

■ 関口茂八奨学金制度のお知らせ



この奨学金制度は、ときがわ町出身の故関口茂八翁の寄付により始まった事業です。経済的理由により就学が困難な方に奨学金を貸与し、社会に有用な人材を育成することを目的としています。

対象（次のいずれにも該当する方）

- ・ときがわ町内に住所を有する方（就学のために転出している場合は貸与可能）
- ・奨学金貸与額表中の学校に入学予定、入学決定または在学中の方（進学する学校が決定していない方も申請を受け付けます）
- ・勉学の意欲がある方
- ・学校長が推薦する方
- ・経済上の理由により、学資の支出が困難な方

貸与額 右表のとおり

貸与の時期

（普通奨学資金）正規の修業期間中、毎年4月と9月の年2回に分割して交付します。

（特別奨学資金）入学準備の資金として1回、2月に交付します。

奨学資金の返還 卒業後1年間据え置き、その後、貸与を受けていた期間の2倍の期間内で、原則毎年7月と12月に均等に返還していただきます（期間内は無利息）。なお、高等学校から大学等へ継続して貸与を受けることも可能です。

返還額の免除 町内に就職または県内の社会福祉施設等に就職した場合は、勤務期間により最大で半額免除になります。

申込期間 12月2日（月）から12月27日（金）まで（土日祝除く）

申込・問 教育総務課 ☎65-1537

奨学資金の貸与額

	普通奨学資金 (年額)	特別奨学資金 (入学時)
高等学校	120,000円	100,000円
大学（大学院含む）	240,000円	300,000円
大学（短大）	240,000円	160,000円
大学（医科・歯科・薬科）	600,000円	1,500,000円
高等専門学校	240,000円	120,000円
専修・各種学校（高等課程）	120,000円	100,000円
専修・各種学校（専門課程）	240,000円	160,000円

奨学資金の返還額例

例1

高等学校で3年間貸与を受け、3年間で返還の場合	年間返還額
普通奨学資金 120,000円×3年間	1年目 154,000円
特別奨学資金 100,000円	2年目 153,000円
貸与額計 460,000円	3年目 153,000円

例2

大学で4年間貸与を受け、4年間で返還の場合	年間返還額
普通奨学資金 240,000円×4年間	1年目 315,000円
特別奨学資金 300,000円	2年目 315,000円
貸与額計 1,260,000円	3年目 315,000円
	4年目 315,000円

今月の納税

町・県民税	第3期
国民健康保険税	第4期
後期高齢者保険料	第4期
介護保険料	第4期

納付期限は10月31日（木）です。

口座振替をご利用の方も同日が振替日ですので、残高不足にご注意ください。残高不足などにより口座振替ができない場合は現金納付になりますのでご注意ください。 **問** 役場税務課 ☎65-0811

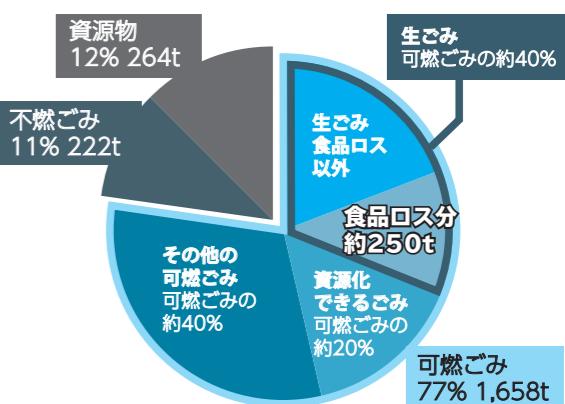
もったいない！ 食品ロスを減らしましょう！ ～できることから始めましょう～

食品ロスとは…

食べられるにも関わらず様々な理由で捨てられてしまう食品を、「食品ロス」と言います。日本では年間約643万トンも発生しており、世界全体の年間食料援助量の1.7倍に相当します。国民一人当たり、毎日お茶碗1杯分、年間約51kgの食品を捨てる計算です。食品ロスの約半分は家庭から出ているため、皆様一人一人が食品ロスを出さないライフスタイルを実践していただくことが大切です。

ときがわ町の食品ロス

可燃ごみの約40%が生ごみ、さらに生ごみの約40%が食品ロスと言われています。平成30年度のときがわ町の食品ロスは、約250トンと推計されます。



平成30年度に町が排出した一般家庭ごみの内訳

外食で

外食時は適量を注文し、美味しく食べきりましょう。

小盛りメニューやハーフサイズ等を設定している飲食店もありますので、上手に活用しましょう。

調理で

賞味期限・消費期限の違いを正しく理解し、計画的に食材や食品を使いましょう。賞味期限が切れてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうかを判断しましょう。

「賞味期限」…おいしく食べることができる期限

「消費期限」…安全に食べることができる期限

野菜の皮や外葉なども、無駄なく使えば栄養も取れてごみも減ります。

食べきれる量を作って美味しく食べきりましょう。

余った料理は翌日のメニューにアレンジするなど、早目に食べきりましょう。

買い物で

食品を買いに出かける時は、事前に冷蔵庫や食品棚を確認しましょう。

必要なものを必要な分だけ購入することを心がけましょう。

すぐに食べる食品は商品棚の手前から購入することで、お店で発生する売れ残りを減らせます。

宴会で

お酒が提供される宴会では、ランチと比べて約8倍も多く食べ残しが発生しています。

宴会の中に提供された料理を楽しむ時間を設け、食べ残しや飲み残しをしないよう心がけましょう。

幹事さんは、宴会のお開き前の10分間を「食べきりタイム」として、提供された料理を楽しむ時間を設けましょう。

問 建設環境課環境担当 ☎65-0814