

# 令和4年度 保育所等入所申込のご案内

令和4年度保育所等入所申込の受付をおこないます。入所を希望する人は、受付期間中に申込みをしてください。現在、保育所等に入所している人で、引き続き入所を希望する場合も申し込みが必要です。

また、令和4年度の年度途中に入所を希望する人や村外の幼稚園等利用の人も入所受付を開始しますので早めにご相談ください。

必要書類や保育料などについては、村ホームページをご確認ください。



■保育所の入所にあたっては次のいずれかの事由(保育の必要性)に該当することが必要です。

- ①月64時間以上就労している
- ②妊娠中か出産後間もない
- ③保護者が病気、または身体に障がい有している
- ④長期間にわたり疾病状態にある、または障がい有する親族を介護している
- ⑤震災、火災、風水害などで災害の復旧にあっている
- ⑥起業準備を含む求職活動を継続しておこなっている
- ⑦就学(職業訓練校における職業訓練を含む)している
- ⑧育児休業中に既に保育を利用している子どもの継続利用が必要
- ⑨その他村長が認める①から⑧に類する状態

■申込受付期間

11月15日(月)から11月26日(金)まで(土日、祝日を除く)  
午前9時から午後4時まで



村HP



〈問い合わせ〉子育て支援課 TEL0967 (67) 2715

## Part18 『みなみあそ減塩応援プロジェクト』

### JSH減塩食品を使った減塩食品レシピ

※JSH: 高血圧学会減塩食品リスト掲載品



### 減塩のっぺ汁

材料 1人分(5人分)

- ・鶏コマ切り ……20g (100g)
- ・大根 ……40g (200g)
- ・人参 ……15g (75g)
- ・ごぼう ……15g (75g)
- ・里芋 ……26g (130g)
- ・生椎茸 ……20g (100g)
- ・こんにゃく ……30g (150g)
- ・厚揚げ ……35g (170g)
- ・小ねぎ ……5g (25g)
- ・油 ……1g (小さじ1強)
- ・水 ……150cc (750cc)
- ・減塩白だし粉末 ……1.6g (2P (8g))
- ・水溶き片栗粉 ……適量 (適量)

〈作り方〉

①こんにゃくは湯のみでちぎり、さっと茹でる。里芋は、一口大に切り、塩でもむ。ごぼうは、ささがきか半月に切る。他の材料はサイコロ状に切る。

②鶏肉を油で炒めて、他の材料も入れ、水を加えて煮る。

③野菜が柔らかくなったら、減塩白だし粉末を加えて、水溶き片栗粉でとろみをつけ、小ねぎをトッピング。



減塩で!  
おうちごはん

#### 【一人分栄養価】

エネルギー: 207kcal  
タンパク質: 9.7g、脂質: 7.9g  
炭水化物: 38.7g、食塩相当量: 1.0g

一般的なのっぺ汁に比べて  
40%減塩  
(塩分1.6%)



「減塩白だし粉末」  
あそ望の郷物産館にて  
販売中!

※村ではJSH(日本高血圧学会)減塩食品リストに掲載されている商品を薦めています。

今回使用したJSH減塩食品

〈問い合わせ〉健康推進課 保健係 TEL0967 (67) 2704