

人事行政の運営状況の公表 (職員の給与・服務等の公表)

1. 人件費の状況(普通会計決算)

区 分	平成 22 年度
住民基本台帳人口	H23. 3.31 現在 13,024 人
歳出総額	5,775,192 千円
人件費	887,971 千円
人件費比率	15.38%
ラスパイレス指数	95.8

※職員数には町長、副町長を除き、教育長を含む。ラスパイレス指数は、国家公務員の給与を 100 とした場合の数値。

2. 職員給与費の状況(普通会計決算)

※職員数には、教育長を含む。

区 分	平成 22 年度	
職員数	105 人	
給与費	給料	364,677 千円
	職員手当	42,270 千円
	期末・勤労手当	131,359 千円
計	538,306 千円	
1 人 当 り 給 与 費	5,127 千円	

3. 職員の平均給料月額・平均給与月額及び平均年齢

(H23.4.1 現在) ※教育長は除く。

区 分	平成 23 年度	
一般行政職	平均給料月額	301,674 円
	平均給与月額	355,734 円
	平均年齢	40.9 歳
技能労務職	平均給料月額	264,200 円
	平均給与月額	295,054 円
	平均年齢	41.6 歳

4. 職員の初任給の状況 (H23.4.1 現在)

区 分	決定初任給	
一般行政職	大学卒	172,200 円
	高校卒	140,100 円
技能労務職	高校卒	137,200 円

5. 職員の期末・勤労手当の状況 (H23 年度支給割合)

月 計	6 月計	12 月計	計
期末手当	1.225 月分	1.375 月分	2.600 月分
勤労手当	0.675 月分	0.675 月分	1.350 月分

6. 特別職の報酬等の状況 (H23.4.1 現在)

区 分	給料月額	
給 料	町 長	745,000 円
	副町長	574,000 円
	教育長	533,000 円
報 酬	議 長	308,000 円
	副議長	254,000 円
	議 員	231,000 円
期 末 手 当	6 月期	1.225 月分
	12 月期	1.375 月分
	計	2.600 月分

7. 職員の年次有給休暇の取得状況 (H22 年)

職 員 数	92 人
付 与 日 数	3,632 日
取 得 日 数	1,088 日
残 日 数	2,544 日
平均取得日数	11.8 日

※職員の年次有給休暇の取得状況は、全期間を在職した職員のみ。

8. その他の休暇の取得状況 (H22 年)

休暇区分	取得者	取得日数	平均取得日数
病気休暇	12 人	185.0	15.4
夏季休暇	117 人	345.0	2.9
特別休暇	33 人	201.5	6.1
育児休業	3 人	471.0	157.0

※その他の休暇の取得状況は、平成 22 年中の退職者も含まれます。

9. 職員の任免の状況

23. 3. 31 退職 (平成 22 年度中途退職含む)	3 名 (定年 2 名) (勸奨 1 名) (普通 0 名)
23. 4. 1 採用	2 名 (一 般 職)

10. 部門別職員数の状況 (H23.4.1 現在) ※教育長は除く。

議 会	2 名	民 生	16 名
総 務	29 名	衛 生	7 名
税 務	9 名	教 育	14 名
農林水産	17 名	下 水 道	4 名
商 工	4 名	国保・介護等	9 名
土 木	7 名	合 計	118 名

11. 不利益処分に関する不服申立ての状況

平成 22 年度は、前年度からの係属事案はなく、また、新たな不服申立もなかった。

12. 勤務条件に関する措置の要求の状況

平成 22 年度は、前年度からの係属事案はなく、また、新たな措置要求もなかった。

13. 一般職員の勤務時間の状況

1 週間の正規の勤務時間	38 時間 45 分
1 日の正規の勤務時間	7 時間 45 分
開 始 時 間	8 時 30 分
終 了 時 間	17 時 15 分
休 憩 時 間	12 時 00 分～13 時 00 分

14. 職員の分限・懲戒の状況

1. 分限	休職 1 名
2. 懲戒	戒告 1 名



①《ごはん》

【材料】米 1 合

②《きのこ入り肉じゃが》

【材料】牛肉 100g、じゃが芋 3 匁、玉ねぎ 1/2 匁、にんじん 50g、エリンギ 1 パック、えのきたけ 1 パック、サラダ油 適量、出し汁 1.5C、砂糖 大 1、料理酒 大 1、しょうゆ 大 2

【作り方】

1. 材料は、すべて食べやすい大きさに切る。
2. きのをのぞいた材料をさっと炒めて、だしと酒、砂糖を加える。煮立ってきたら、きのこを加え、しょうゆを入れて煮込む。

③《ナスのおかかマヨネーズ》

【材料】ナス 1 本、サラダ油 適量、削り節 1 パック、マヨネーズ 大 4、しょうゆ 小 2

【作り方】

1. ナスはうすい輪切りにして、水にさらす。
2. フライパンに油を多めに入れて熱し、水気をとったナスをこんがり焼く。
3. 皿に盛り、ナスの上にマヨネーズ、しょうゆ、削りぶしをのせる。

④《オクラと豆腐のみそ汁》

【材料】オクラ 4 本、豆腐 1/3 丁、だし汁 300cc、麦みそ 大 2

⑤《梨》

☆梨
梨は、日本で栽培される果物の中でも歴史が古く、弥生時代にはすでに食べられていたそうです。水分と食物繊維が比較的多く、便秘予防に効果があります。また、アミノ酸の一種「アスパラギン酸」は疲労回復効果があります。

☆エリンギ
栄養的な特徴は、カリウム、ビタミンD、食物繊維を豊富に含んでいることです。カリウムは高血圧改善に役立ち、ビタミンDはカルシウムの吸収を助け、食物繊維はコレステロールを下げる働きがあります。しかも低エネルギーの食材です。



旬を食べよう！
梨・エリンギ

健康な生活を送るためには、毎日の食事が大きな力ギを握っています。管理栄養士と一緒に健康について学びましょう。まだまだ暑い日が続いていますが、朝夕に秋の気配が感じられます。食欲の秋、涼しくなり落ちていた食欲が戻ってきますね。サンマや鮭、きのこ、さつまいも、梨、ぶどうなど旬の食材がたくさんあり、いろいろな料理が浮かんでくるように感じます。

今回は、食物繊維たっぷりの、そして、がん予防効果があると言われている「きのこ」を使った肉じゃがを紹介します。デザートは氷川町特産の梨にしました。1 年中出回っている果物がたくさんありますが、梨は、今しか食べられない季節感のある果物です。

健康の輪

※健康の輪とは、運動・栄養・休養のバランスで健康が保たれるという意味です。



今月のメニューをランチョンマットに乗せてみましょう！

- ① ごはん…主食
玄米にすると栄養価がかなり上がります。
- ② きのこ入り肉じゃが…主菜
きのこは、しめじやしいたけなど好みの物をどうぞ。里いもでもおいしくできます。
- ③ ナスのおかかマヨネーズ…副菜
ナスは、油と相性のいい野菜です。炒めたり、揚げたり楽しみましょう。ただ、エネルギーのとりすぎに注意です。
- ④ オクラと豆腐のみそ汁…汁物