



いずみちゃんと学ぶ 泉崎のこト

～知っていますか？予算のこと～

総務課
☎53・2409

知っていますか？予算のこと

1年間にどのくらいの収入があり、その収入をもとにどのような行政サービスにどれくらいの経費を使うか決めたものです。これらの内容をまとめたものが「予算書」であり、村に入ってくるお金が「歳入」、使用するお金が「歳出」です。予算は、村議会の議決を得なければ、成立せず、執行もできません。4月から翌年の3月までの1年間の予算は、3月に村議会での議決を受けて決まります。これを「当初予算」と言います。

また、最初に決めた予算から収入や支出が変わった場合は、「補正予算」によって変えることができます。1年間の予算を見積もるときに予測できなかったことが起こることもあります。その時は、予算を変えることが必要であり、予算案を作り、村議会で審議、議決されることで成立します。

令和7年度の泉崎村の当初予算については、今月号の4～7ページをご覧ください。



過去の記事は「こト」から！

今日の朝御飯 <なすのチーズ焼き>

令和6年度わが家のアイディア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ 夢みなみ農業協同組合泉崎支店長賞 行武 誠梧さん・美穂さん ★★★

材料（4人分）： なす…3本（700gくらい）、梅干し…2個、油…大さじ2、ポン酢…大さじ2
スライスチーズ…4枚、大葉…5枚
〈なすをさらす用〉 水…適量、塩…適量



◆材料費 300円程度
（4人分）

◆コメント
大葉と梅干しをのせることで、さっぱり食べることができます。暑い夏を元気に乗り越えるために思いついたレシピです。

◆作り方
① なすを1cmくらいの輪切りにし、塩水にさらしておく。
② 熱したフライパンに油を入れ、なすの両面に焼き色がつくまでフタをして焼く。
③ 焼けたなすにポン酢を入れ、からめる。
④ なすの上にスライスチーズをのせ、フタをしてチーズが溶けるまで待つ。
⑤ 器に盛り、千切りにした大葉と、たたいた梅干しを乗せてできあがり。

確かな信用、確かな技術
上下水道・設備工事・土木とび工事

「株式会社 兼 千」

〒969-0102 泉崎村大字関和久字瀬知房5
TEL 54-1101 FAX 54-1103

福島県屋外広告業登録 第30010号

T-Sign 富永看板店

〒969-0105 福島県西白河郡泉崎村大字踏瀬字長峯52
TEL/0248-53-3199 FAX/0248-53-2264
E-mail/t-sign@galaxy.ocn.ne.jp