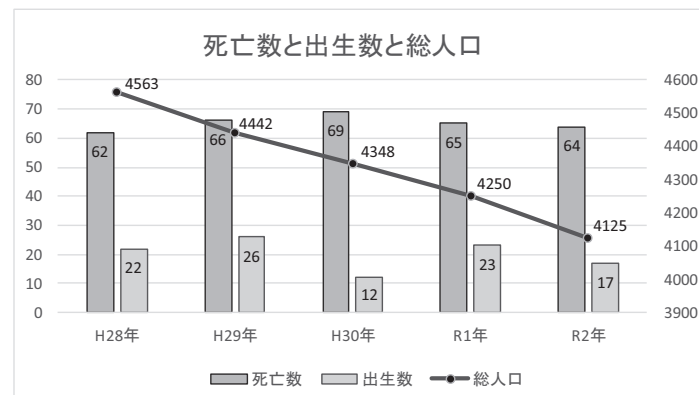


令和2年 様似町の人口の動き



令和2年1月1日～令和2年12月31日の集計

令和2年は死亡数64、出生数17とその差は47となっており、人口の自然減少は続いています。

高齢のかたにとって肺炎は死につながる病気です。日頃からの体力づくりや肺炎球菌ワクチンを受けるなどして、予防を心がけましょう。

●問い合わせ／保健福祉課保健推進係

死亡原因の上位

死亡原因	人数	死亡総数に対する割合
1位 心疾患	17名	26.6%
2位 悪性新生物	17名	26.6%
3位 老衰	12名	18.8%
4位 敗血症	5名	7.8%
5位 肺炎・呼吸器疾患	3名	4.7%
5位 腎疾患	3名	4.7%

心疾患と悪性新生物で全体の53.2%を占めています。これらの疾患はいずれも予防や早期発見が大切になります。

各種がん検診や健康診断を受けて生活習慣を振り返り、病気の予防・早期発見・治療につなげましょう。



令和3～5年度の介護保険料について

65歳以上のかたの今後3年間の介護保険料について、介護サービス量の見込みなどをもとに検討した結果、基準額を現在と同じ額にすることとなりました。

介護保険料基準額は55,200円で、所得段階に応じた調整率を乗じて、下の表のとりの保険料となります。

※第1段階～第3段階の人は、国の施策により減額されております。(令和2年度と同じ)

所得段階	対象となるかた	調整率	年間保険料
第1段階	生活保護を受けているかたや、世帯全員が町民税非課税で合計所得金額と課税年金収入額の合計が80万円以下のかた	× 0.3	16,500円
第2段階	世帯全員が町民税非課税で、合計所得金額と課税年金収入額の合計が80万円を超え120万円以下のかた	× 0.5	27,600円
第3段階	世帯全員が町民税非課税で、合計所得金額と課税年金収入額の合計が120万円を超えるかた	× 0.7	38,600円
第4段階	世帯の中に町民税を課税されているかたはいるが、本人は町民税非課税で合計所得金額と課税年金収入額の合計が80万円以下のかた	× 0.9	49,600円
第5段階	世帯の中に町民税を課税されているかたはいるが、本人は町民税非課税で合計所得金額と課税年金収入額の合計が80万円を超えるかた	基準額	55,200円
第6段階	本人が町民税課税で合計所得金額が120万円未満のかた	× 1.2	66,200円
第7段階	本人が町民税課税で合計所得金額が120万円以上210万円未満のかた	× 1.3	71,700円
第8段階	本人が町民税課税で合計所得金額が210万円以上320万円未満のかた	× 1.5	82,800円
第9段階	本人が町民税課税で合計所得金額が320万円以上のかた	× 1.7	93,800円

○町ではこのたび、令和3～5年度の3年間の介護保険に関する「第8期介護保険事業計画」を策定しました。詳しい内容は、広報さまに5月号に掲載いたします。

●問い合わせ／保健福祉課介護保険係

4～5月

きらく事業カレンダー

事業名	月日・曜日	時間	場所
乳児健康診査	4月13日(火)	13:00～15:00	保健福祉センター
保健衛生推進委員協議会	4月15日(木)	13:30～15:00	保健福祉センター
春季特定健診	4月18日(日)	6:30～10:00	保健福祉センター
	4月19日(月)	6:30～10:00	保健福祉センター
老人クラブ健康相談	5月10日(月)	10:15～11:15	アポイ山荘

◎保健福祉センター◎

きらく

●お問い合わせは保健福祉課へ
(TEL 36-5511)

風しんの抗体検査を受けましょう

昭和37年4月2日～昭和54年4月1日生まれのかたを対象として、風しんの抗体検査を無料で実施しております。

抗体検査の実施場所

- ①三和医院
- ②春の集団健診 4月18日(日)、19日(月)
- ③秋の集団健診 11月12日(日)、13日(月)

※ほかにも、全国の医療機関で検査をすることができますので、詳しくはお問い合わせください。
※職場での健診時の病院でも多くの場合検査を受けることができます。健診先の病院に事前にお問い合わせください。

対象のかたすべてに4月中にクーポンをお送りする予定です。
※すでにクーポンをお持ちのかたは、有効期限が切れていてもそのままお使いいただけます。

●問い合わせ／保健福祉課保健推進係

様似町食育協議会
が考えた

おうちでできる!かんたんおやつレシピ

フルーツカスタード

材料(4人分)
エネルギー 1個あたり 162kcal

小麦粉	大さじ2
砂糖	大さじ3
牛乳	1カップ
卵	2個
バナナ	1本
白桃(缶)	2個
キウイ	1個

作り方

- ①小鍋に小麦粉、牛乳、砂糖を入れて、泡だて器でよく混ぜておく。
- ②①を中火にかけ、焦げつかないように常にかき混ぜながら温め、泡立ってきたら火からおろす。よく溶いた卵を加えて手早くかき混ぜる。
- ③もう一度火を軽くとおし、火からおろしてときどきかき混ぜながら冷ます。
- ④バナナ、白桃、キウイは一口大に切る。
- ⑤冷めたカスタードクリームを容器に敷き、切った果物をのせる。

