

# 平成30年度 (平成31年3月31日現在) 予算の執行状況

## 一般会計

福祉・教育・土木・衛生などの市の基本的な施策を行うための会計です。

市民1人当たりの市税負担額

<内訳> **93,909円**

市民税	51,912円	たばこ税	7,784円
固定資産税	26,544円	都市計画税	4,610円
その他	3,059円		

## 歳入

科目	予算額	収入済額
市税	125億8,201万	131億4,238万
国庫支出金	58億3,879万	29億4,668万
県支出金	32億3,671万	17億9,531万
市債	29億7,570万	10億3,720万
繰入金	1億9,090万	1億6,670万
その他	67億7,523万	67億9,283万
合計	315億9,934万	258億8,110万

## 歳出

科目	予算額	支出済額
民生費	102億 803万	81億4,667万
土木費	46億4,792万	27億6,287万
教育費	44億3,264万	38億5,157万
総務費	41億8,273万	21億6,632万
衛生費	26億7,196万	23億6,292万
公債費	19億8,599万	18億7,730万
その他	34億7,007万	31億 576万
合計	315億9,934万	242億7,341万

平成30年度の歳入と歳出は5月31日で締め切られます。各会計とも未収、未払いを残していますので、最終的な決算の内容は広報つが1月号でお知らせします。

## 特別会計

特定の収入で特定の事業を行うときに設けられる会計です。

会計名	予算額	収入済額	支出済額
港湾施設事業	2,560万	2,015万	1,718万
国民健康保険事業	67億5,344万	59億9,427万	62億 557万
介護保険	60億6,817万	50億2,895万	54億7,159万
産業団地整備事業	6億9,995万	2億7,488万	4億9,732万
後期高齢者医療	7億4,617万	7億3,448万	7億3,703万

## 企業会計

民間企業のように利用料金などの収益で運営する会計です。

### 敦賀病院事業会計

項目	収益的収支	資本的収支
収入	77億 6,584万	4億 3,564万
支出	79億 4,928万	7億 1,129万
収入	78億 75万	4億 2,799万
支出	77億 7,399万	6億 8,531万

### 水道事業会計

項目	収益的収支	資本的収支
収入	12億 3,189万	5億 2,029万
支出	12億 3,189万	11億 292万
収入	13億 2,167万	5億 3,205万
支出	12億 300万	10億 8,273万

### 下水道事業会計

項目	収益的収支	資本的収支
収入	25億 2,581万	16億 1,332万
支出	25億 2,581万	25億 1,069万
収入	25億 2,288万	13億 4,342万
支出	25億 176万	21億 8,928万

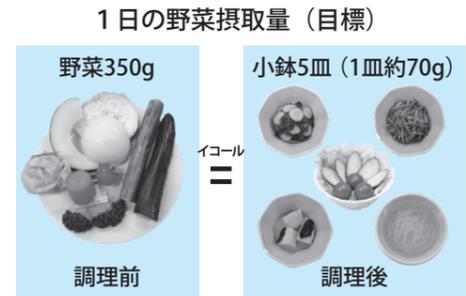
問合せ先 財政課 ☎22-8104



# はびふる通信 VOL.27

## イキイキ健活! 野菜1皿+1生活をはじめませんか

1日の野菜、足りていますか? / 生活習慣病予防や肌荒れ防止の効果もある野菜。成人の1日の野菜摂取量の目標値は350g以上(小鉢5皿分)です。



Mさんの1日の食事は、野菜摂取量の目標達成には2皿分不足しています。そこで、野菜を食べていない朝・昼の食事にそれぞれ野菜を1皿ずつとるように改善することで、目標の5皿分を達成し、さらにバランスの良い食事に変わりました。

全21種類

プラス1レシピで手軽に野菜 / 市では手軽に野菜がとれるプラス1レシピを作成しました。レシピを使って、今より1皿野菜を多くとりましょう。



1人あたりの野菜量 **90g** 小鉢約1.3皿分

問合せ先 健康推進課 ☎25-5311

食事内容	野菜量	改善案
朝食 (主食) 食パン、コーヒー	0皿	野菜を <b>プラス1皿</b> (主菜) ソーセージ、(副菜) 野菜スープをプラス
昼食 (主食、主菜) 鮭おにぎり3個	0皿	野菜を <b>プラス1皿</b> (副菜) 鮭おにぎり1個をサラダに変更
夕食 (主食、主菜、副菜) ごはん、みそ汁、肉野菜炒め、おひたし	3皿	主食、主菜、副菜をとることで <b>バランスの良い食事に変わります</b> 主食…ごは、パン、麺類など 主菜…魚、肉、大豆、卵など 副菜…野菜など
野菜量の合計		3皿 → <b>プラス2皿で 5皿</b> <b>目標達成</b>

### プラス1レシピの入手方法

- ・ふるさと夢市場や市内スーパー・地場野菜売り場、健康センター「はびふる」に設置
- ・市ホームページで「プラス1レシピ」と検索

### 野菜とお肉が両方とれる! お手軽レシピ きゅうりとナスの豚小間炒め

材料(2人分)

- ・きゅうり 1本(100g) ・ナス 1本(90g) ・豚小間 80g
- ・ごま油 適量 ・塩 少々 ・しょうゆ 小さじ1
- ・片栗粉 小さじ1 ・水 大さじ2

作り方

- ①きゅうりは2mmの輪切りに、ナスはいちょう切りに切る。
- ②ごま油で豚小間を炒め、続いてきゅうり、ナスを加える。
- ③火が通ったら、しょうゆと塩を入れ、水溶き片栗粉を回し入れる。

