









支出命令書 (一般)

市長 **	副市長 **	教育長 **	部長 **	次長 **	課長 	課長補佐 	係長 	担当者 
会計管理者 	会計課長 	課長補佐 **	係長 	担当者 **	入力 	財政課合議 **	検収者	


起票日	令和3年5月17日	所属	080100 市議会事務局
年度	令和3年度	会計	01 一般会計
		予算区分	0 現年度
科 目	款	01 議会費	
	項	01 議会費	
	目	01 議会費	
	事業	040000 議会調査研究事業	
	節	18 負担金、補助及び交付金	
	細節	90 その他	
	細々節	06 政務活動費	

金額	6,600 円	控除	所得税	0 円	タイムカード(出勤簿)確認
支払回数	1 回		雇用保険料	0 円	源泉徴収確認
負担行為額	600,000 円		その他	0 円	被服貸与台帳記載確認
支出命令済額	6,600 円		控除額合計	0 円	通勤経路及び金額確認
負担行為残額	593,400 円		請求書番号		
源泉支払内容	*****				

件名 資料費 「福祉のひろば」 2021年4月号～2022年3月号

摘要

債権者等	支払方法	21 現金払	支払希望日	令和3年 5月28日
	住所			
	名称	日本共産党代表者 畠田 恵子		
	役職等/氏名			
	銀行/口座			
	口座名義人		債権者番号	0 - 000004458 - 00

領収	住所		領収印	
	氏名	日本共産党代表者 畠田 恵子		

上記の金額を領収しました。

支払済

令和3年 5月28日

泉大津市 会計管理者 あて

001

負担行為番号

03-000734

呼出番号

伝票番号

03-002213

整理番号









03-000004-01

00352001

支出負担行為
確認



03 01 01-01-01 04-00-00 18-90-06

供	議長	副議長	局長	次長	次長補佐	議事調査係長	庶務係長	主査
覧								

別記様式第5号 (第4条関係)

政務活動費交付請求書

令和3年5月14日

泉大津市長
南出賢一様
(泉大津市議会議長経由)

会派名 日本共産党
代表者名 田立恵子



政務活動費交付請求書

泉大津市議会政務活動費の交付に関する規則第4条の規定により、下記のとおり政務活動費を請求します。

記

交付請求額	¥6600-		
内 訳	福祉のび318 2021年4月号から2022年3月号の部代と12		
支払先	(有) 福祉のび318		
予算科目	資料費	交付残額	593,400円
使用者名	田立 森下		

領 収 証

日本共産党 泉大津市会議員団 様 No.

★

¥6,600-

内 訳	
現金	
小切手	/
手 形	/
クレジットカード ()	
税抜金額	
消費税額等 (%)	

