



## 税の標語 税についての作文

次代を担う中学生に税への関心と理解を深めてもらうことを目的としているコンクール・募集で、国分寺市長賞及び国分寺市教育委員会教育長賞を受賞した生徒の表彰式を1月15日に行いました。

### ■「税の標語」入賞者

#### 国分寺市長賞受賞

荒木 海玲さん（五中）

『納めよう 健康で豊かな暮らしを全員に 税の力は無限大』

#### 国分寺市教育委員会教育長賞受賞

酒井 直央人さん（一中）

『税金の 意味から学ぶ この社会』

### ■「税についての作文」入賞者

#### 国分寺市長賞受賞

横 紅寧さん（三中）

『税金が私たちにもたらすもの』

令和7年3月15日号  
市報に別途掲載します

#### 国分寺市教育委員会教育長賞受賞

木村 娃友さん（五中）

『社会の一員として』



私は今まで、税について深く理解しようとしておらず、自分にとって一番身近な税である消費税についても、なぜものを買うだけでお金をさらに払う必要があるのかと考えていました。私たちの暮らしは日本では、教育を受けられること、こみが収集されること、医療機関が利用できること、治安が維持されることなどが当たり前のようになっています。しかし、これらのサービスは、税金なしでは実現は不可能なものです。私はこれらの事実を学校で税について学び、初めて知りました。そして税とは、社会に参加するための、会費のよくなものだと考えました。

私は、友達の誕生日、クリスマス、ハロウィンなどのイベントがある際、友達とパーティーをすることがあります。その際、あらかじめお金を集金し、そのお金で食事を用意したり、飾り付けをしたり、パーティーをするための部屋を借りたりしています。多くの参加者からお金を集めれば、少し豪華な食事が用意できますし、部屋を綺麗に飾り付ければ、パーティー会場が華やかになります。もしこれらを開催者一人で負担するのなら、大変なことになります。そもそも、みんなで参加するパーティーで、一人だけが負担することは理にかなっていません。だから私たちは集めたお金をどう使うか、パーティーの内容を誰もが納得できるように話し合います。そして、何にどれだけお金を使ったか、参加者全員が分かるようにします。

税も同じで、誰か一人で負担するのではなく、国を動かすことはできないのです。だからみんなでお金を出し合い、よりよい社会を作っていくのです。しかし、ときどきその税が必要のないことに使われているというニュースを目にします。納得のいく使い方をされていなければ、参加する人たちは、協力をする気にはなれません。みんなで出合ったお金は、みんなが納得できるように使われるべきです。

パーティーの例を挙げたように、参加者の一員としてお金を払っているからには、協力しなければならぬ、自分が納得できるようなものにしてほしいと考えます。税は社会に積極的に参加、貢献しようとする意識を持たせるためにも必要なものです。消費税もその一つで私が社会の一員であることを実感できるものなのです。こうして、税金を通して私たちが果たす役割を意識し、共に支え合う社会を築いていくことが大切だと考えさせられました。

社会の一員として

五中 木村 娃友

## 令和7年度就学援助のお知らせを4月に配布

問合せ 学務課 ☎ (042) 312-8655

経済的な理由で就学困難な小・中学生の保護者に、学用品費などを援助しています。令和7年度に援助をご希望の方は、4月以降、各市立小・中学校で「就学援助のお知らせ」を配布しますので、申請してください。なお、入学にかかる費用を「新入学準備金」として入学前に支給された方には、入学後に同等の費目の支給はありません。

## 学校給食を味わおう 給食レシピ //

問合せ 学務課 ☎ (042) 312-8656

ミネストローネ 1人分 116kcal <<材料>>4人分

黄だいず（乾燥）・・・	15g	パセリ・・・・・・・・・・	5g	しょうゆ・・・・・・・・・・	7.5g
ベーコン・・・・・・・・・・	25g	セロリ・・・・・・・・・・	5g	食塩・・・・・・・・・・	4g
たまねぎ・・・・・・・・・・	200g	サラダ油・・・・・・・・・・	5g	中濃ソース・・・・・・・・・・	7.5g
じゃがいも・・・・・・・・・・	150g	ケチャップ・・・・・・・・・・	15g	赤ワイン・・・・・・・・・・	4g
にんじん・・・・・・・・・・	100g	ホールトマト缶・・・・・・	35g	水・・・・・・・・・・	600g
				削り節・・・・・・・・・・	10g



この日の給食はエクレーパン、鶏肉のつけ焼き、ほうれん草とコーンのソテー、ミネストローネ、牛乳でした♪  
ご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか。



### 《作り方》

- ① 削り節でだしを取っておく。
- ② 黄だいずは柔らかくなるまで茹でる。
- ③ ベーコンは短冊切り、たまねぎは薄いスライス、じゃがいも、にんじんは厚めのいちょう切り、セロリ、パセリはみじん切りにする。ホールトマトはつぶしておく。
- ④ 鍋にサラダ油をひき、セロリを炒め香りが出たら、ベーコンを加える。
- ⑤ たまねぎを加え、しんなりするまで炒め、にんじんを加え炒める。
- ⑥ ①でとっただし汁を加え、野菜が柔らかくなったら、ホールトマト、ケチャップ、しょうゆ、食塩、中濃ソース、赤ワインを加える。
- ⑦ 沸騰したら茹でた黄だいずを加える。
- ⑧ 煮込んだら、じゃがいもを加え柔らかくなるまで煮込む。
- ⑨ 火を止める前にパセリを加え、味を調べてできあがり。

小学校給食のレシピはクックパッドにも掲載しています。ぜひご覧ください！

