

問本石岡市役所本庁舎 支八郷総合支所 TEL 43-1111（代表）

※料金の記載のないものは無料。

## ペットもひとつの大切な命。責任を持って飼いましょう

### 犬を飼ったらやるべきこと

#### ◆市に登録しましょう

市役所生活環境課で登録の手続きをします。

登録料：2,000 円

#### ◆狂犬病予防注射を受けさせましょう

登録が済んでいる人には毎年4月中旬に狂犬病予防接種のハガキを送付します。ハガキを持参し、年に1回（例年5月頃実施）の集団予防接種を受けましょう。動物病院で受けることもできます（随時）。

注射を受けた際に交付される注射済票は首輪に付けましょう。飼い犬が迷子になった時に飼い主に連絡できる可能性があります。

※今年度の集団予防接種は終了しています。予防接種がお済みでない人は動物病院で受けてください。

注射料金（市）：3,000 円

※動物病院の場合には、病院ごとに異なります。

注射済票：400 円

#### 転居・転入など登録事項の変更の場合は…

転居先の市町村で手続きを行ってください。その際には、登録の際に市から交付された「鑑札」を持参しましょう。

### 猫を飼ったらやるべきこと

#### ◆首輪をつけましょう

猫は犬と違って登録の義務はありません。そのため逃げてしまうと飼い主を探し出すことは難しく、保護された場合も、飼い主が見つからず新しい飼い主の手に渡ってしまったり、動物指導センターに引き渡されてしまうこともあります。首輪には、飼い主の名前と連絡先を明記しましょう。

また、首輪以外にマイクロチップという方法もあります。マイクロチップについての方法や手術料金など詳しくは動物病院へお問い合わせ下さい。

### 犬猫の避妊・去勢手術補助金

避妊手術：4,000 円／頭・匹

去勢手術：3,000 円

／頭・匹

必ず手術前に補助金の申請が必要です。詳しくは市ホームページから。



問本生活環境課 TEL 23-7301



石岡市公式 Twitter 運用中！

石岡市のイベント情報・リアルタイム情報を発信中。ぜひフォローしてみてください。



@k\_ishioka  
#石岡市

問本秘書広聴課  
TEL 23・7275

市ホームページからご覧いただけます▼



過去の広報紙がアーカイブで読めるようになりました。アーカイブでは、旧石岡市（昭和29年）と旧八郷町（昭和30年）の創刊号から読むことができます（一部欠落あり）。懐かしい思い出や、知らなかったまの歴史を見つけてみませんか？



お知らせ

過去の広報紙がHPで読めます

## 広告掲載欄

※※掲載しているイベント・募集情報については、新型コロナウイルス感染症の拡大状況に応じて中止または変更になる場合があります。また、開催の場合でも感染症対策を行った上で実施します※※

お知らせ  
知っていますか？  
建退共制度



▼建退共制度とは、建設現場労働者の福祉の増進と建設業を営む中小企業の振興を目的として設立された退職金制度です。

この制度は、事業主が労働者の働いた日数に応じて掛金となる共済証紙を共済手帳に貼り、その労働者が建設業界で働くことをやめたときに建退共から退職金を支払うという、いわば業界全体での退職金制度です。

加入できる事業主／建設業を営む人

対象となる労働者／建設業の現場で働く人

掛金／日額310円  
※詳細は「建退共」のホームページまたは電話にてお問い合わせください。



建退共茨城県支部

TEL 029・225・0095

お知らせ  
要申込  
年金無料相談日

▼常陽銀行委嘱の社会保険労務士がご相談に応じます。年金の受け取りに関する疑問や手続きの相談、年金請求手続きの代行も無料で承ります。

日時／9月4日(金)午前10時～正午、午後1時～3時  
場所／常陽銀行石岡支店  
常陽銀行石岡支店

TEL 23・1202

募集  
市ホームページ  
バナー広告

▼市ホームページにバナー広告枠(有料)を設けています。

掲載期間／原則1か月単位  
広告規格／縦横50×200ピクセル、GIF、JPEG、PNG

広告料／(掲載1か月につき)1枠1万円

申込方法／窓口・ホームページから申込書をダウンロードし、記入の上申し込み

秘書広聴課

TEL 23・7275

## ヘルスメイトのレシピ紹介／ 小松菜と高野豆腐 の和え物

### 材料 (5人分)

高野豆腐	2枚	
にんじん	1本	
こんにゃく	1/2枚	
小松菜	1束	
オリーブ油	大さじ1	
かつお節	10g	
白ごま	10g	
しょうゆ	40g	A
酒	50g	
砂糖	大さじ2	

- ①高野豆腐は水で戻す。軽く絞る、細切りにする。  
※絞りすぎると炒めるときに油を吸いすぎてしまうので、軽く絞る。
- ②にんじん、こんにゃくも細切りにする。
- ③小松菜は熱湯で塩ゆでし、にんじんの長さに合わせて切る。
- ④フライパンにオリーブ油を入れて熱し、①、②を炒める。Aを入れて汁気がなくなるまで炒め、火を止める。
- ⑤かつお節を加え、最後に水気を絞った小松菜を混ぜ合わせる。白ごまを指でつぶしながら加えて混ぜ、器に盛る。  
(1人分：エネルギー 115kcal、食塩相当量 1.2g)



## 広告掲載欄