

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	364,677千円
職員手当	42,270千円
期末・勤勉手当	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・勤勉手当の状況(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
勤勉手当	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年中の退職者も含みます。

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ヶ、玉ねぎ 1/2ヶ、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. きのこと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。



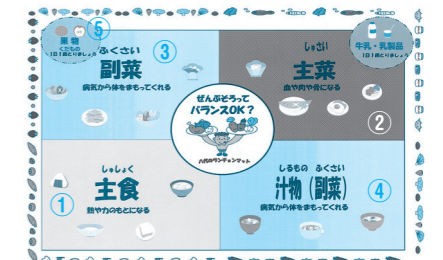
旬を食べよう！
梨・エリンギ

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、うれしくなってしまう季節です。

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オンマツ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 きのこと肉じゃが…主菜
きのこは、しめじやしいたげ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