



## 非自発的失業者の方は国民健康保険税の軽減制度があります

解雇や倒産などで離職され国民健康保険に加入された方(非自発的失業者)は、在職中と同程度の掛金となるよう国民健康保険税が軽減される制度があります。この制度を受けるには必ず届け出が必要となりますので、該当される方は必要なのをそろえて届け出をしてください。

■軽減を受けられる人  
1 離職日時点で65歳未満の方  
2 「雇用保険受給資格者証」の離職理由コードが左上表1のいずれかに該当する方

●失業された方の「雇用保険受給資格者証」  
●認め印

■届け出窓口  
税務課・保健医療課・各支所窓口係

お問い合わせ先  
国民健康保険税については  
税務課  
☎42-5614

■保険税の軽減内容  
所得割、資産割、均等割、平等割から構成される国民健康保険税のうち、所得割の部分で前年中の給与所得を次のように30%で軽減して計算します。

例  
給与所得 100万円  
軽減後 ← 給与所得 30万円  
給与所得 30万円  
給与所得 30万円  
給与所得 30万円

■保険税の軽減期間  
離職日の翌日の属する月からからその月の属する年度の翌年度末まで。

表1

離職理由	コード
特定受給資格者 (倒産・解雇などによる離職)	11.12.21. 22.31.32
特定理由離職者 (雇止めなどによる離職)	23.33.34

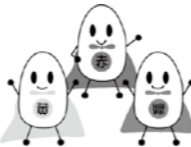
※注意  
軽減されるかどうかは「雇用保険受給資格者証」で判断しますので、紛失された方はハローワークで再発行の手続きをしてください。

今や日本人の死亡原因の多くが、がんや心臓病、脳卒中といった生活習慣病です。安芸高田市でも例外ではありません。生活習慣病は、長年にわたる運動不足や食べ過ぎ飲みすぎ、喫煙などの不健康な生活習慣が原因で引き起こされます。内臓脂肪の蓄積に加え、高血圧、高血糖、脂質異常、喫煙などの危険因子が重なると、自覚症状がないまま血管の内側に動脈硬化が起ってきます。そのまま放置しておくとう心臓病や脳卒中、糖尿病の合併症(腎不全や失明)

などの深刻な病気になります。年に1度は健診を受け、健康管理にお役立てください。

【申込み方法】 健診の案内は4月上旬に世帯主様宛に送付します。ご家族みなさままでご覧頂き、保健医療課に提出してください。届かない場合は保健医療課(☎42-5633)まで連絡ください。

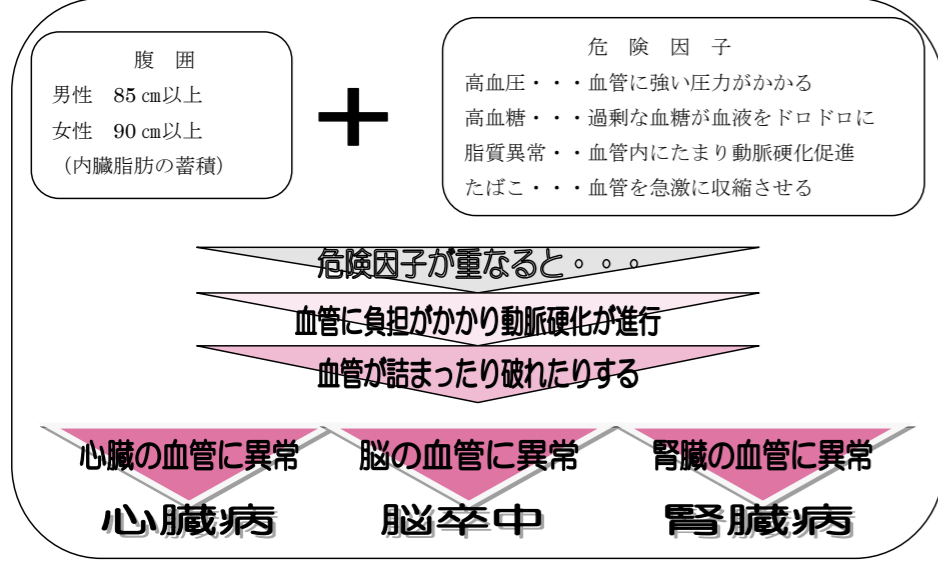
【申込み期限】 平成27年4月24日(金)



