

＋福祉医療費助成 受給資格証更新の手続きと所得制限の限度額のお知らせ＋

町では、障がい者・一人親家庭等・乳幼児等を対象に医療費の助成を行っています。それぞれの対象や助成額については表1のとおりです。また、所得制限の限度額は表2のとおりとなっています。

これらの助成を受けている方には、受給資格証を発行していますが、現在お持ちの受給資格証の有効期限は、平成22年8月31日までです。引き続き受給資格を更新するには手続きが必要となりますのでお知らせします。(すでに受給資格をお持ちの方には、直接その旨ご連絡する予定です。また、乳幼児等については、自動更新ですので、更新申請手続きが不要な方には、新しい受給資格証を郵送します。)

なお、現在「福祉医療費受給資格」のない方は、本人かご家族の方が9月末までに申請する必要がありますのでお知らせします。

表1

	障がい者	一人親家庭等	乳幼児等
対象者	<ul style="list-style-type: none"> 身体障害者(身体障害者手帳1級～3級の方) 知的障害者(判定機関にて知能指数が35以下と判定された方)又は療育手帳の障害程度が最重度・重度の方 身体障害者(身体障害者手帳4級の方)で知的障害者(判定機関にて知能指数が36以上50以下と判定された方)又は療育手帳の障害程度が中度の方 精神障害者(精神障害者保健福祉手帳1級の方)ただし通院のみ 	<ul style="list-style-type: none"> 父母のない18歳未満の児童 18歳未満の児童を扶養している母子家庭の母親又は父子家庭の父親とその扶養されている18歳未満の児童 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校修了前(12歳に達した後の最初に迎える3月31日まで)の乳幼児等
所得制限	あり (表2のとおり)		なし
助成額	保険診療の自己負担額 (ただし、高額療養費及び各健康保険で定められた附加給付額を控除した額)		
の食事助成費	なし		

表2 所得制限の限度額

障がい者医療費		
扶養親族等の数	本人所得額	配偶者及び扶養義務者所得額
0	3,604,000	6,287,000
1	3,984,000	6,536,000
2	4,364,000	6,749,000
3	4,744,000	6,962,000
4	5,124,000	7,175,000
5	5,504,000	7,388,000

一人親家族等医療費		
扶養親族等の数	本人所得額	児童等の養育者、配偶者及び扶養義務者所得額
0	1,920,000	2,360,000
1	2,300,000	2,740,000
2	2,680,000	3,120,000
3	3,060,000	3,500,000
4	3,440,000	3,880,000
5	3,820,000	4,260,000

※所得制限限度額の加算について

- ①本人の場合
- 老人控除対象配偶者又は老人扶養親族1人につき、障がい者、一人親家庭等の場合は10万円を加算する。
 - 特定扶養親族がある場合、障がい者は1人につき25万円、一人親家庭等の場合は15万円を加算する。
- ②配偶者、扶養義務者の場合
- 配偶者、扶養義務者の場合は、老人扶養親族1人につき6万円を加算する。(ただし、扶養親族が老人扶養親族だけの場合は、当該老人扶養親族の内、1人を除いた老人扶養親族1人につき6万円を加算する。)

問い合わせ先
町民福祉課・子育て支援室 377-5652

アイリスあさひ 地域交流事業

親子料理教室

親子で料理実習を楽しみませんか♪

日時：9月5日(日)9時30分～14時頃
場所：保健福祉センター 2階 栄養指導室・健康教育室
対象：小学校1年生～4年生までの子どもと男性保護者(10組20名程度)

参加費：1家族700円(当日受付でお支払いください)
※一家族子ども2名までとさせていただきます
内容：調理実習(ナポリタン、ミルクゼリー等予定)をメインとし、紙芝居やカルタとリをしてあそびます
申込先：アイリスあさひ事務局
(産業振興課まちづくり推進室)
TEL: 377-5663
E-mail: machizukuri@town.asahi.mie.jp
申込期限：8月5日(木)～8月16日(月)
先着順、定員になり次第締め切りさせていただきます

朝日町食生活改善推進協議会 クッキングプラザ

豆乳の冷やし茶碗蒸し



夏への防止に効果的な品です

材料(4人分)

- 豆乳 …………… 1カップ
- 卵 …………… 2個
- コーン缶 …………… 1/2缶
- あさつき …………… 少々
- 酒 …………… 大さじ1
- がらスープの素 …………… 小さじ1
- 塩 …………… 少々
- 水 …………… 1カップ
- がらスープの素 …………… 小さじ2/3
- 酒 …………… 小さじ1
- 薄口しょうゆ …………… 小さじ1
- 塩・こしょう …………… 各少々
- 水溶き片栗粉 …………… 大さじ1・1/2

作り方

- ①豆乳にAを合わせてひと煮立ちさせ、粗熱をとる。
- ②卵と①を混ぜ合わせてさす。
- ③コーンは熱湯をかけ、器に等分に分けて入れ、②を注ぐ。コーンは飾り用に少し残しておく。
- ④蒸気があがった蒸し器で2分、中火で10～12分蒸す。
- ⑤Bをひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつけて④にかけ、粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
- ⑥コーンと小口切りのあさつきを添える。