

高額療養費の

自己負担額が引き上げ

本年九月一日から、高額療養費の自己負担額が、現在の三万九千円から五万一千円に改められました。

ただし、今年の十二月三十一日までの間は、急激な負担増を避けるため、経過措置として四万五千円とされています。

なお、住民税非課税世帯と七十歳以上のかた、および六十五歳以上の寝たきり老人については、三万九千円にすえ置かれます。

次に、自己負担額計算の基準について復習してみましょう。

●月の初めから月末までの受診を、一か月として計算します

たとえば、ある月の十五日から、翌月の十五日までのように月をまたがった場合、最初の月の医療費が四万円、翌月が四万円、合計八万円自己負担した場合でも、一日から月末までの計算ですから高額療養費は支給されません。ただし、同一月内に、退院したところへ再

入院したような場合は、合わせて計算されます。

●病院、診療所ごとに計算します

たとえば、甲の病院と乙の病院へ同時にかけかかっている、自己負担分として甲の病院へ七万円、乙の病院へ六万円を支払った場合は、甲の病院について五万一千円を控除した一万九千円、乙の病院については九千円の高額療養費が支給されます。合算はされません。

●総合病院の各診療科は、それぞれ別の病院または診療所として扱います。

ただし、総合病院の入院患者が他の科（歯科は除く）で診療を受けたときは、合算して計算されます。

また一つの病院、診療所でも、入院と通院は別に扱い合算はいたしません。

●差額ベッドや光熱費、付添看護料など
保険診療の対象とならない差額

ベット代、基準看護の病院へ入院したときの付添看護料などは、自己負担分の中に入りません。病院へ支払った額が、何もかも自己負担分として認められるわけではありませんが、ご注意ください。

●高額医療費の実際の計算例
たとえば、入院して一か月五十五万円の医療費がかかったとします。

そのうちの三割、つまり十五万円が自己負担分です。その自己負担分から五万一千円を除いた額九万九千円が、国保から払いもどされます。

五〇、〇〇〇円×〇、三＝一五〇、〇〇〇円
（自己負担分）
一五〇、〇〇〇円－五〇、〇〇〇円＝一〇〇、〇〇〇円

●高額療養費は、いつごろ払いもどされるでしょう。

受診された翌月に、病院や診療所から国保に提出される「診療報

酬請求明細書」にもとづいて、高額療養費を計算し払いもどします。このため、申請から約四ヵ月以降になります。

特に九月からの制度改正により住民税非課税世帯のかたは、申請時に申し立てをしてください。

●高額療養費の支払いも、納税義務の履行から

高額療養費は、納税義務をはたしていない場合は原則として支給せず、滞納分の国保税に充当されます。

なぜなら、国保は市内の被保険者の皆さんで運営されている地域保険です。高額分の払いもどしをうけることは、それだけ国保財政を圧迫し、他の被保険者に高負担をしいることになり、少なくとも納税義務は履行してほしいものです。

家の異動を知らせて・・・

市民の皆さん、すでにご存知のとおり、家は固定資産税のもとで、南国市の重要な財源です。このため、毎年巡回して、新築、増築、改築などした家を、評価させていただいています。

ところが、新増改築分については、目立つということもあつ

て、確認できませんが、取り壊しだけの場合は、確認できないため、事務処理ができないということがあります。

そこで、皆さんに次のことをお願いいたします。

○家を、新増改築や取り壊しをした場合は、必ず評価係（☎321

11内線153）まで、お知らせください。

課税は、一月一日現在の家にされますので、取り壊しだけの場合は、早目にお知らせくださるようお願いいたします。取り壊しを確認して、課税しないようにします。

【税務課評価係】

普及所から⑬

ヤカルシウムが豊富に含まれており、特にたんぱく質は、その質が他の穀類に比べて優れています。

そば料理としては、昔からの素朴な「そば切り」「おろそば」「そば

そばのいろんな食べ方

「そばし」などがおいしいものです。が、ちよつと手を加えた新しい料理を紹介しましょう。ぜひ、お試しください。

（牛乳そばがき）
昭和五十六年度牛乳利用料理コンクール全国大会で、優秀賞を受

けられた、春野町の中島愛さんの作品です。

☆材料（4人分）
そば粉2カップ、牛乳3.5リットル、マ

ッシユールム5リットル、しょうゆ少々、砂糖少々、のり、削り節、ネギ、カツネ

☆作り方
①人參は短かめのせん切り、マッ

ッシユールムは薄切り、ねぎは小口切りにする。②鍋に牛乳を

入れ、煮立つ前に人參、マッシユールム、しょうゆ、砂糖を入

れ、薄めのおすましくらいの味付けをする。③沸騰したら火を

消し、そば粉、削り節、ねぎを入れて手早くかきまぜる。④温

めた皿に盛り、のりをふりかけ熱いうちに食べる。

※また、このそばがきをしゃもじに取って、箸でそぎ切りにして中温の油でからりと揚げてもおいしいものです。

☆材料
（そばしぐれ）
卵白2個分、そば粉1カップ、

塩少々、砂糖1カップ、酒少々、小豆の甘納豆粉カップ

☆作り方
①そば粉に塩少々を入れて、ふるっておく。②卵白を泡立て、砂糖を3回くらいに分けて入れさらに泡立てたあと、酒を加えてまぜる。③甘納豆とそば粉を入れて、まぜる。④蒸し器にぬれふきんを敷いて、③を流し、強火で15分くらい蒸す。

ガン予防のために 必ず胃検診を



市内では、たくさんそばが作られています。そばには、良質のたんぱく質

日本人に一番多いガンは、男女とも胃ガンがトップで男性では全ガンの約四割、女性では三割強となつています。

しかし胃ガンの場合は、定期的な検診や医学技術の進歩により、早期に発見できれば十分治療も可能です。自覚症状はなくても、年

一回は積極的に胃の検診を受けましょう。まだ今年受診されていないかたは、ぜひ受けてください。

日時：11月27日（土）
場所：市役所北側駐車場

【環境保健課】

県下予告タイム駅伝南国大会

南国市百まで走ろう会主催

とき：11月14日（日）、午前7時より受付。午前8時10分発走。（雨天決行）

参加資格：小学生以上（二区は女子に限る）で一チーム四名。

参加料：一チーム千円、当日持参のこと。

ところ：市民体育館前

申込先：〒781-41 南国市天行寺311 岡崎邦雄（☎21143）まで。