

# コロナに負けるな 中小企業支援交付金 (第3弾) のお知らせ

新型コロナウイルス感染症の影響により、売上げが減少している町内  
中小企業を対象に支援金を交付します。

**【対象者】** 国の事業復活支援金制度の対象外で、申請時点において本町で事業を行っている人

**【申請条件】** 新型コロナウイルス感染症の影響を受け令和3年11月～令和4年3月のいずれかの月(対象月)の売上高が、「平成30年11月～平成31年3月」・「令和元年11月～令和2年3月」・「令和2年11月～令和3年3月」までの間の任意の同じ月(基準月)の売上高と比較して15%以上30%未満減少した事業者かつ選定した基準月の売上高が15万円を超えていること。(売上減少が30%以上の方は、国の事業復活支援金制度を活用ください。)

※交付要綱に基づき、事業規模を確認する場合があります。

**【交付額】** 売上減少幅と年間売上高に応じ、交付します。

**【申請期限】** 令和4年5月31日(火)まで

**【提出場所】** 智頭町商工会

**【受付時間】** 平日午前8時30分～午後5時15分(※正午～午後1時を除く)

年間売上高 業績減幅	個人	法人		
		1千万円未満	1千万円以上～5千万円未満	5千万円以上
20%以上 30%未満 ①	200千円	300千円	400千円	500千円
15%以上 20%未満 ②	100千円	200千円	300千円	400千円

問合せ先 智頭町商工会 ☎75-0039 ・ 役場企画課 ☎75-4112

## 3/11～3/17は『世界減塩週間』です!

**塩**

分の摂りすぎは高血圧の原因になるだけでなく、食べ過ぎによる肥満や糖尿病といった病気の原因にもなります。味付けに香辛料や酢、レモンを使う、昆布やかつおのだしで旨みをアップさせる、旬の食材を使う、味噌汁は具だくさんにして汁を減らすなど、減塩しても美味しく食べられるように工夫してみましょう!



### ポン酢で簡単! シーチキンとごぼうの炊き込みご飯

1人分のカロリーは338kcal、塩分は1.1g!  
ポン酢を使うことで簡単に美味しく減塩できます♪



**【材料: 4人分】**

- 米 : 2合
- ごぼう : 1本
- ひじき : 10g
- ネギ : 1本
- シーチキン : 1缶
- ★ポン酢 : 大さじ4
- ★みりん : 大さじ1
- ★だし汁 : 2カップ

**【下準備】**

- ・米は研いでおく。
- ・★は合わせておく。
- ・ごぼうはささがき、ねぎは小口切りにしておく。



**【作り方】**

- ①炊飯器に米、シーチキン(油ごと)、ごぼう、ネギ、ひじき、★の調味料を入れて炊飯する。
- ②炊きあがったら10分程蒸らして茶碗に盛る。

問合せ先 保健センター福祉課 ☎75-4101