

労使紛争の解決をお手伝いする 「あっせん」について

熊本県労働委員会では、賃金カットや解雇、パワハラなど労働者と事業主との間に起きたトラブルの解決をお手伝いします。手続きは簡単で、秘密は厳守され、費用は一切かかりません。

熊本県労働委員会事務局
☎096・333・2753

女性の人権ホットライン 強化週間

法務省人権擁護局および全国人権擁護委員連合会では女性をめぐるさまざまな人権問題の解決を図るための人権相談活動を強化するため、全国一斉「女性の人権ホットライン」強化週間実施します。

◆実施日時など

①実施期間
11月12日(月)～18日(日)の7日間

②受付時間
11月12日(月)～16日(金)
8時30分～19時
11月17日(土)・18日(日)
10時～17時

◆実施方法

①電話相談
「女性の人権ホットライン」
専用電話番号
☎0570・070・810

②相談担当者
人権擁護委員・法務局職員

③相談内容

夫・パートナーからの暴力(DV)、職場などにおけるセクシュアル・ハラスメントなど女性をめぐるさまざまな人権問題

④そのほか

相談内容についての秘密は厳守します。なお、熊本地方法務局では、開庁日の8時30分から17時15分まで常時同じ専用電話番号で相談に応じます。

熊本地方法務局
☎096・364・2145



「税金を考えると 貯蓄ですか」

11月11日から17日まで「税金を考えると貯蓄ですか」です。「税金を考えると貯蓄ですか」は、国民生活に深いかかわりを持っている税について、その意義(必要性)および役割(使途)を分かりやすく説明することにより、国民の皆さまに税に対する理解をより深めていただくために設けています。

今年、「税の役割と税務署の仕事」をテーマとして、適正・公平な課税および徴収の実現に向けた国税庁の取り組みや今後の課題について、さまざまな機会を通じて紹介することとしています。

なお、国税庁の取り組みなどについて分かりやすく紹介しているページを国税庁ホームページ内(「税の役割と税務署の仕事」ページからリンク)に、年間を通じて開設していますので、ぜひご覧ください。

(<http://www.nta.go.jp>)

八代税務署
☎32・3141(自動音声案内)

給与所得者の年末調整

12月は、給与などにかかる源泉所得税の年末調整の月です。毎月の給与などから源泉徴収された所得税の1年間の合計額(以下「源泉徴収税額」と言います。)と、その年の給与総額に対する年税額とは一致しないのが普通です。このため、源泉徴収税額の過不足を精算する必要があります。この手続きを「年末調整」と呼んでいます。

大部分の給与所得者は、年末調整により、その年の納税を完了することになりますので、年末調整が正しく行われるためには、勤務先

に扶養親族や保険料などの申告を正しく行うことが大切です。詳しくは、お尋ねください。

八代税務署

☎32・3141(自動音声案内)

記帳説明会のお知らせ

昨年の税制改正により、平成26年1月1日から事業所得、不動産所得、山林所得を有する全ての人に記帳・帳簿などの保存制度が適用されることになりました。

つきましては、新たに記帳・帳簿などの保存制度が適用される人を対象に、制度の概要や具体的な記帳の仕方などを説明する「記帳説明会」を開催いたしますので、該当される人はぜひご出席下さい。

◆日時

11月14日(水) 13時30分～

場所
やつしろハーモニーホール
大会議室B
八代税務署 個人課税第1部門
☎32・3143

相談会

土地の境界問題に関するお悩みについて、法務局職員、土地家屋調査士が相談に応じます。相談は予約制で、秘密は固く守られます。詳しくは、お尋ねください。

県下一斉筆界(境界)特定相談所

募 集

第3回「はちべえトマト」 料理コンテスト

◆募集部門

①学生部門
八代地域の高校、熊本県内の大学、短期大学、農業大学の在学生

②アマ部門

県内在住者で飲食店経営者を除く
③プロ部門
県内の飲食店・物産館経営者

◆応募内容・方法

A4用紙に必要事項(※)を記入した書類(完成した料理のカラー写真添付)を封書またはメールで申込先へ送付してください。なお、出品物は未発表のものに限ります(応募用紙は返却しません)。

◆必要事項

エントリー部門、出品者名(代表者)、住所、電話番号、学校名(学生部門)または屋号(プロ部門)、料理名、材料(4人分)、料理手順、料理のPR、調理時間、材料費、料理のカラー写真

1. 応募作品

トマト(丸またはミニ)を使用した自慢のオリジナル料理。1組1点。

2. 使用材料(4人分)

丸トマトなら500g以上、ミニ

トマトなら300g以上使用すること。

3. 材料費(4人分)

2000円以内(トマト代は含まない)。

4. 所要時間

30分以内でできること。ただし、下ごしらえ時間は含まない。

◆応募締切 11月14日(水)

(当日消印有効メールは当日到着分)

◆賞金(各部門)

グランプリ 10万円
準グランプリ 5万円
はちべえ賞 3万円
入賞 1万円

◆審査方法

1次(書類審査) 11月19日(月)
※審査結果は文書でお知らせします。
2次(実食審査) 12月2日(日)

◆お申し込み・お問い合わせ先

「はちべえトマト」料理コンテスト係
〒866-0891
八代市古閑浜町3609
☎35・4811
✉jay-engeikajyu@fute.ocn.ne.jp



今日からはじめる 減塩 生活

朝夕だんだんと冷え込む季節となりました。風邪の予防にはビタミンCが有効です。そこで強い味方なのが「ブロッコリー」です。今回は、オレンジ色のエビと緑色のブロッコリーが目鮮やかな一品を紹介します。

エビとブロッコリーの マヨネーズ炒め (190Kcal、塩分0.7g/人)



うす味のヒント!
マヨネーズを調味料に
使う(使いすぎに注意)

【材料2人分】

無頭エビ……………10尾(1尾15gぐらい)
ブロッコリー(小房に分けて)…140g
マヨネーズ……………大さじ2
サラダ油……………小さじ1
黒こしょう(あらびき)……………適量

【作り方】

- ①エビは最後の1節と尾を残して殻をむく。背中を少し開いて背わたを取る。
- ②ブロッコリーは小房に分けて硬めにゆでる。
- ③サラダ油をひいたフライパンを熱してエビを炒め、火がとつたら黒こしょうをふる。
- ④③にブロッコリーを加えて、マヨネーズを入れて材料にからめるように炒める。

健康福祉課 管理栄養士 ☎52-5852(直通)

多重債務無料相談会

消費者金融、クレジット、ヤミ金などの借金問題でお悩みではありませんか。ひとりで悩まず、ご相談ください(秘密は守られます)。借

い内容や予約についてはお尋ねください。
◆日時 11月11日(日) 10時～15時
◆場所 やつしろハーモニーホール
※予約受付は11月9日(金)17時まで。
熊本地方法務局八代支局
☎32・2654

金問題は、必ず解決できます!
◆日時 12月3日(月) 13時～16時40分
◆場所 八代市役所5階大会議室
相談担当者 弁護士、司法書士
※なるべく事前予約をお願いします。
熊本県消費生活センター
☎096・383・0999

