

軽自動車・バイク・農耕用トラクター などの廃車手続きはお早めに

★課税課諸係 ☎ 25-1122
支所市民福祉課市民税務係 ☎ 72-1333

軽自動車などを廃棄したり譲渡した場合は、4月1日までに左記の各窓口で廃車手続きをしないと令和3年度も課税対象となります。また、盗難にあった場合も、廃車手続きがないものは、引き続き課税されますのでご注意ください。

なお、盗難にあった場合は警察署へ届出をした後、各窓口で廃車手続きをしてください。

○原動機付自転車(125cc以下)、
小型特殊自動車(農耕用・その他)

用意 ナンバープレート、標識交付証明書、印鑑、窓口に来る方の本人確認ができるもの
窓 課税課諸係(市役所1階)、支所市民福祉課市民税務係(アスピアこだま内)

○軽自動車(3輪・4輪)

用意 ナンバープレート、車検証、印鑑
窓 軽自動車検査協会埼玉事務所熊谷支所(☎050-13816-31)



※所有者が転出する場合は、窓口で廃車申告(ナンバー返納)のうえ、転入先の市区町村でナンバーの交付手続きをしてください。

なお、手続きがない場合、転出後の4月1日では本庄市のナンバー登録は無効になります。



用意 ナンバープレート、車検証、印鑑
窓 軽自動車検査協会埼玉事務所熊谷支所(☎050-13816-31)



犬の登録と狂犬病予防注射をお願いします

新規登録(鑑札を交付します)

登録は飼い始めた日(生後90日以内の犬の場合は、生後90日を経過した日)から30日以内に手続きしてください。未登録の犬を飼っている方は、速やかに登録をしてください。

転出した場合

転入前の市町村で交付された鑑札を持参してください。引き換えに本市の鑑札を無償で交付します。※旧鑑札の提出のない場合は有償。

転入する場合

本市で登録時に交付された鑑札を、転出先市町村に持参し、鑑札の交付を受けてください。

狂犬病予防注射済票の交付

動物病院等で狂犬病予防注射を受けた時は、獣医師が発行する注射済

犬の飼い主は、犬の生涯に1回の登録と、毎年1回の狂犬病予防注射を行うことが法律で義務づけられています。

★環境推進課 ☎ 25-1173・支所環境産業課 ☎ 72-1334

証明書を持参してください。狂犬病予防注射済票を交付します。

交付手数料 1頭 550円

※犬の鑑札と注射済票は、首輪などに必ず装着してください。

再交付(紛失又は損傷による)

鑑札 1頭 1600円
狂犬病予防注射済票 1頭 340円

犬の死亡・登録事項変更の場合

届出が必要となります。環境推進課(市役所4階)又は支所環境産業課(アスピアこだま内)へお越しいただくか、環境推進課へご連絡ください。

マイクロチップをご存じですか

マイクロチップは直径2mm、長さ10mmほどの電子標識器具で、愛犬などの体内に埋め込むことで、迷子など、飼い主と離れ離れになってしまった場合にデータ照合により飼い主の元に戻ってくる可能性が高くなります。

詳しくは、お近くの動物病院にご相談ください。

令和3年度狂犬病予防集合注射日程表

実施日	時間	会場
6日(火)	午前10時~11時30分	日の出公園
	午後1時30分~3時	旭公民館
7日(水)	午前10時~11時30分	本庄市民文化会館
	午後1時30分~3時	
8日(木)	午前10時~11時30分	仁手公民館
	午前11時10分~11時20分	上仁手公会堂
	午後1時30分~3時	本庄保健所
	午後1時30分~3時	若泉第二公園(西側入口)
9日(金)	午前10時~11時30分	藤田公民館
	午後1時30分~3時	
12日(月)	午前10時~11時30分	本庄南公民館
	午後1時30分~3時	共和公民館
13日(火)	午前10時~11時30分	競進社模範蚕室
	午後1時30分~3時	セルディ
14日(水)	午前10時~11時30分	風洞自治会館
	午後1時30分~3時	太駄公会堂
	午後2時30分~3時	本泉公会堂

※会場はすべて駐車場です。今年度から会場と時間が変更になっています。都合のよい日時にご来場ください。
※各会場の案内図は市ホームページで確認できます。
※新型コロナウイルスの感染状況により日程が変更となる場合は、市ホームページ等でお知らせします。



狂犬病予防集合注射

愛犬を守るため、忘れずに受けてください。登録済みの犬については案内がききを3月中旬以降に郵送しますので、注射当日お持ちください。

3月30日(火)までにはがきが届かない方は環境推進課へご連絡ください。

○注射料金 1頭 3500円

内訳

予防注射接種料 2950円

注射済票交付手数料 550円

※未登録の犬を飼っている方は、注射料金とは別に登録手数料が必要で、集合での注射を受けなかった場合

合は、動物病院等で必ず接種してください(料金は、集合での注射時とは異なる場合があります)。

★環境推進課 ☎ 25-1173・支所環境産業課 ☎ 72-1334

ふだん料理をする機会の少ない方や親子でチャレンジしてみませんか 料理初心者でも手軽に挑戦できる簡単レシピ

★市民活動推進課 ☎ 25-1118
協力：埼玉県ふるさとの味伝承士児玉支部



なすのトマトグラタン

エネルギー 387kcal (1人あたり)
たんぱく質 13.5g、脂質 31.5g、食塩相当量 1.7g

【メモ】オーブントースターで焼き色がつくまで焼いてもOKです。なすの代わりにじゃがいも(軽く茹でておく)やズッキーニなど家にある野菜や季節の野菜に代えてもおいしいですよ。

- 材料(2人分)
- なす.....2本
 - しめじ.....1/4パック
 - ブロックベーコン.....80g
 - トマト缶(大).....1/2缶
 - 溶けるチーズ.....50g
 - にんにく.....1片
 - オリーブオイル.....大さじ1.5
 - トマトケチャップ.....大さじ1
 - 黒こしょう.....少々

作り方

- ①なすはヘタをとり、1cmの輪切りにする。太い場合は、さらに半月切りにする。
- ②にんにくは皮をむいて、みじん切りにする。
- ③しめじは石づきを取り、小房に分ける。
- ④ベーコンは1cmの厚さに切る(お好みで1cm角に切ってもOK)。
- ⑤フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを中火で炒め、色づいてきたらなす、しめじ、ベーコンを加えよく炒める。
- ⑥⑤にトマト缶を汁ごと加え、さらにトマトケチャップ、黒こしょうを入れ、焦がさないよう10分程煮詰める。
- ⑦グラタン皿に⑥を入れ、溶けるチーズをのせ、250℃のオーブンで15分焼く。

市ホームページで副菜やデザートなども公開中

