









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4年5月9日	所 属	080100 市議会事務局
年度	令和4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	2 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	19,490 円	請求書番号	控除額合計	0 円	通勤経路及び金額確認
負担行為残額	580,510 円				
源泉支払内容	*****				

件名	資料費 「福祉のひろば」 2022年4月号～2023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4年 5月24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

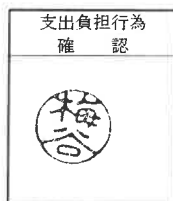
領収	住所		領収印	
	氏名	日本共産党代表者 畠田 恵子		

上記の金額を領収しました。


支払済

令和4年 5月24日

泉大津市 会計管理者 あて



002

 負担行為番号
04-000668

伝票番号

04-001471

整理番号









04-000004-02

呼出番号

00427831



04 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4年5月9日

泉大津市長
南出賢一様
(泉大津市議会議長経由)

会派名 日本維新

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	¥6,600-		
内 訳	福祉のひろば 誌代として 2022年4月号～2023年3月号まで		
支払先	(有)福祉のひろば		
予算科目	資料費	交付残額	580,510円
使用者名	田立 恵子		

領 収 証

日本共産党泉大津市会議員様 No.

★

¥6600-

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 2022年4月号~2023年3月号 福祉のひろば 託代
 2022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 証 会館 3F
 有限会社 福祉のひろば
 取締役 石 倉 康 次

取入印紙

担当

福祉のひろば 4

2022

特集

福祉の世界へようこそ!



編集 総合社会福祉研

食の権利を守り、おいしく・たのしく



いただきます!

みんなでつつもう! 焼き餃子

「給食で好きなものは?」「作ってほしいものはなに?」と聞くと、幼児クラスの子どもたちからいつもリクエストされる大人気メニュー! 食育のとりくみで、子どもたちが自分で餃子の皮に具をのせて包み、ホットプレートで焼いて食べたこともありました。自分たちで作ったホカホカの焼きたてはそれはもう格別で、「いつもよりおいしい!」ととてもうれしそうでした。コロナ禍で保育園でのクッキングはむずかしい状況ですが、ぜひ、ご家庭でも餃子の皮を一緒に包みながら、おうちDEクッキングを楽しんでみてください。

【材料】(25~30個分)

餃子の皮	25~30枚	青ネギ	25g	濃口しょうゆ	小さじ1
豚ひき肉	250g	おろししょうが		塩	小さじ1弱
キャベツ	200g				小さじ1(ひとかけ)

【作り方】

- ①キャベツはみじん切りにし、軽く塩もみをし水気をしぼる。
- ②ボールに豚ひき肉をいれ、しょうゆ・塩・おろししょうがを入れ、よくこね混ぜる。
- ③②にみじん切りにしたキャベツ、小口切りにしたねぎを加え、軽く混ぜあわせる。
- ④餃子の皮の中央に具をのせ、ぶちに水をつけ、ひだをつけて包む。
- ⑤フライパンに油を入れ、餃子を並べ、ふたをして中火で焼く(ホットプレートで焼く場合は、高温の約230度に設定をする)。
- ⑥皮の色が変わったら、餃子が1/3浸るぐらいにお湯(または水)を注ぎ、ふたをして蒸し焼きにする。
- ⑦水分がなくなったらふたをとり、焼き目をつける。

社会福祉法人さくら福祉会めだか保育園 栄養士 森 康子 もり やすこ

550円(税込)

福祉のひろば2022年4月号
1985年5月25日第三種郵便物認可
2022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