

所得税還付申告のご相談は、粕屋地区還付申告センターで

多額の医療費を支払った場合や住宅ローンを利用して自宅を購入・増改築等をした場合、また、平成25年中に退職され年末調整が済んでいない人等は、申告することにより源泉徴収された所得税が還付されることがあります。

粕屋地区還付申告センターでは、税務署職員及び税理士が還付申告の相談に応じます。

日時 1月22日(水) / 1月23日(木)
【午前の部】9時30分～11時30分
【午後の部】13時～15時

場所 志免町総合福祉施設
シーメイト

住宅借入金等特別控除

10年以上の住宅ローンを利用して、マイホームを新築・購入・増改築等をしたときには、一定の要件にあてはまれば、その住居に住み始めた年から住宅借入金等特別控除を受けることができます。

持ってくるもの

印鑑、本人名義の振込先口座番号等がわかるもの、源泉徴収票等収入の証明書(正本)、生命保険料控除証明書及び地震保険等支払証明書、医療費領収証など。詳しくはお問い合わせください。

医療費控除

自己または自己と生計をともにする配偶者やその他の親族のために医療費を支払った場合には、一定の算式により計算した医療費を医療費控除として所得金額から控除できます。

この場合の医療費とは、平成25年の1月から12月までに支払った医療費の合計額から保険等で補填された金額を除いた合計額を指し、その合計額が、10万円または所得金額の5%のいずれか少ないほうの金額より多い場合に対象となります。

！ 還付申告センターでは次に該当する場合の相談は行っていません。

- イ、事業を営む方
- ロ、生命保険等の営業職員の方
- ハ、不動産所得のある方
- ニ、原稿料、報酬・料金等の収入のある方
- ホ、不動産または株式等の譲渡所得のある方
- ヘ、財産の贈与または相続を受けた方

問い合わせ 【香椎税務署個人課税第一部門】 TEL 661-1031

香椎税務署確定申告相談会場の開設時期のお知らせ

香椎税務署では、確定申告相談会場を下記より開設します。
開設日：平成26年2月7日(金)から 受付時間：9時～16時

所得税の還付申告は1月以降提出することができます。土・日曜日及び祝日はお休みです。ただし、2月23日、3月2日に限り確定申告の相談を行います。税務署の駐車場は、1月中旬以降は利用できませんので、来署の際は最寄りの公共交通機関をご利用ください。

問い合わせ 【香椎税務署】 TEL 661-1031(内線215)

平成25年分の申告期限と納期限

所得税・贈与税
平成26年3月17日(月)
個人事業者の消費税及び地方消費税
平成26年3月31日(月)

元気！爽快！ お達人倶楽部！ （ゲラウンドゴルフ） 成績発表

グラウンドゴルフを通じた健康づくり・仲間づくりを目的とした「お達人倶楽部」も、いよいよ大詰め、今回はお達人ファイナルを開催し、年間表彰者を発表します。

問い合わせ TEL 934-2600

第11回 (11/6)

順位	氏名	行政区	スコア
1	坂口 勝美	神山手区	51
2	田中 力矢	林崎区	52
3	船越 美寛	辻荒木区	54
4	持田 浩二	炭焼一区	54
5	山野 利昭	飛岳一区	55
6	宮下 重太	炭焼一区	56
7	江口 時和	明治町区	57
8	合屋 信夫	大名坂区	57
9	米倉 保	三原区	57
10	村口 一	林崎区	57

第12回 (11/20)

順位	氏名	行政区	スコア
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

雨天中止

季節の一句

宇美俳句同好会「山ざくら」
兼題 冬日和、時雨

セスナ機の旋回ひかる冬日和
磯雄 しずこ
病む夫の顔色よや冬うらら
しずこ
国宝にまみえる幸や冬日和
としえ
豆の杖立てつ鼻歌冬日和
千代
汁物の欲しくなる身や冬日和
静
時雨来て野菜のうま味日々増し
よし子
たむろして道草楽し冬日和
富美恵
老猫の犬の字に寝る冬日和
三和子
冬日和り窓に青空あるが佳し
正子
夕時雨傘もち急ぐ母駅に
ハルミ
白き雲黒き雲行く冬日和
清見

宇美俳句会
兼題 冬めく、帰り花

定めなき日数を狂ひ咲く牡丹
土筆
誰も居ぬ田の広々と冬めける
佳代子
妻呼んで見失ひたる帰り花
智暁
父の忌の冬めく候も愛しかり
由美
冬めく夜鯛の尾頭酒蒸しに
宗毅
帰りに神々の舞ひ冬めける
榮子
山里に神々の舞ひ冬めける
しずこ
冬めくや壺に長き日の光
清見

白菜のスープ

寒い季節になりました。冬においくなる白菜をたっぷり入れて、白菜スープはいかがですか？白菜は火を通すと、かさが減るため、量をたくさん食べることができます。冬に不足しがちなビタミンCや便秘解消に効果的な食物繊維などを補うことができます。白菜の葉と芯では、火の通りが違いため、時間差で加熱するといいですね。

材料

4人分

豚肉スライス	30g程度
ワンタンの皮	4枚
はくさい	2枚
たけのこ缶詰	5cm
ねぎ	1本
にんじん	3cm
木くらげ(しいたけ)	2g
鶏がらスープの素	大さじ1
こいくちしょうゆ	小さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々
水	3カップ

作り方

- ①白菜は大き目のせん切り、たけのこ、にんじん、きくらげはせん切り、ねぎはこぐち切りにする。
- ②鍋に水を入れ沸騰したら、豚肉、野菜を入れ、鶏がらスープの素を入れ中火で煮込み、しょうゆ、塩、こしょうで味をととのえ、ワンタンをバラバラ散らしながら入れ、ねぎを入れ仕上げます。

※きくらげの代わりにしいたけを使用したり、生姜をせん切りにして入れても体があたたまっておいしんです。



問い合わせ 【学校教育課】 TEL 934-2245