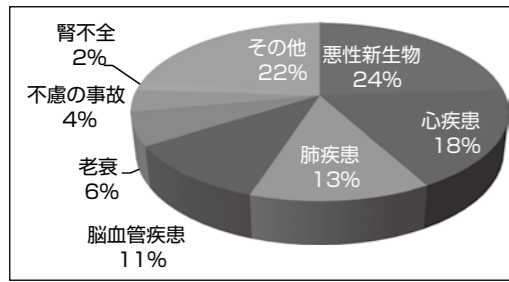
## 【健康あきたかた21】

「みんながいいき笑顔で助け合えるまち」  
健康あきたかた21推進中!

## \*受けよう健診!! ~年に1度の健康チェックのチャンスです~



安芸高田市の死因別死亡状況(平成20~24年)



【お問い合わせ先】  
全国B型肝炎訴訟・広島弁護団事務局  
☎082-2233-6588  
〒730-0011 広島市中区基町1番20号オブリビル4階  
弁護団長 弁護士 我妻正規(広島弁護士会所属)  
ホームページ <http://www.kanishima.net/> (B型肝炎 広島)で検索可能  
\*お電話での相談もお受けいたします(平日10時~12時、13時~17時)

会場	日程	時間	場所
福山	平成27年 4月11日(土)	時間 13時~15時	広島弁護士会福山地区会館 3階大会議室
三次	8月1日(土)	時間 13時~15時	三次市福祉保健センター 4階ホール
尾道	9月26日(土)	時間 13時~15時	決まり次第弁護団ホーム ページに掲載
広島市	11月28日(土)	15時~17時 受付まで	広島YMCA本館4階 407号室
府中市	12月12日(土)	時間 13時~15時	決まり次第弁護団ホーム ページに掲載
呉	平成28年 1月30日(土)	時間 13時~15時	決まり次第弁護団ホーム ページに掲載

全国B型肝炎訴訟・広島弁護団  
広島県内の説明会のお知らせ(平成27年3月以降)  
ご存知ですか? ~集団予防接種によるB型肝炎救済手続きのこと~  
全国B型肝炎訴訟・広島弁護団は、集団予防接種によるB型肝炎ウイルス感染被害の救済手続(症状に応じた給付金50万円から3600万円の支払等)につき、以下の日程で説明会を行います。当弁護団所属の弁護士が説明し、個別のご相談にも応じます。救済手続への参加を検討されている方、手続について質問がある方はこの機会に是非ご参加ください。  
予約不要・参加費無料です。

安芸高田市食生活改善推進協議会 保健医療課 栄養士

## 食のさんぽ道

今月の食材 さといも

### さといものごま和え

(材料 4人分)  
さといも.....240g  
すり白ごま...小さじ4  
A さとう.....小さじ2  
しょうゆ.....小さじ2

私たちが紹介します  
安芸高田市食生活改善推進協議会 吉田支部

(作り方)  
①さといもは7mm厚さの半月切りにし、ひたひたのだし汁で煮る。  
②Aの調味料を混ぜ合わせ、汁けを切った①を和える。  
(ひとり分 エネルギー:60kcal、塩分:0.4g)

「みんなの食育川柳」を紹介します!  
○「おいしいね」笑顔で食べる地産地消  
○見直そう食のバランス親も子も  
○食育は笑顔で囲む食卓に  
○夫婦仲薄味作る濃い愛情  
○安芸高田美味しく楽しく食べつくす  
○減塩は健康守る第一歩

みんなではなとう!!  
健康の矢を!!

食生活に関するご相談は、お気軽に保健医療課 栄養士にお問い合わせ下さい。☎42-5633