



～知っていますか？ふるさと納税ワンストップ特例制度のこと～

Q ふるさと納税ワンストップ特例制度ってなに？

A ふるさと納税ワンストップ特例制度は、ふるさと納税を促進し、地方創生を推進する観点から、確定申告等を行わない方について、ふるさと納税に係る税控除を簡素化する制度です。これにより、ワンストップ特例の適用を受けける方は、所得税の軽減相当額を含めて、個人住民税からまとめて控除されます。

ワンストップ特例申請の対象となるのは、「確定申告」及び「村民税・県民税の申告」をする予定のない方（扶養控除、医療費控除、ふるさと納税以外の寄附金等、その他の申告事項がある方は対象となりません）、ワンストップ特例の申請がふるさと納税先の自治体数で5団体以下の方、平成27年4月1日以降にふるさと納税をされた方のいずれにも該当する方です。



過去の記事は「こト」から！



詳しくは、泉崎村公式HPで検索！



今日の朝御飯 <うま辛！坦々スープ>

令和6年度わが家のアイデア料理コンクール入賞作品

★★★ 今月おすすめレシピ アイディア賞 納谷 心温さん・恵さん ★★★

材料（4人分）：豚ひき肉…100g、もやし…1袋、ニラ…1/4束、ナス…1個、長ネギ…1/3本、水…800ml、砂糖…大さじ1、ラー油…適量、サラダ油…適量、みそ…大さじ2、豆板醤…チューブ3cm、にんにく…チューブ3cm、しょうが…チューブ3cm、すりごま…大さじ3（お好みで加減）、鶏がらスープの素…適量

◆作り方

- ①ニラを3cm幅、ナスを5mm角に切り、長ネギをみじん切りにする。
- ②鍋にサラダ油を入れて、豆板醤、にんにく、しょうが、長ネギ、豚ひき肉を炒める。
- ③水を入れて沸かしたら、もやし、ナスを入れる。
- ④鶏がらスープの素、砂糖、みそ、すりごまを入れ、3分煮る。
- ⑤火を止め、ニラを入れて、ラー油をかけたら完成！

※お好みで春雨を入れ、春雨スープにしてもおいしいです。

※辛いものが苦手な人や小さなお子さんがいるご家庭は、④で牛乳を少量入れると、辛さがマイルドになって食べやすいです。

◆コメント

坦々麺が好きな子どものために、家にあるものでアレンジして作ったスープです。苦手なナスも小さく切ってしまえば、食べられました！

◆材料費

700円程度
（4人分）



うま辛！坦々スープ