年

令和元年度 免除申請の受付を開始します ~7月1日受付開始-~ 国民年金保険料の

市民課

び世帯主の方も所得基準の範囲内で 親族等控除額+社会保険料控除額等 申請者ご本人のほか、 配偶者お

保険料

納付額

4,100円

8,210円

12,310円

の所得で審査を行います 申請については、 令和元年7月 令和2年6月分の 前年 (平成30年)

受け取ることができなくなる場合があ りますのでご注意ください た不測の事態が生じた場合に、 となるため、 期間の一部免除が無効 部の保険料を納付されない場合、 に反映されず、また、障害や死亡といっ 一部納付制度は、 将来の老齢基礎年金の額 納 付 す き

【免除手続きに必要なもの】

場合は不要)・世帯外の 請する場合は委任状・失業などを理由 (コピー可) とするときは 年金手帳・印かん 等 雇用保険受給資格者証 **全** 人が代理で申

る必要があります。 び世帯主の方も所得基準の範囲内であ

されるようになりました。 2 部納付) 制度

保険料の一部を免除、残りの保険料は納付

額納付したときに比べ、

下記表に示す として計算さ

全額免除された期間は、

保険料を全

ように年金額が2分の1

(保険料額は令和元年度の額)

保険料の全額(16,

410円) が免除

全額免除制

度

年4月分からは2分の

として計算

して計算されていましたが、

成 21

者の所得審査で保険料納付が猶予され

50才未満の方には本人と配偶 される制度があります。

※これまで、

保険料の全額が免除され

[納付猶予制度]

があります。

納付した場合と比較.

た期間の年金額は、

保険料の全額を して3分の

付が 「全額免除」 または 「一部免除

の所得で審査を行います

人の申請手続きによって、

保険料の納

ことが経済的に困難な場合には、ご本

令和元年フ 請について

月 は

令和 前年

年6月分の

ある必要があります。

免除制度

全額免除

半額免除

4

-成30年)

所得が少ないなど、

保険料を納める

保険料納

付免除制度等

料を10年以内に納付すること。) 年金額は少なくなります なければ、 した場合、 一部免除は3種類です。 追納 下記表に示すように将来の (一部免除された保険 一部免除を をし

額の範囲内であること。

前年所得が次の計算式で計算した金

★全額免除となる所得の「めやす」は、

額の範囲内であること。 前年所得が次の 部免除となる所得の「めやす」は、 計算式で計算した金

)×35万円+22万円

(扶養親

族

等 の

数

申請者ご本人のほか、

配偶者およ

国民年金係

2973-5498

年金額

将来の年金額は 1/2 (21年3月までは 1/3)

将来の年金額は 5/8

(21年3月までは3/6)

将来の年金額は6/8

(21年3月までは4/6)

将来の年金額は 7/8

(21年3月までは5/6)

広報 **今 3 7 2019** 6月号

4分の3免除 →

78万円+扶養親族

●半額免除 → 4分の1免除 等控除額+社会保険料控除額等

等控除額+社会保険料控除額等 -8 万円+扶養親族 158 万円+扶養

(未納と同じ) 年金を その

前の月分まで免除を申請できるように なりました。その期間に未納のある方 は、市国民年金係又はコザ年金事務所 へお問い合わせください。また、

対象年齢が30歳未満から 「50歳未満」に拡大されました。

本庁舎で実施します

7月は、月~金曜日(水曜 村のと す。お仕事等で日中時間のと す。お仕事等で日中時間のと れない方、免除希望の方はご れない方、免除希望の方はご

夜間年金窓口 4 分の 3 免除 (4分の1納付) (2分の1納付) 4分の1免除 (4分の3納付)

申請時点の2年1カ月

平成 28 年7月から納付猶予制度の

市民課国民年金係 973-5498 933-2267 コザ年金事務所

の īΕ 手軽に楽し 知識を身に む豊かな食生活を。

2019

今回お話を聞いた先生 杉本佳江 先生

ローフードスクール・ビオ校長。ローフードマイス ター育成、ローフードをベースとした食事指導、子 どもの食事と健康、ロービーガンカフェなどのメ ニュー開発とアドバイスなどを行っている。

「美しくて美味しいロースイーツの世界」

●7月17日(水)13·00-15·00 実習:スムージーボウルとバナナグラノーラ 座学:朝のフルーツと栄養

お持ち帰り特典:グラノーラ 実習:ワインのお供に♡ビーガンチーズとグルテンフリーク

座学:植物性と動物性たんぱく質について お持ち帰り特典:ビーガンチーズとクラッカー

参加料:各4,320円 定員:先着16名 ※最小催行人数8名 持ち物:エプロン、三角筋、 手拭きタオル、筆記用具、 保冷バック、保冷財



杉本佳江先生。 です」と話すのは、 の食が身体の不調を招いている場合もあるん 「流通の利便や見た目を考え、 な力を使うことになります。 手に入れた食材が、 とは言い切れませんが、 んな添加物が入っているかなど、 なんでも気軽に手に入る時代。 身体はその添加物を分解しようと、 添加物を多く含んだ加工品を摂取する ローフ・ どんな素材で作られ、 知らないうちに毎日 全ての原因が食 保存料や着色料 気にしたこ みなさんは 余分

ケミカル、 身体に有益なビタミン、 取する調理法のこと。 食物繊維、 栄養の摂取 呼吸、 酵素などを生きたま摂 48度以下 ホルモン分泌などの ミネラル、 血液の流れ、 の調理方法で ファイ

うるみん新聞

うるま市民の心と身体の健康を保つお手伝い・うるみん

ショ・ 何を食べていいのか分からない…というケ していなかったり。一方、ぜダメなのか?という正し 美味しいこと」。 生。 全に楽しむことができますよね」 スも聞きます。正しい知識があれば、 としての認識は高まっていますが、 働きに重要な「代謝」によりエネルギ して美味しく楽しめる食の習慣を「ローフ れるトランス脂肪酸。 わせる「ローフー という切り口を通して考えてみるのも トニングに使われ、 食に対する正しい知識を取り入れる 栄養価が高く手軽に作れ、 -ド」に注目が高まってい 食の基本は「楽しく、 最近ではマ 情報過多で、 身体に良くない油 ガリンに多く含ま 知識までは理解 ーガリンや それがな 杉本先 食を安

そ