

令和8年度固定資産課税台帳の縦覧・閲覧について

高森町に固定資産(土地・家屋)を所有する方は、下記期間に固定資産評価額及び課税額について無料で確認することができます。

縦覧について

高森町に所在する固定資産を所有される方(納税義務者)は、対象の固定資産評価額及び課税額を、他の土地・家屋の価格等と比較することができます。

●申請対象者

納税義務者本人、同一世帯の者、委任状を持参した者、納税管理人

※窓口にて本人確認を行いますので免許証やマイナンバーカード等をご持参ください。
 ※法人の場合、実印の押印をお願いします。
 ※直系の親族である場合も委任状の提出をお願いします。

閲覧について

納税義務者は、所有する固定資産について、固定資産評価額及び課税額を確認することができます。

また、借地人・借家人も対象となる土地・家屋のみにあつて、課税内容を確認することができます。

●申請対象者

納税義務者本人、同一世帯の者、委任状を持参した者、納税管理人、借地人・借家人(賃貸借契約書等持参)

■期 間

4月1日(水)～6月1日(月)
 午前9時から午後5時まで
 ※土・日・祝日除く

■場 所

高森町税務課 地籍調査係

■料 金

無料
 (縦覧期間中に限り、無料で閲覧できます。縦覧の場合、複写不可となります。)

☎ 税務課 地籍調査係 ☎0967-62-1123



給食レシピ

高森東学園義務教育学校給食共同調理場

今月の給食レシピはQRコードを読み取るとスマホやタブレットで簡単にご覧いただけます。ぜひご利用ください♪



柔らかな春キャベツは、ゆですぎないことが大切です。サッと熱を通すことで、色が鮮やかになり、甘みがより一層引き立ちます。ご家庭でもぜひ作ってみてください♪



高森町教育委員会事務局 管理栄養士 永野 育奈

コールスロー

今回は4月に旬を迎える柔らかくて甘い「春キャベツ」をたっぷり使ったレシピをご紹介します。市販のドレッシングを使わなくても、お家にある調味料で簡単にコールスローが作れます。春の副菜をぜひお楽しみください。

栄養価(1人当たり)

エネルギー……60kcal
 たんぱく質……1.2g
 脂質……4.1g
 カルシウム……31mg
 食物繊維……1.7g
 鉄……0.2g

ビタミンA……76ugRE
 (レチノール活性当量)
 ビタミンB1……0.04mg
 ビタミンB2……0.03mg
 ビタミンC……28mg
 塩分量……0.2g

材料(4人分)

キャベツ……260g
 にんじん……40g
 コーン(缶詰)……30g
 マヨネーズ…大さじ1と1/2
 酢……大さじ2/3
 塩……少々
 こしょう……少々

作り方

- 1 キャベツ、にんじんを千切りにし、さっとゆでて水にさらし、その後十分に水気を切っておきます。
- 2 ボウルにマヨネーズ・酢・塩・こしょうを入れて混ぜ合わせます。
- 3 2の調味料に1とコーンを加えてよく和え、完成です。

2月の学校給食を紹介します

～高森中央小給食共同調理場～



2月9日
 ●白ごはん ●野菜スープ
 ●タンドリーチキン
 ●茎わかめの酢の物 ●牛乳



2月19日
 ●アーモンドトースト
 ●ポークビーンズ
 ●かみかみサラダ ●牛乳

～高森東学園義務教育学校給食共同調理場～



2月6日
 ●ビビンバ
 ●わかめスープ
 ●いちご ●牛乳



2月18日
 ●びりんめし
 ●いちよう葉汁
 ●れんこんサラダ ●牛乳