

# おしらせ

## 介護職員初任者研修受講者募集

ホームヘルパーとして働くために必要な知識と技術を修得する研修です。

▼期間 5月7日(火)  
10月29日(火)

▼定員 5人程度

▼受講料 3万5000円  
(テキスト代別5900円)

▼会場 健康福祉センター(主会場)

▼申込方法 事務局備え付けの申込用紙に必要事項を記入のうえ、受講料を添えて提出してください。

▼申込期間 3月22日(金)～29日(金)

※その他詳細については、事務局にお問い合わせください。

■申込・問い合わせ 白鷹町社会福祉協議会事務局  
☎86-0150

## 固定資産の評価額を縦覧します

平成25年度固定資産の評価額などを次の日程で縦覧します。

この縦覧は、平成25年度の固定資産税を課税する基礎となる土地・家屋・償却資産の評価額や面積などを確認していただくもので、納税者の皆さんの大切な権利のひとつです。

な権利のひとつです。昨年中に土地の売買、建物の新築、増改築などで資産の内容が変わられたかたは、この機会にぜひご確認ください。

▼縦覧期間 4月1日(月)～5月31日(金)

土・日・祝日は除く  
午前8時30分～午後5時

▼縦覧場所 税務出納課内

▼対象者 納税者(代理人に委任する場合は委任状が必要です)

■問い合わせ 税務出納課資産係  
☎85-6133

## 平成25年4月から難病等のかたが障害福祉サービス等の対象となります

平成25年4月に施行される障害者総合支援法では、障がい者の範囲に難病等のかたが加わります。

対象となるかたは、身体障害者手帳の所持の有無に関わらず、必要と認められた障害福祉サービス等(※)の受給が可能となります。

※障がい児・者については、障害福祉サービス、相談支援、補装具及び地域生活支援事業障がい児については、障害児通所支援及び障害児入所支援

■手続き方法などの問い合わせ 健康福祉課福祉係  
☎86-0111

## リズムダンス教室参加者募集(しらかた夢未来発掘事業採択事業)

誰でもできる簡単なリズムダンス教室を開催します。初心者大歓迎です。見学だけでもOKです。

▼いつ 3月23日(土)  
午後8時～9時まで

▼どこで パワーセンター

▼参加料 無料

▼持ち物 シューズ、ドリンク等

※参加ご希望のかたは、当日午後7時50分まで直接会場にお集まりください。

■問い合わせ 事務局吉村  
☎080-6026-5243

## 要約筆記者養成講座が開催されます

聴覚障がいの基礎知識やコミュニケーション、要約実習などの講習を受け、通訳者として活動してみたいかたを募集しています。

5月から11月まで毎月の日曜日、2回ずつ講習があり、全日程を受講した方には修了証書が授与されます。希望されるかたはお申込み下さい。

▼開催日時 5月12日、26日、6月2日、23日、7月7日、21日、8月11日、25日、9月8日、22日、10月13日、27日、11月3日、17日 計14回

## 開催場所 山形県社会福祉研修センター4階会議室(山形市)

▼募集人数 20人

▼受講料 無料 (ただし、テキスト等の実費4000円程度を受講初日に納入ください。)

▼参加申込 往復はがきで申し込んでください。書き方はお問い合わせください。

▼申込締切 4月25日(木)必着

■問い合わせ 一般社団法人山形県聴覚障害者協会  
☎023-666-7616

## 「多重債務相談窓口」のご案内

東北財務局山形財務事務所では、多重債務相談窓口を開設しております。相談員が借金の状況等をお伺いし、必要に応じて弁護士等の専門家に引継ぎを行います。相談は秘密厳守・無料です。お気軽にご相談ください。

▼受付 月曜日～金曜日(祝日、年末年始除く)  
午前8時30分～午後5時15分

▼どこで 山形財務事務所1階理財課(山形市 山形工業高校東側)  
■相談専用電話  
☎023-641-5201

## 4月の学校給食献立表

8月	9月	10月	11月	12月	15月	16月	17月
ごはん、スライスチーズ、磯香和え、華風コーン	ごはん、白鷹大豆の納豆	食パン、スコッチエッグ、チキンサラダ、スキムミルク入りコーンスープ、いちごジャム	ごはん、鶏肉のきじ焼き、調理場のさざ波漬、なめこのオレソジ	ごはん、肉じゃが、菜の花、キャベツのみそ汁	そばろどんぶり、ツナとほうれん草のごまサラダ、厚揚げのみそ汁	入学・進級お祝い献立：古代米の赤飯、焼き魚、ひやしる、若竹汁、お祝いクレープ	ごはん、スパイシーチキン、すき昆布煮、小松菜のみそ汁
18日 木	19日 金	22日 月	23日 火	24日 水	25日 木	26日 金	30日 火
ポークカレー、味噌汁、味付ゆで玉子、ミモササラダ、無着色福神漬	煮、三色ごま和え、栄華すいとん	お花見献立：わかめごはん、鶏肉のレモン漬、カミカミサラダ、コンソメスープ、お米のタルト	ごはん、具だくさんみそ汁、ミールメーク	食パン、ツナサンド、海苔サラダ、豆腐とえびのスープ、オレソジ	親子どんぶり、笹かま入りおひたし、根菜のごま汁	ごはん、えびカツ、肉と野菜の五目炒め、豆腐のみそ汁	ごはん、スパイシーチキン、すき昆布煮、小松菜のみそ汁

## ちょうりじょうゆうびん

～おしらせ版～

白鷹町の学校給食では、給食を通して食育が計画的、且つ効果的に進められるように【学校給食を教材とした『食』の教育年間指導計画】を作成し、それに則って献立作成や材料の調達をしています。4月は、『入学・進級を祝う』として、『晴れ食』について学びながら、新入児童が給食に自然に馴染めるよう手助けをしています。

地元産の古代米を使った赤飯や、お花見献立も予定しています。

### ◇あらほの食材

古代米、きゅうり、打ち豆



※このほか毎日牛乳が1本付きます。 ※材料の都合により、献立を変更する場合があります。