

児童手当が支給されます

■受給資格者 中学校卒業まで（15歳の誕生日の後最初の3月31日まで）の児童を養育している方

■支給額

- ・3歳未満Ⅱ一律1万5千円
- ・3歳以上小学校修了前Ⅱ1万円（第3子以降は1万5千円）
- ・中学生Ⅱ一律1万円

※児童を養育している方の所得が所得制限限度額以上の場合は、特例給付として月額一律5千円を支給します。

※第3子以降とは、高校卒業まで（18歳の誕生日後の最初の3月31日まで）の養育している児童のうち、3歳目以降をいいます。

■6月分以降の児童手当を受け取るには
現況届が必要で
現況届は、毎年6月1日の

状況を把握し、6月分以降の手当を引き続き受ける要件を満たしているか確認するためのものです。この届出がないと、6月分以降の手当が受けられなくなり、ご注意ください。

■現況届に必要な添付書類

- ・請求者が被用者（会社員など）の場合Ⅱ健康保険被保険者証の写し
- ・今年1月1日に本市に住民登録のなかった方Ⅱ前住所の市町村長が発行する児童手当用所得証明書前年分子どもの住所が市外にある方Ⅱ申立書及び子どもが属

する世帯全員の住民票 ※このほかにも必要に応じて提出していただく書類があります。

■申請は早めに済ませましょう

出生や転入に伴う申請は、届出から15日以内に行うようにしてください。申請が遅れると、遅れた月分の手当を受けられなくなる場合がありますので、ご注意ください。

■問合せ 福祉課社会係 TEL 721111（内線136）

南浜館からのお知らせ

- 臨時休館
6月10日（月）～7月27日（土）は、風の芸術展開催準備のため休館します。
- 風の芸術展運営ボランティア募集
募集期間 6月10日（月）～9月30日（月）
業務内容 作品審査時の業務及び展覧会業務全般
申込み・問合せ 南浜館 TEL 72-9998

桜山小学校に文部科学大臣賞 ～子どもの読書活動優秀実践校



桜山小学校が子どもの読書活動優秀実践校として文部科学大臣賞を受賞しました。

今回の受賞は、図書委員会児童による「お話し会」や、上学年と下学年がペアを組んで互いに読み聞かせをする「読み友の日」などの取り組みをはじめ、読み聞かせボランティア「すずの音」の活動などが評価されたものです。図書委員長の田邊虎之介君（6年）は「みんながもっと図書館に来てくれるように、これからもいろんな活動を頑張りたいです」と話してくれました。

災害時における福祉避難所 設置に関する協定を締結



市では、川辺地区老人福祉施設協議会と「災害時における福祉避難所設置に関する協定」を5月1日に締結しました。

これにより、大規模災害発生時に高齢者や障害者、妊婦などの要援助者が同協議会の施設（市内は3施設）に受け入れられることになります。

初の男性推進員 ～食生活改善推進員委嘱状交付



新たな食生活改善推進員6人への委嘱状の交付が5月8日に行われました。

6人のうち3人は男性で、男性への委嘱は今回が初めてのことで、学んだことを多くの地域の方にも広げていきたいです」と意気込みを話しました。

2つの食感を楽しむ

三浦節子さんは、毎月第四土曜日に12人の旅行仲間と飲み会を開いています。30年以上も続くその会は、三浦さんの自宅で開かれ、数々の手料理でみんなをおもてなし。毎月、料理が重ならないように、旬のものをなるべく取り入れるなど様々な工夫をしているそうです。

初夏は「らっきょう」が旬の季節です。「らっきょう」と言えば漬物が定番ですが、三浦さんは定番とは違った料理を考えます。

今回は、そんなオリジナル料理を2品紹介していただきました。

「らっきょうの天ぷら」。

2品目は、「百合の根の煮物」をヒントに「ホクホク」とした食感が出せないうららかなと考え、出来上がった「煮らっきょう」。

らっきょうひとつで、2つの食感が楽しめることを教えてくださいました。

「焼酎を飲みながら話はずみ、料理を褒めてくれるのが何よりうれしいですね」と笑顔で話す三浦さん。来月は、どんな料理で楽しませてくれるのでしょうか。



三浦節子さん(71・泉町)

煮らっきょうと らっきょうの天ぷら

【らっきょうの天ぷら】

- 材料
らっきょう 適量
卵、小麦粉、水 }
茶葉（新茶）
- 作り方
①らっきょうは千切りにし、茶葉はすり鉢で粉にする。
②天ぷらを作る要領で混ぜ合わせ、油で揚げる。

【煮らっきょう】

- 材料
生らっきょう.....150g
いりこ.....ひとつかみ
砂糖.....大さじ1.5
薄口しょう油.....大さじ2
酒.....大さじ1
水.....1/4カップ
乾燥トウガラシ.....1/2本
- 作り方
①生らっきょうは薄皮が残らないように処理し、乾燥トウガラシは種を取り、輪切りにする。
②材料を全て鍋に入れて、らっきょうを汁がなくなるまで煮つめる。

枕崎漁港に水揚げされるうんまか旬の魚を紹介します！

キビナゴ

① シン科。成魚は全長10cmほど。体側に銀色の縦帯があり、背中側に濃い青色の細い縦帯が走る。水中で大きな群れを見ていると水高生が集団行動しているみたい。

刺網や巻網等で漁獲されるが

鱗は漁獲後にほとんど脱落してしまう。

脂肪が少なく甘みがあり、上品な中に青物の旨味もある。癖がないので刺身、煮付け、天ぷら、唐揚げ、南蛮漬、干物…なんでもござれ。キビナゴを手開きで刺身にしてきれいに並べたものは鹿児島島の郷土料理として有名。

【解説】
鹿児島水産高校 町頭 芳朗 教諭
1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スキューバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師



枕崎漁港直送便