



- サッカーの元オリンピック日本代表監督の山本昌邦氏の講演を聞く機会がありました。世界で通用するプレイヤーは技量的に天才であることよりも、意欲・情熱・魂といった感性(根性ではない)が高い方が重要ということでした。技術が劣っていても、皆がフラフラになっているときに力を振り絞って走る者がトッププレイヤーになるそうです。
- メンバーの誇りや使命感も、きちんと見極めることが出来るリーダーでありたいですね。

## 「健康保険被扶養者認定」に証明書類の添付が必要になります

- 10月1日以降に年金事務所で受け付ける「健康保険被扶養者(異動)届」の添付書類について変更がありました。今後は、被扶養者認定の身分・生計維持関係の確認は、申し立てのみで認定はせず、証明書類に基づいて認定を行うこととし、届出の際に書類の添付が必要となりました。
- 扶養認定を受ける方が被保険者と
  - ・ 同居の場合は①②
  - ・ 別居の場合は①②③の添付が必要となります。

※一定の要件で書類の添付を省略することが可能です。

	目的	添付書類	添付の省略ができる場合
①	続柄の確認	次のいずれか ・ 戸籍謄本または戸籍抄本 ・ 住民票 ※1 (提出日から90日以内に発行されたものを提出)	次の両方に該当する場合 ・ 被保険者と扶養認定を受ける方それぞれのマイナンバーが届書に記載されている ・ 左記書類により、扶養認定を受ける方の続柄が届書の記載と相違ないことを事業主が確認し、備考欄の「続柄確認済み」の□にレ点が入力されている (または「続柄確認済み」と記載している)
②	収入の確認	年間収入が「130万未満 ※2」であることを確認できる課税証明証等の書類	次のいずれかに該当する場合 ・ 扶養認定を受ける方が、所得税法上の控除対象の配偶者または扶養親族であることを事業主が確認し、事業主確認欄の「確認」を○で囲んでいる ※3 ・ 扶養認定を受ける方の年齢が16歳未満
③	別居の確認	仕送りの事実と仕送額が確認できる書類 ・ 振込の場合…預金通帳等の写し ・ 送金の場合…現金書留の控え(写し)	次のいずれかに該当する場合 ・ 扶養認定を受ける方の年齢が16歳未満 ・ 扶養認定を受ける方が16以上の学生

※1:被保険者と扶養認定を受ける方が同居していて、被保険者が世帯主である場合に限りです。

※2:扶養認定を受ける方が次のいずれかに該当する場合は「180万円未満」です。

(収入には公的年金も含まれます。)

・60歳以上の方

・障害厚生年金の受給要件に該当する程度の障害者

※3:障害年金、遺族年金、障害手当金、失業給付等非課税対象の収入がある場合は受取金額の確認ができる通知書等のコピーの添付が必要です。

\*被保険者と扶養認定を受ける方との同居の確認については、日本年金機構で確認を行うため、原則書類の添付は不要ですが、確認できない場合には別途、住民票の提出を求めています。



- 社内の事務手続き業務としては比較的発生頻度の多い手続きの方法が変更になりますので、社内のマニュアルや配布資料について、変更の要否を確認しておきましょう。



## マイナンバー活用による労働・社会保険の手続きについての再確認

### 1. 雇用保険

- 平成30年5月以降、雇用保険の手続きを行う際には、必ずマイナンバーと被保険者番号の両方を記載して届出する必要があります。

### 2. 社会保険

- これまでは資格取得時の本人確認は年金手帳で行っていましたが、マイナンバー記入の際には届出者による本人確認措置が必要となります。
- 日本年金機構では基礎年金番号とマイナンバーの紐付けにより、次の手続きが省略可能となります。
  - 健康保険・厚生年金保険被保険者住所変更届
  - 健康保険・厚生年金保険被保険者氏名変更届
  - 国民年金第1号被保険者及び第3号被保険者の死亡届



□ 最近あまり話題にならないマイナンバーですが、基礎年金番号が結びつくなど、徐々に各制度と接続され、行政手続きが簡素化される時代になりつつあります。

## ～今月のおすすめ～

### ★冷凍野菜炒めで彩りUP♪ ポーク玉子おにぎり★

#### 【材料（2人分）】

冷凍野菜炒め・・・2カップ(40g程度)  
卵・・・・・・・・・・・・1個  
ポークランチョンミート・・・2枚  
焼き海苔・・・・・・・・・・・・2枚  
ご飯・・・・・・・・・・・・適量  
サラダ油・・・・・・・・・・・・適量

#### 【作り方】

- 冷凍野菜炒めを表示通りに電子レンジで温め、取り出したら粗熱を取る。
- ボウルに卵を割り入れて溶き①を加えて混ぜたら、油を引いて熱したフライパンで焼く。⇒取り出す
- 同じフライパンで、ポークランチョンミートを両面焼く。（油は引かなくてOK）
- 海苔にご飯、玉子焼き、ポークをのせて巻く。

#### 【今回使用した便利アイテム】

ニチレイフーズ  
「九州産ほうれん草の  
ほうれん草バター炒め」



ウチナンチュが増る  
ちびっこおきなわ料理



レシピ監修：玉城久美子（沖縄ライフスタイルアドバイザー）  
<https://kumyokinawanalifestyle.ti-da.net/>

### ★おすすめ書籍のご紹介★

#### 小さいことにくよくよするな！

リチャード・カールソン 著

アメリカ・カリフォルニア州出身の心理療法士、講演家である著者のベストセラーです。もう20年近く前の本ですが、170万部売れたとのことですから、ご存じの方も多いのではないでしょうか。

この本には、くよくよしないための100個のメモが書かれています。ひとつひとつは他の、自己啓発本やビジネス書とほぼ同義で、真新しいものではないかもしれませんが。

でも、この本はセンテンスが短く、押しつけがましくないところがとて気に入っています。（私にとっては）よくある「著者に叱られてる感」が全然ないので、落ち込んだときでも自分が好きなところだけ読むことができます。

それはおそらく、著者の失敗談も書かれているからです。「こんなに自分はできたからあなたもやればできるはず」と言われるより「こんなこともあったけど、こうしたらよかった」の方が本当にくよくよした私にとっては素直に読めるのだと思います。そんな頑固で意地っ張り、熱心だけど失敗するとすぐに落ち込む私みたいな方におすすめです。



社会保険労務士法人アイプラス  
代表社員 社会保険労務士 今井洋一

TEL：03-3791-1181 FAX：03-6674-2508 Mail：info@sr-plus.co.jp

受付時間 9:30～18:00（土日祝日および弊社休日を除く）

<http://sr-plus.co.jp/>

いかがでしょうか？引き続き、定期的に参考になりそうな情報をお届けさせていただければ幸いです。  
もし、ご不要な場合は配信停止を致しますので、ご連絡ください。