

私立幼稚園児保育料の一部を補助
☎ 子育て支援課 (235)4824

私立幼稚園などに子どもを就園させている保護者の経済的負担を軽くするため、補助金を交付します。

☑ 市内在住で海老名市に住民登録がある幼児を就園させている保護者他金額は、前年の所得金額と扶養人数で決まります。詳細は、6月中旬以降に在園する園から配布する申請書をご覧ください。



6月23日(月)～29日(日)は男女共同参画週間
☎ 市民活動推進課 (235)4568

男女共同参画週間に合わせ、パネル展を開催します。戦後から現代までの女性の生き方や社会的な立場の変化を分かりやすく伝えます。この機会に、男女のパートナーシップについて考えてみませんか。

☎ 6月21日(土)～29日(日)9時～22時
場 えばな市民活動センター交流館 1階フリースペース

暴走族追放・二輪車交通事故防止強化月間
☎ 地域自治推進課 (235)4789

6月は暴走族追放・二輪車交通事故防止強化月間です。「運転に ゆとりやさしさ 思いやり」と「暴走は しない させない ゆるさない!」をスローガンに、交通事故防止の徹底を図ります。

26年度 市・県民税 納税通知書を発送
☎ 市民税課 (235)8594

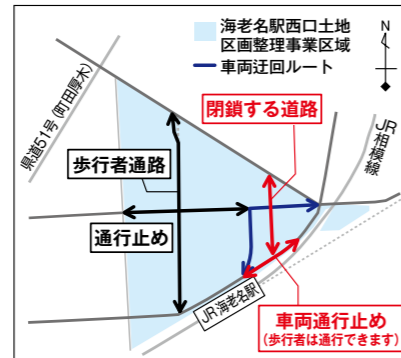
6月上旬に、26年度の市・県民税納税通知書を発送します。納付方法などについては、納税通知書を確認してください。

また、課税(非課税)証明の発行を6月から行います。詳細は、市民税課へお問い合わせください。

海老名駅西口地区 一部道路を閉鎖
☎ 海老名駅西口基盤整備 工事事務所 (236)3020

海老名駅西口土地区画整理事業の造成工事に伴い、6月23日(月)から一部道路を閉鎖します。閉鎖道路および迂回ルートは下図のとおりです。ご迷惑をおかけしますが、皆様のご理解とご協力をお願いします。

なお、西口第2自転車駐車場は引き続きご利用いただけます。



わかば会館休館
☎ 障がい福祉課 (235)4813

7月から27年2月末まで、大規模改修のため、わかば会館を休館します。休館中は下記のとおり場所を変更してサービスを行います。

- わかばケアセンター相談支援事業所びーな'S ⇒ 保健相談センター
- わかば学園 ⇒ 市医療センター
- 地域活動支援センター結夢 ⇒ 総合福祉会館



- 記号一覧
- 日時
- 時間
- 場所
- 対象
- 定員
- 内容
- 講師
- 費用
- 持物
- その他
- 期間
- 任期
- 条件
- 主催
- HP
- ホームページ
- Eメール
- 問い合わせ
- 申し込み

お知らせ

26年度 介護保険料 納入通知書を発送
☎ 高齢介護課 (235)4952

6月中旬に、65歳以上の方へ26年度の介護保険料納入通知書を発送します。納入金額や納付方法などについては、納入通知書を確認してください。

なお、40歳～64歳の方の介護保険料については、健康保険と一緒に保険者(健康保険組合)が徴収します。詳細は、加入している健康保険組合にお問い合わせください。

26年度 国民健康保険税 納税通知書を発送
☎ 保険年金課 (235)9398

去年1年間の所得から算定した26年度国民健康保険税の納税通知書を、6月中旬に発送します。地方税法の改正に伴い、課税限度額および一部軽減措置の判定基準を改訂しています。詳細は、納税通知書に同封のリーフレットまたは市ホームページをご覧ください。

国民健康保険税は加入している皆さんの医療費などに使われる貴重な財源です。期限内の納付に、ご理解とご協力をお願いします。



材料 (4人分)

- レンコン…………… 200g
- いちご酢…………… 80ml
- カニ風味かまぼこ…………… 2本
- キュウリ…………… 5分の1本
- 水…………… 400ml
- 酢…………… 50ml



レシピ考案・協力 / 食生活改善推進団体えびな会
※いちご酢は、市内酒販組合加盟の酒店で販売中です。問い合わせは商工課(235)4843へ。

レンコンのいちご酢漬

- 【作り方】
- ① レンコンを薄く切って水にさらす。大きいものは、いちご酢に漬ける。
 - ② 鍋に水と酢を入れ、レンコンをゆでる。
 - ③ 湯をよく切り、熱いうちにいちご酢に漬ける。一晩置いておく。
 - ④ キュウリは千切りにし、カニ風味かまぼこは裂いておく。
 - ⑤ 漬けたレンコンに④を加え、軽くあえて器に盛る。

★ワンポイント★

- ・ビタミンCや食物繊維が豊富なレンコンと酢は相性抜群。美容にうれしい組み合わせです。
- ・イチゴの風味と甘味があるので、お子さんでも食べやすく仕上げることができます。

いちご酢で健康レシピ

酢は、食欲増進や疲労回復のほか、高血圧の予防や便秘解消などに効果があるといわれています。

今回は、ことしからえび～にゃのラベルにリニューアルした「いちご酢」を使い、家庭でできる健康レシピを紹介します。

☎ 健康づくり課 (235)7880

材料 (2人分)

- アジ(3枚おろし)…………… 2尾
- カブ…………… 小2個
- 赤ピーマン…………… 4分の1個
- カイワレ大根…………… 好みの量
- いちご酢…………… 100ml



アジの焼マリネ

- 【作り方】
- ① アジとカブはひと口大に切り、素焼きした後、いちご酢に6時間以上漬ける。
 - ② 赤ピーマンは薄切りにして軽く焼き、①とは別のいちご酢(大さじ1杯程度)に漬けておく。
 - ③ 器に、①と②を盛り、カイワレ大根を飾る。

★ワンポイント★

- ・アジは余った焼き魚や干物でもOK!
- ・赤ピーマンは別に漬けることで、色移りを防ぎます。