

公平性を確保するため

町営住宅および特定公共賃貸使用料等の滞納整理を強化しています

町営住宅および特定公共賃貸住宅使用料等の使用料について

町営住宅および特定公共賃貸使用料等は、世帯全員の収入と住宅の立地条件、規模、建設時からの経過年数等に応じて算出しています。

町営住宅および特定公共賃貸住宅使用料等の納期限は、毎月末日、12月のみ25日（土日祝日の場合は翌日以降の最初の平日）となっておりますが、納期限内に納付がなかった場合は、督促状や催告書を発送し、電話や訪問による指導のほか、連帯保証人に納付指導等のご協力をお願いします。また、滞納額が増えますと、住宅の明渡し請求を行う場合もあります。

なお、平成29年度以前の町営住宅等使用料等の納付については、生活衛生課公営住宅および税務課徴収対策班にて徴収していますが、一括納付できない場合は、お申し出によって分納もできることになっていきますので、ご相談ください。

町営住宅等は、皆さまの大切な税金により建設されていますので、滞納しないようお願いいたします。

■問い合わせ

生活衛生課公営住宅班 ☎0820(79)1010
 税務課徴収対策班(直通) ☎0820(74)1031

ちよび塩 夏レシピ♪

揚げ鶏のねぎソース

今回はちよび塩メニュー作成プロジェクトチームで考案されたメニューを紹介します。ねぎソースはピリツとした辛みと酢のさっぱり感で食欲の落ちやすい夏場でも食べやすく感じます。冷奴や揚げ魚などにも合うので、ぜひ1度作ってみてください。



【1人分の栄養素】

エネルギー 244kcal
 たんぱく質 16.7g
 脂質 15.5g
 食物繊維 10.5g
 食塩相当量 1.0g

材料	2人分
鶏むね肉	200g
しょうゆ	小さじ1/4
酒	大さじ1
こしょう	少々
片栗粉	適量
揚げ油	適量
ねぎ	20g
赤唐辛子	1/4本
油	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ2
砂糖	小さじ1/2
酢	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
レタス	20g

〈作り方〉

- ①鶏むね肉はAに漬けて下味をつけておく。
- ②ねぎと赤唐辛子は小口切りにし、油を入れて熱したフライパンで炒める。Bを加えてさっと温める。
- ③①の水気を切って薄く片栗粉をまぶす。揚げ油を170℃に熱して揚げる。
- ④③の粗熱がとれたら2cm幅程度に切りレタス等を敷いた皿に盛り付け、②のソースをかける。

町内の協力店舗や医療機関、各総合支所・出張所などにちよび塩レシピを置いてありますので、ぜひご利用ください。

◆問い合わせ

健康増進課 健康づくり班
 ☎0820(73)5504