

事業主の皆さん、ご利用ください  
**正規雇用者育成支援事業**

町では、事業者の人材育成にかかる負担軽減と、正規雇用者の職場定着を促進するため、新卒者を正規雇用した事業者に助成金を交付しています。ぜひご利用ください。

**対象** ●平成28年度において新卒者(※1)を正規雇用(※2)した事業者(※3)で、右記の①～⑤を満たしていること

- (※1) 町内に住所を有する者で、高校、大学、専修学校を卒業して3年以内の未就職者
- (※2) 雇用期間の定めのない正規の従業員として、1週間の所定労働時間が通常の労働者と同程度である労働契約を締結しての雇用
- (※3) 町内に民営事業所を有する個人または法人

- ①町税を滞納していないこと
- ②正規雇用者の職場が町内に所在する事業所であること
- ③正規雇用者を雇用保険被保険者として3カ月以上雇用していること
- ④雇用開始日の前日から起算して6カ月前の日から助成金交付申請書を提出する日までの間において、事業主都合による離職者がいないこと
- ⑤正規雇用者は事業者(法人の場合は代表者)の三親等以内の親族でないこと

**助成金額** ●正規雇用者1人につき30万円  
**申請方法** ●正規雇用してから3カ月以後に、下記まで申請してください。

**申・問** 町商工観光交流課 交流・商工班 ☎0187(84)4909

**「美郷町ラベンダーまつり」における出店者募集内容の変更および追加募集について**

町では、「美郷町ラベンダーまつり」の会場で食べ物や飲料等を販売する出店者を募集していますが、その募集条件を一部見直し、追加募集します。

詳しい募集内容は右記のとおりです。出店場所にも限りがあるため、応募者多数の場合は出店内容等を審査し出店者を決定しますので、ご希望に添えない可能性もあることをあらかじめご承知ください。

- 出店期間** ●6月10日(金)から7月20日(水)までの全日、または希望する日
- 出店料金** ●店舗面積20㎡まで1日当たり510円
- 応募条件** ●出店期間のうち土曜日、日曜日、祝日に出店できること
- 応募期限** ●6月6日(月) 正午
- 申請方法** ●申請書類を町ホームページからダウンロードするか、下記までお問い合わせください。

**申・問** 町商工観光交流課 観光班 ☎0187(84)4909

農政課

'16七滝「水の森」植樹事業

**6月15日(水)は植樹会場付近の交通規制を行います**

美郷町の大切な水資源を育む水源涵養保安林の保全と、森林が果たす役割を子どもたちに知ってもらうため、六郷東根地区にある七滝山の中腹にブナの苗木を植樹します。右記の時間帯は植樹会場付近で交通規制を行いますので、ご協力をお願いします。



- 規制時間** ●6月15日(水) 午前9時30分～午後1時
- 規制場所** ●六郷東根地区 七滝山中腹

植樹事業には、「秋田県水と緑の森づくり税」を活用しています。

'16七滝「水の森」植樹事業には、美郷町内の小学校4年生児童とその保護者、日本航空社員の皆さんなどが参加します。植樹前には、秋田県仙北平野土地改良区の藤岡義博次長を講師に迎え、森林のはたらきについて学習会を行います。



**問** 町農政課 農林整備班 ☎0187(84)4908

# 介護保険事務所からのお知らせ

## 8月から食費・部屋代の負担軽減の基準が変わります

費用負担の公平化を更に高めるため、食費・部屋代の負担軽減措置の利用者負担段階の判定に非課税年金も含めるよう見直しを行います。

介護老人福祉施設や介護老人保健施設、ショートステイを利用する方の食費・部屋代については、ご本人による負担が原則ですが、所得の低い方については、負担が軽減されます。

現在、世帯の全員（世帯を分離している配偶者を含む。）が市町村民税が非課税であって、年金収入等が80万円以下の方で一定額以上の預貯金等をお持ちでない方は、食費・部屋代について、利用者負担段階第2段階の負担を

### ■負担限度額（1日当たり）

利用者負担段階	食費の負担限度額	居住費等の負担限度額			
		ユニット型個室	ユニット型準個室	従来型個室	多床室
第1段階 本人および世帯全員が住民税非課税で、老齢福祉年金の受給者、生活保護の受給者	300円	820円	490円	490円 (320円)	0円
第2段階 本人および世帯全員が住民税非課税で、合計所得金額と課税年金収入額と非課税年金収入額の合計額が80万円以下の方	390円	820円	490円	490円 (420円)	370円
第3段階 本人および世帯全員が住民税非課税で、利用者負担段階第2段階以外の方	650円	1,310円	1,310円	1,310円 (820円)	370円

※介護老人福祉施設と短期入所生活介護を利用した場合の従来型個室の負担限度額は( )内の金額となります。

※預貯金等が単身で1,000万円、夫婦で2,000万円を超える場合は軽減は適用されません。確認のため、申請の際に通帳の写し等を添付してください。

問い合わせ ● 介護保険事務所 指導監査班 ☎0187(86)3911

もっと野菜を食べよう

## 食改さんの 試してレシピ



今回のメニュー

### 「アスパラつくね」

#### 作り方

- ① ボウルに鶏ひき肉・溶きタマゴ・しょうゆ・日本酒・生姜のすりおろしを入れてよく粘りがでるまで混ぜる。お肉の生地を6等分にして丸めておく。
- ② アスパラガスは根元のかたい部分を切って捨て、かために塩ゆでしてザルにあげて冷ましておく。
- ③ アスパラガスに①のお肉を包むようにつける。
- ④ フライパンにごま油少々を入れて③を入れ、蓋をして蒸し焼きにする。お肉に火が通ったらしょうゆ・本みりん・砂糖を入れて沸騰させてお肉に味をからめる。お好みで仕上げに七味唐辛子を少々かけたりマヨネーズを添える。



#### 材料(約6本分)

アスパラガス(太め) 6本  
鶏ひき肉 200g  
タマゴ(溶き卵) 1/2個  
しょうゆ 小さじ1  
日本酒 小さじ1  
生姜のすりおろし ひとつまみ  
ごま油 大さじ1程度

タレ

濃い口しょうゆ 大さじ2  
本みりん 大さじ2  
砂糖 小さじ1  
お好みで七味唐辛子 少々  
お好みでマヨネーズ 添える程度



#### ワンポイントアドバイス

アスパラガスをかためにゆでることで甘みが引き立ちます。ひき肉に刻んだ大葉や万能ネギ等を混ぜてもおいしいのでお勧めです。