

今が家のアトリエ



下村 カレンちゃん

下村 和彦さん・友美さんのお子さん

●5歳0ヶ月

●勝山公新

しりとり遊びが得意

3月3日のひな祭りでは、お母さんの手作りケーキで盛大にお祝いしてもらったカレンちゃん。最近では縄跳びが上手にとべるようになり、「後ろとびもできるよ」と胸を張ります。しりとり遊びが得意で、大人が手加減なしで挑んでも負けてしまうことがあるほどです。好きな食べ物はイチゴ、ブドウ、ラーメン、嫌いな食べ物はキノコ、ピーマン、ナス。今は4月から「ぞう組」（年長児クラス）に上がれるのがとても楽しみですが、もっと大きくなったら「プリキュアになりたい」。そんなカレンちゃんのことをご両親は「引っ込み思案なところがあるので少し活発な子に育ってくれたら…」と、温かく見守っています。

事業者の方へ

消費税法改正等のお知らせ

消費税(地方消費税を含む)の税率が
平成26年4月1日から8%^(※)になります

※平成26年4月1日以後に行われる取引であっても、
経過措置により旧税率が適用される場合があります。

平成26年4月1日を含む課税期間の消費税及び
地方消費税の確定申告書を作成するためには…

帳簿等において、課税取引を適用税率ごとに区分しておく必要があります。

今晚つくれる！食改さんの かんたんレシピ



こんにゃくの
豚肉巻き

1人分116.3kcal 塩分1.4g 食物繊維1.2g

■材料（4人分）

こんにゃく1/2枚（約110g）、青じそ8枚、しゃぶしゃぶ用豚肩ロース肉100g、エリンギ1本、バター小さじ2、醤油大さじ2、酢小さじ1、薄力粉大さじ1、オリーブ油適量

■作り方

①こんにゃくを細長く6等分に切り、約3分間あ湯からゆでて粗熱を取る。エリンギも細長く6等分に切り、青じそは軸を取る。

②広げた豚肉の上に青じそを乗せ、エリンギ、こんにゃくを巻き、薄力粉をまぶす。

③フライパンにオリーブ油を熱し、中火で豚肉の巻き終わりを下にして並べ入れる。全体を焼き目がつく程度に焼き、バター、醤油を加え、絡める。

④とろみが出てきたら火を止め、酢を回し入れたら完成。

■ワンポイント

こんにゃくを使うことで食べ応えが増しますし、食物繊維の摂取量は2倍になります。

税 稅務署

総額表示義務の特例が設けられています

消費者向けの価格表示については、税込価格を表示（総額表示）することが義務付けられていますが、平成25年10月1日から平成29年3月31までの間は、「現に表示する価格が税込価格であると誤認されないための措置」を講じている場合に限り、税込価格を表示しなくてもよいとする特例が設されました。

詳しくは、国税庁ホームページでご確認ください。

国税庁

検索