但 福祉のひろば 2021年4月号 ~ 2022年3月号誌代

2021年4月1日 上記正に領収いたしました

〒543-0055 大阪市天王寺区悲田院町8-12

国労南近畿会館 3F

有限会社 福祉のひろば

取締役 石倉 康次

収入印紙

担当

福祉のひろば 4

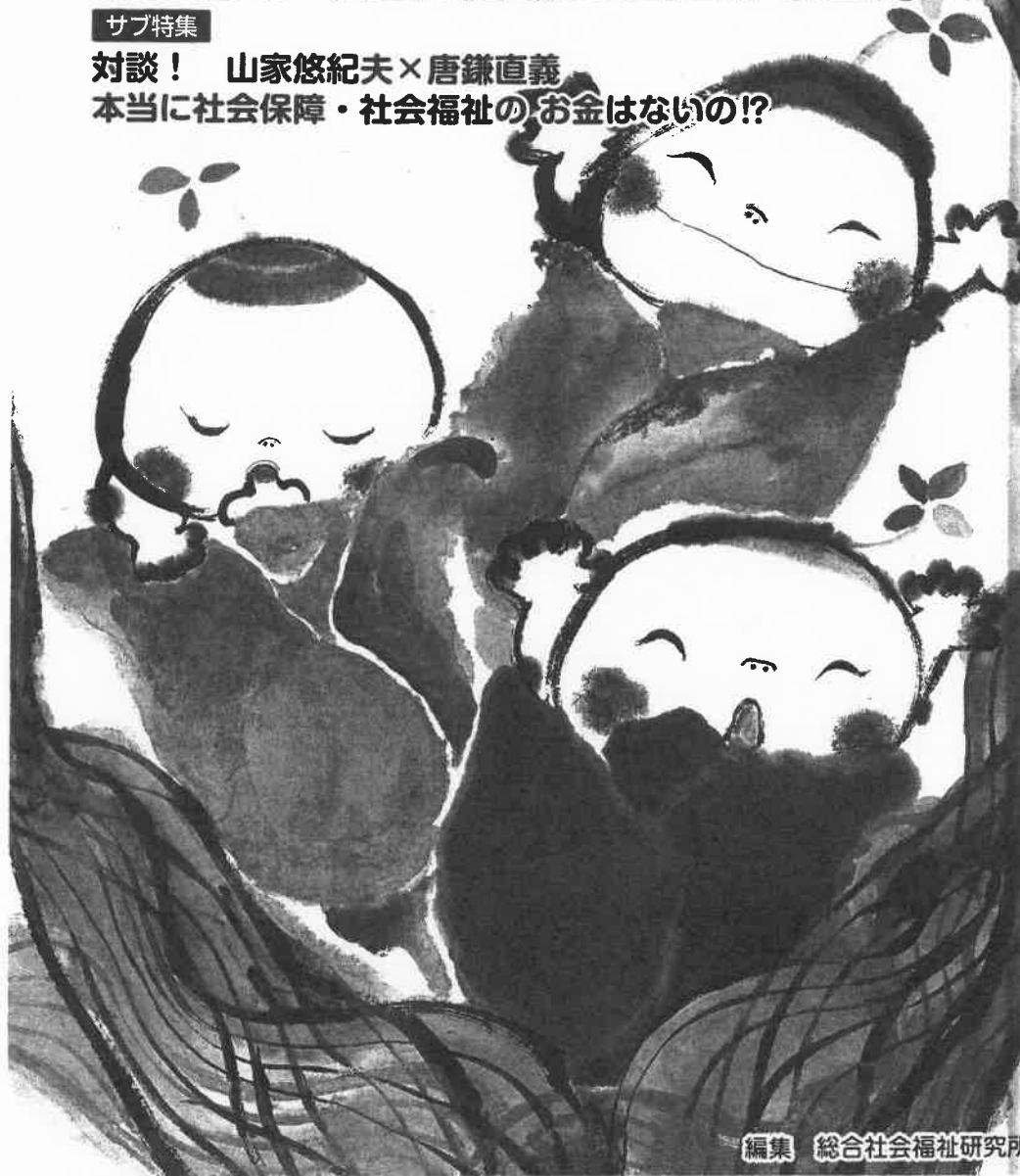
2021

特集

あたらしく福祉職場にきたみなさんへ

サブ特集

対談! 山家悠紀夫×唐鎌直義 本当に社会保障・社会福祉のお金はないの!?



編集 総合社会福祉研究所

食の権利を守り、おいしく・たのしく



いただきます!

福祉保育券大阪地本

南国の旨みたっぷり詰まったソーキそば

コロナ禍で遠方の旅行がむずかしくなっていますが、南の島に思いを寄せたソーキそばを紹介します。ソーキは骨付きで煮込むのに時間がかかるので、給食では扱いにくいメニューです。しかし、豚バラ焼肉用を使用することで、短時間で角煮風のおいしいソーキそばが作れます! ぜひ、お試しください。

【材料】(5人分)	炭酸水(甘くないもの) … 1ℓ	(出汁の調味料)
豚バラ焼肉用 … 10枚	酒or焼酎(泡盛) … 大さじ3	豚バラのゆで汁 … 700cc
沖縄そば(なげら、太麺) … 5玉	炭酸水 … 300ml	昆布と鰹出汁 … 500cc
ねぎ … 2本	濃口醤油 … 大さじ5	塩 … 小さじ1
かまぼこ … 1/2本	砂糖(黒砂糖) … 大さじ2	薄口醤油 … 大さじ1
紅しょうが … お好みで	みりん … 大さじ3	

【作り方】

- ①深めの鍋にたっぷりのお湯を沸かして、豚バラ肉を入れてさっと湯がいてザルにあげる(このときのゆで汁は捨てる)。
- ②深めの鍋に炭酸水と酒or焼酎を分量通り入れたところへ、①の豚バラを入れてアクを取りながら10分ほど茹でる(生姜1かけとねぎ1本を臭み消しに入れるとよりいっそうおいしくなります)。
- ③②のゆで汁は、別の鍋に入れて取っておく。
- ④②の茹でた豚バラと炭酸水、濃口醤油、砂糖、みりんを鍋に入れて、落とし蓋をして弱火で30分ほど煮る(お好みでニンニクを入れて煮てもおいしいです)。
- ⑤ねぎは小口切りに、かまぼこは薄切りにしておく。
- ⑥③のゆで汁に鰹と昆布出汁に塩と薄口醤油を入れて味を調えます。
- ⑦深い鍋にたっぷりのお湯を沸かし、麺をゆでる(硬さは、お好みで)。
- ⑧丼に⑦を入れ、④と⑥をきれいに盛り付けたら、⑤をかけてできあがり!
お好みでコーレーグース(島とうがらしを泡盛に漬け込んだ調味料)を入れてより沖縄気分を!

社会福祉法人コスモスふれあいの里かたくら 栄養士 皿海 加奈子

定価 本体500円 + 税

福祉のひろば2021年4月号
1985年5月25日第三種郵便物認可
2021年4月1日発行 (毎月1回1日発行)

編集 総合社会福祉研究所
発行 社会福祉法人 大阪福祉事業財団
販売 有限会社 福祉のひろば