

市民憲章推進者

市長表彰

5月31日にひと・まち交流館 京都で市民憲章推進者の市長表彰式が行われました。市民憲章は、京都を美しく豊かにするため、市民の守るべき規範として、市民参加のもと昭和31年5月に定められました。昨年の推進「マ」を進めよう、市民が主役のまちづくり、一歩を超え美しくと輝く歴史都市・京都を目指して、など、毎年定められる推進「マ」に基づき、市民憲章を永年にわたる積極的に推進してこられた方々が、樹本市長から表彰を受けられました。

下京区からは個人14人が表彰

- 表彰を受けた皆さん
- 藤野 千代子 (格致)
 - 岡田 裕 (成徳)
 - 内田 章 (淳風)
 - 長谷川きよ子 (淳風)
 - 松本 泰彦 (修徳)
 - 岡本 國義 (有隣)
 - 勝間 昇 (稚柳)
 - 菊尾 悦子 (稲浜)
 - 小寺 隆 (梅逕)
 - 菅井 綾子 (梅逕)
 - 三浦 和 (大内)
 - 河村 和枝 (崇仁)
 - 福田 健一 (崇仁)
- △順不同・敬称略

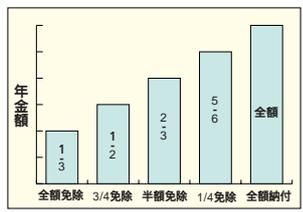
- 京都市市民憲章(昭和31年5月3日制定)
- 一 わたくしは京都市民は、美しいまちをきずきましょう。
 - 一 わたくしは京都市民は、清潔な環境をつくりましょう。
 - 一 わたくしは京都市民は、良い風習をたてましょう。
 - 一 わたくしは京都市民は、文化財の愛護につとめましょう。
 - 一 わたくしは京都市民は、旅行者あたたかくむかえましょう。



表彰を受けた皆さん

国民年金保険料の免除制度が拡充されます

経済的な理由で国民年金保険料の納付が困難な場合の保険料免除制度が拡充され、全額免除と「半額免除」に加え、「4分の1免除」が追加されます。免除期間については、年金額を計算するときに、保険料を全額納付した期間と比べて下のグラフのとおり減額となります。



なお、全額免除の方以外は一部納付額を納め忘れと未納扱いとなりますので、ご注意ください。制度を上手に活用して、将来の受給権を確保しましょう。

免除の承認基準
本人、配偶者、世帯主の前年所得がいずれも基準額以下である場合は、申請により所得に応じた保険料の免除を受けることができます。免除の対象となる所得は世帯の構成などによって異なり、下表が目安となっています。詳しくは、お問い合わせください。

免除の対象となる所得の目安(平成18年度)

世帯構成	全額免除	3/4免除	半額免除	1/4免除
4人世帯(夫婦・子2人)	162万円	230万円	282万円	335万円
2人世帯(夫婦のみ)	92万円	142万円	195万円	247万円
単身世帯	57万円	93万円	141万円	189万円

「4人世帯」「2人世帯」の夫婦は、夫か妻のどちらかのみに所得がある世帯の場合、「4人世帯」の子は16歳未満の場合の目安です。
④ 保険年金課年金老人保健担当(☎371・7254)

児童手当現況届

6月中に提出してください

児童手当を受給中のの方は、5月末にお送りした児童手当現況届を6月30日までに福祉介護課へ提出してください。現況届を提出されないと、6月分以降の児童手当が受けられなくなります。また、6月分以降の児童手当が受けられなくなる場合があります。

月分以降の手当の支給を差し止めてから2年を経過すると、受給資格がなくなるのでご注意ください。
児童手当の制度が改正されました
制度改正により、4月から受給対象が小学校6年生までの児童に拡大されました。併せて、所得制限が緩和されています。
今回の制度改正により新たに受給できるようになった方は、9月30日(ただし、同日は開庁日のため29日)までに請求すれば4月にさかのぼって支給しますので、手続きがお済みでない方は勤務先で手続きしてください。
④ 福祉介護課児童手当担当(☎371・7216)

梅雨を迎えるこの時期は食中毒にご注意を

食中毒は、飲食店で提供された食事が原因と思われがちですが、家庭での食事が原因とみられる食中毒が全体の20%近くを占めています。梅雨の時期から夏にかけては、細菌が繁殖しやすい、食中毒が多くなるので、注意が必要です。

最近の特徴としては、ノロウイルスという少量のウイルスで発症する食中毒の増加が見られ、調理前の手洗いが予防に有効です。
④ 衛生課食品衛生担当(☎371・7269)

家庭でできる食中毒予防6つのポイント

1. 食品の購入
 - 生鮮食品は新鮮なものを購入する。
 - 冷蔵や冷凍された食品は、買利物の最後に購入する。
2. 食品の保存
 - 冷蔵や冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
 - 肉や魚はビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫内での食品に汁がからまないようにする。
 - 冷蔵庫や冷凍庫の詰め過ぎに注意する。目安は7割程度。
3. 下準備
 - 作業の前や肉、魚、卵を扱った後は、手を洗う。
 - 生の肉や魚を切った包丁、まな板はよく洗浄し、熱湯で消毒する。
4. 調理
 - 加熱調理する食品は中心部まで十分に加熱する(中心部が75℃で1分以上)。
 - 包丁、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使用後洗浄し、熱湯をかけるなどの消毒を行う。
5. 食事
 - 食事の前に手を洗う。
 - 食品は室温に長く放置せず、早めに食べる。
6. 残った食品
 - 早く冷えるように、浅い容器に小分けして冷蔵庫に保存する。
 - 調理後、時間がたち過ぎたり、少しでもあやしいと思ったら、食べずに思い切った捨てて。

区社協からのお知らせ

夏休み中の概ね3日間、事前に研修を受けたうえで、地域や福祉施設などで、ボランティア参加者募集

ユースアクション参加者募集

エリアとして、多くの人とふれあってみませんか。
対象 原則として区内に在住または通学する中学・高校生
申込期間 7月5日(水)まで
④ 申込み方法など詳しくは、下京区社会福祉協議会(☎361・1881)まで

高齢者とのレクリエーションの様子

夏休みの期間に、ボランティアとして、多くの人とふれあってみませんか。
対象 原則として区内に在住または通学する中学・高校生
申込期間 7月5日(水)まで
④ 申込み方法など詳しくは、下京区社会福祉協議会(☎361・1881)まで