を発行されている世帯には、3月中に新しい保険証を送付します。今年も継続して別に保険証が必要な方は、上記のように窓口での手続きをしてください。

■ 家庭訪問による健康相談を実施しています。

国民健康保険加入者の健康管理にお役立ていただくために、訪問による健康相談を実施しています。健康に関して何か気になることがあれば、お気軽にお電話ください。

○相談内容～健康管理で心配なことなど

食事・栄養の取り方、診療の受け方、家族での療養方法、検診や病気の予防方法などです。

相談内容は秘密を厳守しますので、安心してご相談ください。

○担当相談員 看護師 板橋美和 (ℓ84-1501)

■ 国保税の納め忘れはありませんか？

国保税の最終納期限が過ぎていきます。納期限を過ぎると延滞金が発生し、納入が遅れるほど延滞金の額が増えてしまいます。納入もれがないか、もう一度確認して、納め忘れなどがありましたら、速やかに納入してください。

【問い合わせ先 保険年金班（④国保・年金窓口） ℓ84-1501】

雑穀料理にチャレンジ!



2月22日、菜の花栽培講演会と合わせて雑穀を使った料理講習会が開催されました。

雑穀は栄養価が高いだけでなく、肥満の予防・解消に効果があり、また美容効果も期待できるなど注目されている食材です。

当日紹介されたレシピの中から2品紹介します!

※今回紹介するレシピを含む「雑穀レシピ集」ができました。

商工観光課・糸校里の湯で配布しています。

きび団子のぜんざい



高きび餅の材料

- *高きび 150g
(一晩水に浸けておく)
- *砂糖 80g
- *水 3カップ
- *塩 少々

きび団子材料

- A
- *もちきび粉 100g
 - *白玉粉 160g
 - *薄力粉 40g
 - *塩 ひとつまみ
 - *水 200cc

【高きび餅の作り方】

- ① 鍋に高きびと水をひたひたに入れ煮立たせ沸騰したらゆでこぼす
- ② 水を加え沸騰したら弱火で30～50分ゆでる
- ③ 煮えてきたら砂糖と塩を加え弱火で10分煮込む
- ④ 半日から1晩そのまま寝かせる
- ⑤ 水と砂糖などで味を調える

【きび団子ぜんざいの作り方】

- ① ボウルにAを入れ水を少しずつ加えながら耳たぶくらいのかたさになるまでこねる
- ② ラップをして20分くらい休ませる
- ③ 生地を20gずつ丸めて真ん中を少しくぼませる
- ④ 沸騰したお湯でゆで、浮き上がってきたら氷水で冷ます
- ⑤ 水気を切り器に盛り付け、沸騰させた高きび餅をたっぷりかける

蕎麦の実コロッケ



材料

- *蕎麦の実 100g
(香りがたつまで乾煎りする)
- *水 2カップ
- A *天然塩 小さじ1/2

- B *たまねぎ 1/2個 *立川ごぼう 50g
C *パン粉 10g *醤油 小さじ1
*塩・コショウ 適量
*水溶きそば粉、パン粉、菜種油 適量

【作り方】

- ① 鍋にAを入れ、沸騰したところで蕎麦の実を入れ中火で5分、その後とろ火で水分がなくなるまでゆでる
- ② 火を止めたらふたをして10分蒸らす
- ③ Bを菜種油でいためる
- ④ ボウルに蕎麦の実といためたB、Cをいれてよく混ぜ合わせる
- ⑤ 30gの型に丸めて水溶きそば粉とパン粉で衣をつけ、衣に火が通り、中心が温まるまで菜種油で揚げる
※中身はすべて火が通っているので、揚げすぎないように注意!

大量に仕込んで冷凍も可能!

冷凍したコロッケを揚げる時は、凍ったままが◎

発行

会津坂下町役場 総務部秘書広報班 〒969-6592
福島県河沼郡会津坂下町字市甲三番甲3662番地
TEL (0242)84-2477 FAX (0242)83-0349
URL <http://www.town.aizubange.fukushima.jp>
E-mail: soumu@town.aizubange.fukushima.jp



※この広報紙は再生紙を使用しています

【3月の納期】

- 上水道・下水道・農業集落排水使用料
- 住宅使用料 ●国民年金保険料