

ほと

やさしさと安心の
ほっとケアサービスを
おとどけします

発行者 (有)アキウエツ
堺市中区土師町3-19-8
編集者 ケアショップ堺
堺市中区新家町462-11
TEL 072-239-3067

税制改正 寄付の文化に着目

事業型NPOにも認定の道

昨年12月に政府が決定した2011年度の税制改正大綱に盛り込まれた「市民公益税制」。これまで税制上の優遇が受けられる認定NPOになりにくかった介護保険などの「事業型NPO」にも認定の道が大きく開かれることになりそうだ。実現すれば、現在わずか190法人の認定N

2011年度税制改正（市民公益税制）の概要

- NPOが認定を受けやすい仕組み
 - ・「3000円以上の寄付者が年平均100人」の基準を新設
 - ・現行の認定基準の緩和（収入に対する寄付額5分の1以上に）
 - 上記のいずれかの基準の選択制に
 - ・条例指定NPOを創設
- 個人が寄付をしやすい仕組み
 - ・認定NPOへの寄付額を所得税から控除できる仕組みの導入
 - ・特定のNPOへの助成を希望した自治体への寄付はふるさと寄付金として扱う
 - ・個人住民税の税額控除の適用下限を5000円から2000円に引き下げ

POが、3千法人に増えるという予想もある。認定NPOに個人が寄付をした場合は、税

福祉機器の選び方・使い方

★このコーナーでは、色々な福祉機器の選び方・使い方をシリーズで紹介しています。

◎浴室づくりの基礎知識(手すりの設置)

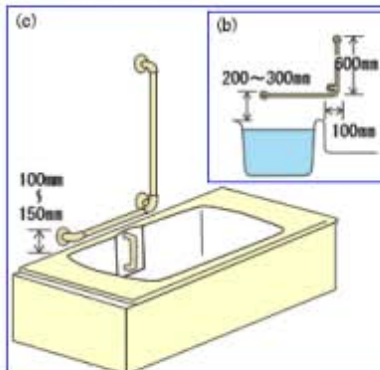
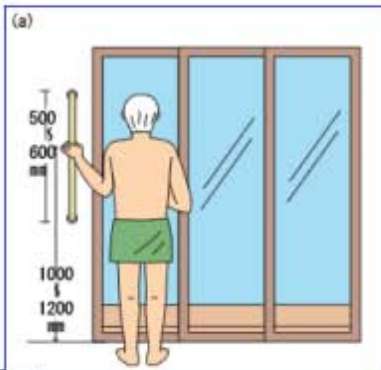
○つかまって歩ける方には手すりが有効

(a)浴室の出入りのときに壁に縦手すりがあると、ドアの開閉を安定して行うことができる。

縦手すりにつかまる位置は床上100～120cmのところにつかまることが多いので、その高さを中心として50～60cmの長さの手すりを付けるとよい。

(b)浴槽の出入りに付ける手すりは、横手すりと縦手すりがあります。横手すりは浴槽縁上20～30cmの高さに付けるとよい。縦手すりは長さが60cm位、縦手すりの位置は浴槽縁から10cm程洗い場に逃げたところに設置するとよい。

(c)浴槽内の立ちしゃがみにはL字の手すりを浴槽の縁から10～15cmの高さに付けるとよい。



金から寄付額を差し引く「税額控除」も選択できるようになる。少ない収入の人でも優遇税制のメリットが得られやすい仕組みとすることで、寄付の文化を根付かせたい考えのようだ。

2月(如月)



- ◎誕生花
水仙
- ◎花言葉
信念

芸術文化に親しみませんか

◆生誕150年記念
アルフォンソ・ミュシャ展

- ◇堺市博物館で
3月21日まで。
- ◇プラハ国立美術館など所蔵の名品も展示中。



介護保険施設に抜き打ち調査

良くする会が厚労省に提言

特養ホームを良くする提言書を提出した。市民の会が先日、細川律夫厚生労働大臣に対し、介護保険施設に抜き打ちの調査や監査を実施できるようにする仕組みの構築を求め

社会保障改革、検討本部設置

厚労省は昨年末、医療・介護、年金など社会保障制度改革の全体像について検討する「社会保障検討本部」を設置した。政策統括官を事務局

長とする事務局の下に、「医療・介護」「年金」「就労促進」「貧困・格差」「子ども・子育て支援」「番号」の6つのチームを置き、今

仕組みの導入。②虐待が夜間に行われる事実が多いことを踏まえ、監査や評価を夜間でも実施できる体制を検討する。

③NPO法人や市民と連携した施設評価や認証の制度を構築し、それを積極的に受審する介護施設には、介護報酬の加算で評価すること…の3点。

埼玉県が有償ボランティア制度導入 謝礼は地域商品券、地域振興にも一役

埼玉県は全国の自治体として初めて、「地域支え合いの仕組み」事業をスタートさせた。電球の取り替えや食料品の買い物、病院の付き添いなど、高齢者が1人で行うのが難しい日常生活の困りごとを有償ボランティアが

埼玉県は全国の自治体として初めて、「地域支え合いの仕組み」事業をスタートさせた。電球の取り替えや食料品の買い物、病院の付き添いなど、高齢者が1人で行うのが難しい日常生活の困りごとを有償ボランティアが

担うもので、ボランティアは、謝礼として地域で使える地域商品券や地域通貨を受け取る仕組み。

助け合い活動と地域振興策を兼ねているのが特徴で、取り組みは県内24市町に広がっている。

高齢者のための簡単レシピ 高齢者向けの簡単レシピを紹介 調理の参考にご覧下さい。

今回は、**変り昆布巻き**です。



調理時間 15分
エネルギー 82kcal

- 2人前
- わかさぎ甘露煮 1缶(いわし、ししゃもでもよい)
 - 早煮こんぶ 1枚

作り方

- わかさぎ甘露煮は1cmのぶつ切りにする。
- 早煮こんぶは1cm巾に切る。
- 鍋にわかさぎと早煮こんぶを入れ、ひたひたの水を加え10分位煮る。

10分位に煮る

昆布巻きは正月の保存食ですが、すぐ煮える昆布を使って、わかさぎなどの佃煮をまいて煮ると簡単に昆布巻きが出来ます。作っておくと冷蔵庫で3~4日保存できます。昆布はカリウム、繊維が多く、味を薄くすると、高血圧を予防します。

- 骨や歯を丈夫に
- タンパク質が豊富
- 低カロリー
- 免疫力アップ
- 適正な血圧に
- 食欲増進
- 咀嚼しやすい
- 飲み込みやすい

※印がついているものがこの料理の特徴です。