

11月15日(日)は熊野町長選挙の投票日です

選挙の日時

告知日	11月10日(火)
投票日	11月15日(日) 7:00~18:00



投票できる人

次の全てに当てはまる人

- ・平成14年11月16日までに生まれた人
- ・令和2年8月9日までに住民登録を行い、引き続き町内に住んでいる人。
- ※町外へ転出された場合、投票することができません。

（最近、町内で住所を移した人の投票について
10月31日(土)以降に町内転居をした人は、前の住所の投票所で投票してください。）

投票場所

投票所名	区 域	投 票 場 所
第1投票所	呉地	呉地公会堂
第2投票所	出来庭	出来庭老人会館
第3投票所	中溝	中央ふれあい館
第4投票所	萩原	萩原老人集会所
第5投票所	城之堀	城之堀老人集会所
第6投票所	初神・新宮	東公民館
第7投票所	平谷・貴船・柿迫	くまの・こども夢プラザ
第8投票所	川角・石神・神田・東山	くまの・みらい交流館

投票の補助

心身の故障などで自ら投票用紙に候補者名を記載することができない場合は、代理投票により投票することができますので、投票所の職員へお申し出ください。

不在者投票

町外滞在中の人は、熊野町選挙管理委員会へ投票用紙を請求し、届いた投票用紙を滞在先の選挙管理委員会へ持参し、投票することができます。また、広島県選挙管理委員会が指定する病院などへ入院・入所している場合は、その施設で投票することができますので、直接施設へ問い合わせください。

この度の選挙は、今後の私たちの街づくりをすすめていくうえで、最も身近で重要な選挙です。大切な一票を無駄にすることなく、みんなそろって投票しましょう。

期日前投票

投票日に予定があり、投票ができない人は、期日前投票ができます。

時 11月11日(水)~14日(土) 8:30~20:00

所 熊野町役場 1階エントランス

持 入場券 (届いていない場合は必要ありません)

※入場券裏面の宣言書へ事前記入のうえ、お越しいただくと、よりスムーズにご案内できます。

▶入場券はハガキで郵送します

ハガキ1枚につき同一世帯4人分です。投票の際は、ご自分の入場券を切り取って指定の投票所へお持ちください。なお、選挙権があるのに入場券が届かない場合や、入場券を紛失した場合でも、本人確認ができれば投票することができます。

▶選挙公報の新聞折込は11月13日(金)を予定しています

配布方法・新聞折込および町内各公共施設などへ設置

※選挙公報の作成は、告示日11月10日(火)から始まるため、11月11日(水)から始まる期日前投票の初めの期間には、印刷が間に合いませんので、ご理解をお願いします。なお、無投票となった場合には、発行されません。

有権者の皆さんが安心して投票できるよう、新型コロナウイルス感染症対策に取り組んだうえで、選挙を実施します。投票に行く際は予防対策など、ご理解とご協力をお願いします。

〈熊野町選挙管理委員会が行う感染症対策〉

- (1)投票管理者、投票立会人および投票所従事職員はマスクを着用します。
- (2)投票所(期日前投票所を含む)にはアルコール消毒液を設置します。
- (3)投票所の換気を定期的に行います。
- (4)記載台、鉛筆などを定期的に消毒します。

〈有権者の皆さんへのお願い〉

- (1)持参した黒鉛筆またはシャープペンシルを使用することができます。ただし、ボールペン(特に水性)は、投票用紙の原材料がプラスチックのため、インクがにじむ可能性があるため、使用は推奨しません。
- (2)可能な限りマスクの着用のご協力をお願いします。
- (3)周りの人との距離を保つようお願いします。
- (4)咳エチケット、投票所での手指の消毒、来場前後の手洗いに協力ください。

熊野町選挙管理委員会(総務課内) ☎820-5625

秋の全国火災予防運動

▶期間・11月9日(月)~15日(日)

【全国统一防火標語】

「その火事を 防ぐあなたに 金メダル」

この時季は、空気が乾燥し、強い風が吹く日が多くなるなど、火災が発生しやすい気象条件となります。日頃から、家庭・地域・職場などで火災予防を心掛けましょう。

防火安全課 ☎820-5631

税を考える週間

~くらしを支える税~ 11/11 ▶ 11/17

税に関心を
持とう!

■ マイナポータル活用!

1 年末調整手続



2 確定申告手続 令和3年1月から



- 【材料】4人分
- ・合びきミンチ 200g
 - ・木綿豆腐 200g
 - ・パン粉 1/2カップ (20g)
 - ・塩 小さじ1/4
 - ・こしょう 少々
 - ・ナツメグ 少々
 - ・しめじ 1パック
 - ・Aトマト 1個
 - ・Aケチャップ 大さじ2
 - ・Aソース 大さじ2
 - ・サラダ油 大さじ1



「体は心をつくらなく」
豆腐ハンバーグ



- 【作り方】
- 1 ボウルに木綿豆腐を入れてつぶし、パン粉を加えて混ぜ水分を吸わせる。ひき肉、塩、こしょう、ナツメグを加え粘りがでるまでよく混ぜる。
 - 2 4つに丸めて、キャッチボールのようにして空気を抜く。
 - 3 フライパンを熱し、両面焼き色をつけ、しめじを加えて蓋をして7~8分弱火で蒸し焼きにする。出てきた油をキッチンペーパーでふきとり、Aを加えて中火で煮る。
- 【健康メモ】
豆腐を混ぜることで、脂質やエネルギー量が下がり、ヘルシーになります。(健康推進課)
- 1日の塩分目標 男 5.7g 未満
女 6.5g 未満
今回のレシピ 1.4g (1人分)
- 今回掲載したレシピ以外もホームページで公開中

