

子ども医療費助成「窓口無料化」について

～子どもたちの健やかな未来のために～

南風原町では、子どもの疾病の早期発見と早期治療を促進し、子どもの健全な育成を図ることを目的に、平成29年1月1日より、「子どもの医療費窓口無料化」を開始しました。

これにより、健康保険適用分の医療費の自己負担額について窓口で支払うことなく、医療を受けられるようになります。※保険適用外のものなど、窓口無料化できないものもあります。その場合は、窓口で支払う必要があります。

対応できる病院について、ホームページで公開しています。

医療機関によっては、システムの改修に時間がかかったり、窓口無料化が困難な場合もあります。窓口無料化で対応できる医療機関についてホームページで公開していますので、確認のうえ受診してください。なお、窓口無料化に対応できない場合でも、従来通りの自動償還方式及び窓口申請方式についてご利用いただけます。

受給者証がピンク色になりました。

▼新しい受給者証（ピンク色）



子ども医療費の窓口無料化の開始に伴い、受給者証がピンク色に変わりました。この受給者証1枚で、窓口無料化方式だけでなく従来通りの自動償還方式にも対応しています。これまでのオレンジ色の受給者証については、破棄して頂くか、子ども課窓口まで返却してください。

注意!

転出などで受給資格がなくなったときには、ピンク色の受給者証を必ず窓口へ返却してください。誤って受給者証を使用して窓口無料で受診した場合、医療費を返還していただくことになります。

あ 隔 い

入院や医療費が高額になるときは、ご加入の健康保険から『限度額適用認定証』を取得し、医療機関等の窓口に表示してください。提示がない場合は、窓口無料（現物給付）方式や自動償還方式による助成が受けられないことがあります。

★電話（携帯電話含む）で「#8000」をダイヤル！ 【小児救急電話相談窓口】を活用してください★

小児科医師・看護師から、お子さんの症状に応じた適切な対処の仕方や受診する病院などのアドバイスを受けられます。

救急外来は、緊急の患者さんが多く利用しています。救急医療を利用すべきか迷ったとき、是非活用してください。（利用時間：毎日、午後7時～午後11時）

【お問い合わせ】 子ども課 ☎889-7028 インターネットで

南風原町 子ども医療

検索

Let's cooking!
へちまを食べよう!

はえばる美瓜 レシピコンテスト 2016

先月号に引き続き準グランプリのレシピをご紹介します。コンテストで入選したレシピはおきなわ食材レシピサイト『おきレシ』に掲載されています。「はえばる美瓜レシピ」でネット検索して新しいへちまの魅力を発見しませんか？

準グランプリ

肉巻ききゅうり by カヨーコ



作りかた

①へちまはピーラーで皮をむき、タテ半分に切り、さらに2等分にする

②へちまの中身をスプーンでくり抜き、くり抜いた器に大葉を敷く

③くり抜いた中身を刻み、チーズ、マヨネーズをボールに入れて混ぜ、塩、こしょうで調味し大葉の上に詰める

④上のにりをかぶせる

⑤肉に軽く塩、こしょうへちまに巻きつける

⑥片栗粉をまぶしフライパンで

両面、蒸し焼きにする（弱火）

⑦照り焼きダレを加え肉巻きに

からめる

⑧皿に盛り仕上げにお好みで

七味唐辛子をふる

材料（4人分）
へちま 400g
豚バラスライス 200～250g
大葉 8枚位
とろけるチーズ 50g
マヨネーズ 20g
塩、こしょう 適量
のり 適量
片栗粉 適量
■照り焼きダレ
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
みりん 大さじ1
砂糖かはちみつ 少々
しょうがとんにくのすりおろし 少々
■仕上げ
七味唐辛子 適量

ヒーローの名前みたい♡
『ジュシー!ピューリー!
ポリューミー!参上★』
夕食にいかがですか?



大城さんの妻・陽代さんと12月に生まれたばかりの長女・希莉ちゃんと共に琉球新報に掲載されました。アガベは生育がゆっくりで、花を咲かせるまでに数十年かかることから「センチュリープラント（世紀の植物）」とも呼ばれています。

守本部の大城敦史さんの自宅で、数十年に1度しか咲かないといわれているアガベ・アナーナータの花が開花!

【お問い合わせ】 産業振興課 ☎889-4163