



健康づくりセンター

不妊治療費の助成制度を ご存知ですか



不妊治療の経済的負担を軽減するため、医療保険が適用されず、高額な医療費がかかる特定不妊治療（体外受精・顕微授精）・男性不妊治療（精子を精巣または精巣上体から採取する手術）を受けられたご夫婦に対し、費用の一部を助成し、不妊治療をされるご夫婦を応援します。

対象者
次の条件を全て満たす方
①「千葉県特定不妊治療費助成事業」による助成の決定を1年以内に受けている方
②法律上の婚姻をしている夫婦または事実婚関係にある夫婦

助成金額
1年度当たり10万円を上限
特定不妊治療に要した治療費から、千葉県特定不妊治療費助成事業による助成額を引いた残りの自己負担額の2分の1

申請期間
千葉県特定不妊治療費助成承認決定の日から1年以内

必要書類
①「千葉県特定不妊治療費助成承認決定通知書」の写し
②「特定不妊治療受診等証明書」の写し

※千葉県に提出する前にコピーを取ってください。

- ③ 横芝光町特定不妊治療費助成金支給申請書（町ホームページでダウンロード可）
- ④ 医療費の領収書
- ⑤ 通帳の写し
- ⑥ 印かん
- ⑦ 事実婚関係にある夫婦の場合は事実婚申立書（令和3年1月1日以降治療が終了した治療が対象）

←千葉県特定不妊治療費助成事業はこちら

←不妊相談窓口はこちら

健康づくり健康づくり班
02(82)3400
千葉県特定不妊治療費助成事業や不妊相談窓口は、千葉県のホームページをご覧ください。

手作り料理を食卓に

町食生活改善協議会

焼きそばナポリタン

材料(4人分)

- 中華蒸し麺 4玉
- 玉ねぎ 1個
- ピーマン 2個
- ソーセージ 4本
- バター 20g
- トマトケチャップ 大さじ8
- ④ ウスターソース 大さじ1
- 牛乳 大さじ2

作り方

- ① 玉ねぎは1センチ幅のくし形切りにする。ピーマンは縦半分に切り、薄切りにする。ソーセージは斜め薄切りにする。
 - ② フライパンを中火で温め、中華蒸し麺と水(分量外・大さじ3)を入れてほぐしながら両面を軽く焼き、取り出しておく。
 - ③ フライパンにバターを入れて中火にかけ、①を炒める。野菜がしんなりとしたら②を戻し入れ、④を加えて全体に味が絡むように炒め合わせる。
- 〈1人分栄養価〉エネルギー460kcal、たんぱく質11.5g、脂質12.4g、食塩相当量2.4g

