

異動等の手続きは、必ずしましょう

- 出生、死亡等で、家族が増減したとき
- 同居したい家族がいるとき(要相談)
- 家族のうちのどなたかが市営住宅から引っ越すとき

住民票を異動しただけでは、
お手続きは完了しません。



このような場合は、必ず管理センターに連絡し、手続を行ってください。
手続を行わない場合は、住宅の不正使用により、明渡を求める等、入居者の不利益になることがあります。

アステ市民プラザでの各種証明書発行業務終了のお知らせ

アステ市民プラザ(アステ川西6階)での各種証明書発行業務が、令和7年12月28日(日)で終了しました。

今後は市役所や各行政センターの窓口、もしくはマイナンバーカード利用によるコンビニエンスストアでの発行をお願いいたします。

発行を終了する証明書

- 住民票(住民票記載事項証明書)
- 印鑑登録証明書
- 課税証明書(非課税証明書)



【川西市営住宅管理センター ご案内図】

当センター入居ビル(川西北ビル)には駐車場・駐輪場はございませんので、市役所駐車場・駐輪場をご利用願います。



平日 9:00~19:00のお問い合わせ

川西市営住宅管理センター

兵庫県川西市中央町3番2号 川西北ビル5階

TEL.072-740-1090

川西市役所住宅政策課 ☎ 072-740-1205

川西市営住宅管理センター

指定管理者



東急コミュニティー

市営住宅だより

No.9

令和8年(2026年)

2月号

発行

川西市中央町3番2号 川西北ビル5階
川西市営住宅管理センター

TEL.072-740-1090



令和8年度

家賃決定通知書は 2月末ごろに送付します

(※収入申告対象世帯に限る)

収入申告書に基づいて令和8年度の住宅使用料(家賃)を決定しましたので、お知らせします。下記により、ご確認いただきますようお願いいたします。

記載されている所得の内容が実際と異なる場合や世帯の構成に変更があった場合など、この認定にご意見があるときは、申し立て等を行うことができます。詳しくは川西市営住宅管理センターまでお問い合わせください。家賃が変更にならない場合があります。

受付期間	申請に必要なもの
令和8年3月16日(月)まで	川西市営住宅管理センターまで お問い合わせください

※手続きには、収入証明書等の書類が必要となりますので、詳しくは川西市営住宅管理センターまでお問い合わせください。

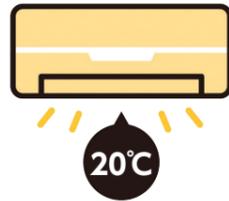
電気料金の高騰と節電対策について

最近、電気料金の高騰が続いており、家庭への負担が大きくなっています。その要因として、燃料価格の上昇や発電コストの増加が挙げられています。特に冬季は暖房器具の利用で電力消費が増える時期です。この機会に日常的な節電方法を改めて確認し、電気代を抑える工夫をしてみましょう。

節電のポイント

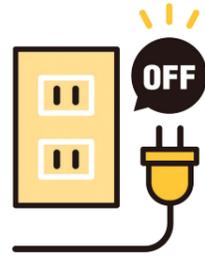
① エアコンの設定温度の見直し

エアコンは、冬は設定温度を下げ20℃程度(夏は設定温度を上げ28℃程度)にすると省エネに効果的です。例えば普段より2~3℃調整をするだけでも電気代の節約に繋がります(ご高齢の方や小さなお子さんがいるご家庭は、無理の無い範囲で調整してください)。また、カーテンを閉めたり、断熱シートを貼ることで、窓からの熱損失を防ぎましょう。



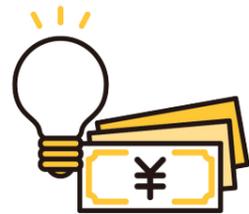
② 待機電力を減らしましょう

使用していない家電製品はコンセントを抜くか、スイッチ付きの電源タップを利用することで待機電力を抑えられます。



③ 電力会社のプラン見直し

近年各電力会社がさまざまな利用プランを提供しています。家庭ごとの使用状況に応じた最適なプランを確認することで、コスト削減が期待できます。



住宅火災を防ぐ! ~大切な命と住まいを守るため~

火災の多くは日頃の注意で防げます。以下のポイントを再確認しましょう。

① 調理中は「火」から離れない

住宅火災の主因はコンロです。調理中は絶対にその場を離れず、換気扇やグリルの油汚れも定期的に掃除して火災を防ぎましょう。



② たばこの不始末に注意

「寝たばこ」は厳禁です。特にお酒を飲んだ後のうたた寝は非常に危険です。吸殻は灰皿にためず、水で完全に消してから捨ててください。



③ ストーブ周りの整理整頓

ストーブの近くに燃えやすいもの(洗濯物など)を置かないでください。外出・就寝時は必ず消火し、給油も火を止めてから行いましょう。



④ 室内外の掃除と片付け

室内外を清潔に保つことは火災予防に直結します。

- **室内**: 室内の荷物やゴミを整理し、コンセント周りのホコリも掃除して出火を防ぎましょう。
- **共用部**: 廊下や階段に私物やゴミを置くことは禁止です。避難の妨げになるほか、放火の原因にもなるため、速やかに撤去してください。



春の旬を味わう~旨みがギュッと詰まった「あさり」~

春の訪れを感じる季節。これから旬を迎える「あさり」をご紹介します。産卵期を控えたあさは、身がふっくら大きく、旨みたっぷり! 疲労回復効果のある「タウリン」や、貧血予防に役立つ鉄分・ビタミンB12が豊富で、春の体調管理にもぴったりの食材です。

美味しく楽しむポイント

- ① 殻の模様がはっきり・表面がザラザラなもの(元気に育った証拠!)
- ② 買ったとき口をしっかりと閉じているもの(鮮度◎)
- ③ 横幅・厚みのあるもの(身が大きい!)



砂出しのコツ

バットに重ならないように並べ、500mlの水+塩大さじ1(約3%の濃度)の塩水で暗くしておくと、しっかり砂を吐き出してくれます。

洋風レシピもおすすめ!

春のあさは、ベーシックな味噌汁や酒蒸しはもちろん、洋風メニューも実は相性抜群。ボンゴレパスタは、オリーブオイルとニンニクであさを軽く炒め、白ワインで蒸して旨みを引き出します。あさりのスープに春野菜(菜の花やキャベツ)を加えると、見た目も春らしい一皿に! また、スープ仕立てにして、トマトやバジルを加えれば、簡単なアクアパッツァ風にも。あさはどんな料理でも旨みをたっぷり出してくれるので、残さずスープまで楽しむのがおすすめです。季節の味覚「あさり」で、食卓にも春を取り入れてみましょう!