

事業主の皆さんへ
労働保険のお知らせ

労働保険料（労災保険・雇用保険）の第2期分の納期限は10月31日（木）です。
納付書は、納期限10日前ごろに事業所へ郵送します。
保険料納付は口座振替が便利です。申込手続方法は厚生労働省または埼玉労働局のホームページをご覧ください。

問合せ 埼玉労働局労働保険徴収課
048-600-6203

知っていますか 建退共制度

建退共制度は、建設現場労働者の福祉の増進と建設業を営む中小企業の振興を目的として設立された退職金制度です。事業主の方々が労働者の働いた日数に応じて掛金となる共済証紙を共済手帳に貼り、その労働者が建設業界で働くことをやめたときに建退共から退職金を支払うという、いわば業界全体での退職制度です。

加入事業主 建設業を営む方
対象 建設業の現場で働く人
掛金 日額310円
※詳細は、建退共のホームページをご覧ください。
問合せ 建退共埼玉支部
048-861-5111

県政サポーター募集します

インターネットアンケートに回答することで県政に参加してみませんか。
※詳細は、県ホームページで確認ください。

問合せ 県広聴広報課
048-830-2850

自衛隊採用試験のお知らせ

10月自衛官候補生採用試験
応募資格 18歳以上33歳未満
試験日 10月29日（火）・30日（水）のいずれか1日
受付締切 10月22日（火）
※自衛官候補生の受付は、年間を通じて行っています。

高等工科学校 推薦

応募資格 男子17歳未満の者
試験日 令和2年1月5日（日）
受付締切 11月29日（金）

高等工科学校 一般

応募資格 男子17歳未満の者
試験日 令和2年1月18日（土）
受付締切 令和2年1月6日（月）
採用説明会 10月5日（土）
日時 10月5日（土）
9時30分～15時30分
場所 熊谷地域事務所
問合せ 熊谷地域事務所
048-522-4855

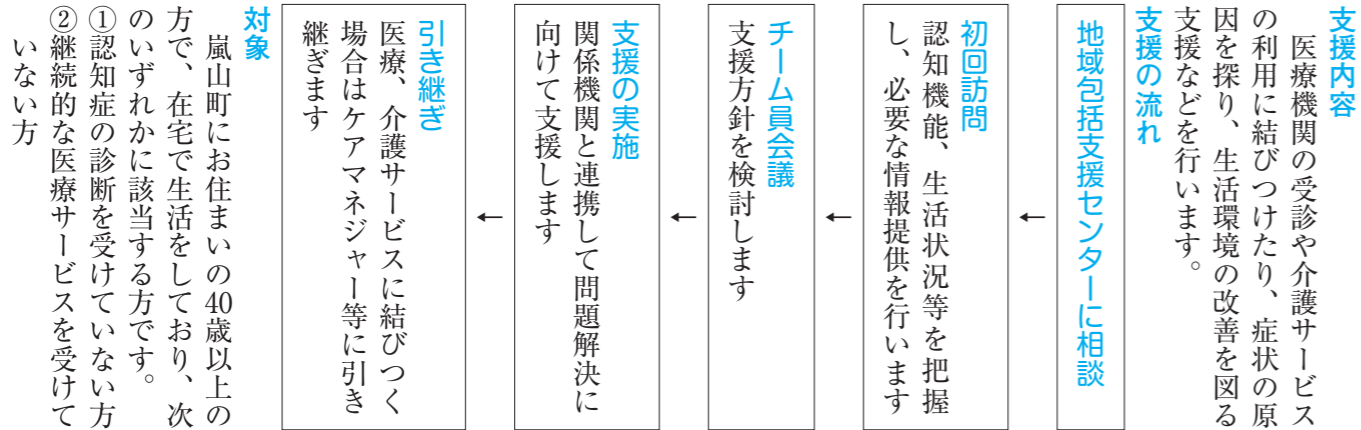
こちら 嵐山町役場 長寿生きがい課内
地域包括支援センターです
シニアの皆さんの 総合相談窓口！
問合せ ☎62-0718

介護に携わる
ご家族を支援します

- 住み慣れた地域で安心して暮らし続けるために、在宅で介護をされているご家族を支援する取り組みを紹介します。
- ★認知症で困っている→No.1へ
- ★交流の場に参加する→No.2へ
- ★家族介護慰労金とは→No.3へ

No.1 認知症初期集中支援チーム
1:1相談ください

認知症は症状の軽いうちから適切に対応することが大切です。認知症初期集中支援チームとは、早期対応を行う専門のチームで、認知症の専門医、医療や介護の専門スタッフで構成しています。



こんにちはPieaceです！9月は都内のイベントに出演し、嵐山町の宣伝をしてきました！Pieaceを初めて見た方もすぐくあたたかく接してくれ、楽しかったです。次回も参加して嵐山町をPRしていきたいです！
9月21日にはPieaceオフ会をやりました！ファンの方とボウリングをしたり、卓球をしたりとても楽しかったです！！10月27日にハロウィンパーティーが嵐山農産物直売所で行われます！私たちPieaceは総司会を務めます。みなさんも仮装をしてぜひPieaceに会いにハロウィンパーティーに遊びに来てください！
Pieaceプロジェクト

No.2 「嵐カフェ ウェルシア」
日時：10月8日（火）
10時～12時
場所：ウェルシア嵐山東口店内
参加費：100円
問合せ：地域包括支援センター
☎62-0718

「嵐カフェ」掲示板
日時：10月16日（水）
13時30分～15時30分
場所：ふれあい交流センター
参加費：200円
問合せ：一般社団法人ブチモンド
☎81-5446

嵐カフェの様子

- ③適切な介護サービスに結びついていない方
 - ④介護サービスが中断している方
 - ⑤医療・介護サービスを受けているが、認知症の行動・心理症状が顕著なため、対応に困っている方
- ご本人または家族の同意が必要となります。まずはご相談ください。

No.3 家族介護慰労金を支給します

要介護状態の家族を在宅で介護している方に、慰労金を支給します。

- 対象 町内に住所があり、要介護者と同居または隣接して居住し、次の支給要件に全て該当する方を1年以上継続して在宅で家族介護している方
- 支給要件
- ①要介護4または5の認定を受けている方、またはそれに準ずる方
 - ②介護サービスを過去1年間受給していない方（除外されるサービスもあります）
 - ③町民税が非課税世帯である方
 - ④世帯の納付義務者に介護保険料の滞納がない方
 - ⑤6か月以上の入院をしていない方
- ※詳細についてはお問い合わせください。

慰労金の額 年額100,000円
申込み・問合せ 地域包括支援センター

プロが教える 料理の世界 VOL.2

冷製きのこうどん

☆材料（4人分）☆
うどん 4玉
きのこ（しめじ1パック、えのき1/2パック、しいたけ2枚、エリンギ1本）
大葉 4枚
きざみ海苔新 少々
うどんのつけ汁 100cc×4
和風ドレッシング 40cc
塩、コショウ 少々

☆作り方☆
①きのこは食べやすい大きさに切り、少し多めのお湯で3分ほど茹でザルに上げる。
②茹でたきのこに、塩コショウでかるく下味をつけ、冷蔵庫で冷ましておく。
③うどんを茹で、茹で上がったたら冷水でしめ、器に盛り付ける。
④冷めたきのこにドレッシングをからめ、うどんに乗せる。
⑤きざんだ大葉ときざみ海苔を添え、うどんの汁を注ぎ入れる。

住所 大字古里413-1
電話番号 81-3985
営業時間 11時～14時 17時～22時
定休日 月曜日
従業員・板前見習い募集しています（美味しいまかない料理付き）