

# 令和4年度 会計年度任用職員募集

市では、4月1日付採用の会計年度任用職員を募集します。会計年度任用職員とは、1会計年度（4月1日から翌年3月31日まで）の範囲内で任用され、市の各種業務の補助を行う非常勤の公務員です。採用に当たっては、客観的な能力の実証が必要となるため、面接等の選考を実施し、採用者を決定します。

★行政管理課 ☎ 25- 1 1 6 0

## ●主な勤務条件

項目	内容
勤務時間及び日数	午前8時30分から午後5時15分までの間で7時間45分以内（休憩1時間） 週5日以内 ※職種や勤務場所等によって異なる場合があります。
休日	土曜日、日曜日、祝日及び年末年始（12月29日から翌年1月3日まで） ※職種や勤務場所等によって異なる場合があります。
勤務場所	市役所本庁舎または市内各施設
任用期間	4月1日から令和5年3月31日までの範囲内
給料・報酬	○初任給 大学卒 月額17万9,600円～（時間額1,104円～） 短大卒 月額16万4,700円～（時間額1,012円～） 高校卒 月額15万5,589円～（時間額956円～） ・1日の勤務時間が7時間45分未満または1か月の勤務日数が21日未満の場合は、上記金額を基に勤務時間に応じて支給されます。 ・一部の職種や本庄市役所での職歴に応じ、初任給額が加算される場合があります。 ・採用時まで給与改定等があった場合には、変更となる場合があります。
諸手当	支給要件に該当する場合は、通勤手当、期末手当、退職手当等が支給されます。
休暇	年次有給休暇、夏季休暇、結婚休暇、病気休暇、忌引等 ※休暇の種類により、付与条件や有給・無給があります。
加入保険	健康保険、厚生年金保険、雇用保険 ※一定の要件を満たす場合に加入します。
服務	一般職非常勤の公務員として、地方公務員法に定める服務規定（服務の宣誓、法令等及び上司の職務上の命令に従う義務、信用失墜行為の禁止、秘密を守る義務、職務に専念する義務、政治的行為の制限等）が適用されます。

## ●募集職種及び申込方法等

募集する職種ごとの勤務条件、申込方法などの募集要項は、市HPでご確認ください。なお、募集情報は随時更新します。



市HP

ワンコインでもしもの備えを

## 令和4年度市町村交通災害共済 加入受付開始

★危機管理課 ☎ 25- 1 1 8 4、支所総務課 ☎ 72- 1 3 3 2

**交**通災害共済とは、交通事故でけがや死亡したときに、皆さんが出し合う会費から見舞金を支払う制度です。交通事故による3日以上入院または通院で見舞金を受け取れます。

### 加入資格

- ①市内に住居登録がある方
- ②①の方に扶養されており、修学のため市外に転出している方

### 共済期間

4月1日（金）～令和5年3月31日（金）  
※期間途中に加入した場合は、加入日の翌日から令和5年3月31日（金）までとなります。

年会費 1人500円

### 加入方法

申込書（申込先で配付）に必要な事項を記入し、年会費を添えて提出

### 申込先

危機管理課（市役所3階）、支所総務課（アスパアこだま2階）、ゆうちょ銀行（郵便局）  
※事故状況等により見舞金を受け取れない場合もあります。詳しくは、危機管理課または支所総務課へお問い合わせください。



## 親子でも料理初心者でも

## お手軽レシピのご紹介

★市民活動推進課 ☎ 25- 1 1 1 8

**市**では、父子料理教室や男性の料理教室など普段料理をする機会の少ない方を対象としたイベントを実施しています。

埼玉県ふるさとの味伝承士児玉支部の皆さんのご協力のもと親子や料理初心者でも手軽に挑戦できるレシピをご紹介します。



**材料（4人分）**  
じゃが芋（中）・・・3個  
片栗粉・・・大さじ2  
溶けるチーズ・・・70g  
オリーブオイル・・・大さじ3  
塩、こしょう・・・適量

### 作り方

- ①じゃが芋は皮をむき、千切りにする。
- ②ボウルに①と片栗粉、溶けるチーズ、塩、こしょうを入れ、よく混ぜあわせる。
- ③フライパンにオリーブオイル半量を入れ、②の生地を丸く平らに整える。
- ④強火1分、中火5分、フライ返しで上から押し固めながら焼く。
- ⑤裏返し、フライパンのサイドから残りのオリーブオイルを入れ、中火で5分、しっかり焼いてでき上がり。

### 【メモ】

じゃが芋のデンプンで生地がまとまるので、切ってから水にさらさないでください。

じゃが芋と片栗粉の代わりにヤマトイモ（300g）、溶けるチーズの代わりに粉チーズ（70g）を使っても同様に作れます。



じゃが芋のガレット

エネルギー 195kcal、たんぱく質 5.3g、脂質 13.6g、食塩相当量 0.7g（1人分）

市HPで他のレシピも掲載しています▶

