

確定申告のお知らせ

- ◆ 所得税・個人消費税・贈与税の確定申告会場を次のとおり開設いたします。
 なお、確定申告会場開設期間以外の相談については、東松山税務署庁舎において、限られた人員での対応であることや他の税金の相談の方もいらっしゃるから、申告会場開設期間に比べて長時間お待ちいただく場合がありますのでご了承ください。
 また、東松山税務署の駐車場は狭隘ですので、来署される際には公共交通機関をご利用ください。

会場 東松山市民文化センター大会議室
期間 平成30年2月16日(金)から3月15日(木)まで
 土、日を除きます。
受付時間 9時～16時まで
 ※申告書の作成には時間を要します。確定申告会場は大変混雑するため、お早め(15時頃まで)にお越しください。
 ※上記の確定申告会場設置期間中は、東松山税務署庁舎では申告相談を行っておりません。

平成28年分所得税の白色申告決算等説明会のお知らせ

- ◆ 税務署では、具体的な決算の仕方や収支内訳書の作成等について、東松山地区青色申告会連合会の協力を得て、下記のとおり説明会を開催いたします。
 説明会で使用する資料は、当日、会場で配付します。講師は税務署が依頼した税理士(小川会場は税務署職員)が行います。
 なお、会場の所在地などは、関東信越国税局のホームページにも掲載されていますので、併せてご覧ください。

対象者	開催日	開催時間	会場
事業所得、農業所得、不動産所得を有する白色申告者(各会場とも同じ説明内容になります。)	平成29年 12月5日(火)	13時30分～ 15時30分	小川町民会館リリックおがわ (小川町大字大塚55)
	平成30年 1月18日(木)	14時～16時	東松山市民文化センター大会議室 (東松山市六軒町5-2)
	平成30年 1月19日(金)	14時～16時	東松山市民文化センター大会議室 (東松山市六軒町5-2)



問合せ 税務課 収税担当
 ☎ 62-12153

町では毎年5月と12月を、「収税強化月間」とし、税務課職員を中心に各種税金等を滞納されている方々のお宅を重点的に訪問させていただきます。期間中は、休日も訪問いたしますので、納税へのご理解をお願いいたします。
 町税等は、納税者の皆さまが期限までに自主的に納めていただくことになっていきます。納期限を経過しても納付がないと、延滞金が増加され納付が困難になるばかりでなく、納税者の意思に関わりなく滞納処分(不動産・給与・預貯金等の差押)を受けるほか、社会的信用を失うなど不利益を受けることにもなりかねません。
 納期内納付にご協力をお願いいたします。

税務課
 ↳ストップ!滞納! ↳
 12月は収税強化月間です

《講師からのメッセージ》
 この講座は、古典の文法解説を目的としたものではありません
 「源氏物語」を楽しく読む、そして千年前、紫式部が書いた小説の中から、当時の人間模様に思いを馳せ、現代にも通じる人々の心の内を見つめるという趣旨です。

講師 源氏物語研究会 源リウ会代表
黒木 睦子 氏
 日時 平成30年1月14日(日)
 受付13時 開演13時30分
 場所 ふれあい交流センター
 多目的室206
 定員 30人程度

ボランティア四季講座
く! 楽し 源氏物語
 現代に通じる男女の心理・人間の心理

- ◎ 分かりやすい説明!
- ◎ ユーモアある解説!
- ◎ 源氏物語に見る当時の人間模様!



主催 嵐山町ボランティアセンターサポート委員会
 ※参加希望の方は、12月22日(金)までにご連絡ください。
 申込み・問合せ 嵐山町ボランティアセンター (☎62-1221)



栄養コーナー

～嵐山の味メニュー92～

里芋の挽き肉包み揚げ

里芋の独特のぬめりは、ガラクトンという炭水化物とたん白質の結合した粘性物質によるもので、免疫力を高め、がんや潰瘍の予防の効果があると言われています。また、ぬめりの中にはムチンという物質が含まれていて、たん白質の消化・吸収を高め、胃腸の動きを活性化させる働きがあります。

<1人分の栄養価>
 エネルギー 487kcal たんぱく質 21.2g 脂質 33.2g
 カルシウム 49mg 塩分 1.2g
<材料>4人分
 里芋 400g (8個) 合挽き肉 350g
 玉葱(みじん切り) 1/4個分
 A(卵 1個 パン粉 1/2カップ 牛乳 大さじ3)
 B(小麦粉 適量 溶き卵 1個分 パン粉 適量)
 ミニトマト 8個 サラダ菜 適量 塩 コショウ 揚げ油

- <作り方>**
 ①里芋は洗い、皮をむき、茹でる。(楊子が刺さるくらいが目安)
 ②ボウルに挽き肉、玉葱、Aの卵、牛乳で湿らせたパン粉と塩、コショウ各少々を入れてよく混ぜる。
 ③②を8等分し、1個分を手にとって広げ、水気を拭いた里芋1個をのせて包む。残りも同様にし、小麦粉をまぶして溶き卵にくぐらせ、パン粉をつける。
 ④揚げ油を170℃に熱して③を入れ、じっくり揚げる。
 ⑤器に④とトマトを盛り、サラダ菜を添える。
 (協力:嵐山町味の会)

今年もあと1か月となりました。今年PieaceはTwitterを始め、より多くの方にPieaceと嵐山町を知ってもらい、嵐山町に足を運んでいただくことが出来ました。来年も今年以上に嵐山町をPR出来るよう頑張っていきたいと思っております。来年もPieaceをよろしくお願いたします。よいお年をお迎えください。

Pieaceプロジェクト