

令和6年分の所得税及び復興特別所得税の確定申告について

開設期間 2月17日(月)～3月17日(月) (土日祝は除く)
 ※還付申告については、令和7年2月14日(金)以前でも提出できます
会場 東住吉税務署(平野西2-2-2)
 ※自動車での来場はご遠慮ください
 税務署には駐車場がなく、周辺は駐車禁止区域となっています

スマホでサクッと♪書かない確定申告 ご自宅で申告書等の作成・送信が可能です。



国税に関する質問・相談
(国税相談専用ダイヤル)

☎ 0570-00-5901



問 東住吉税務署
 ☎ 06-6702-0001 (代表)
 月～金 8:30～17:00 (12月29日～1月3日(祝)を除く)

市民税・府民税の事前申告受付をします

市民税・府民税の申告受付について、申告期間(2月17日(月)～3月17日(月))の窓口の混雑緩和のため、次のとおり事前申告受付会場を開設します。なお、市民税・府民税の申告は送付や大阪市行政オンラインシステムによる受付も行っておりますので、ご利用をお願いします。

日時 2月12日(水)～14日(金)
 水～木 9:00～17:30
 金 9:00～19:00
場所 あべの市税事務所
 (阿倍野区旭町1-2-7-702 あべのメディックス7階)
 ※所得税の確定申告等については東住吉税務署にお問合せください。 ☎ 06-6702-0001



市税の納期限のお知らせ

市民税・府民税・森林環境税(普通徴収)
 第4期分の納期限は1月31日(金)です。

市税の納付には安全・確実・便利な口座振替・自動払込(webで申込み可能)をぜひご利用ください。また、スマートフォン決済アプリ(各種Pay等)、クレジットカードによる納付も可能です。納付方法等の詳細については、大阪市 **HP** をご確認ください。



問 あべの市税事務所 個人市民税担当
 ☎ 06-4396-2953 ☎ 06-4396-2905
 ※問合せ可能日時 月～木 9:00～17:30 金 9:00～19:00

1月31日(金)までに固定資産税の申告をお願いします

■償却資産に関する申告

問 船場法人市税事務所
 固定資産税(償却資産)グループ
 ☎ 06-4705-2941 ☎ 06-4705-2905
 ※問合せ可能日時 月～金 9:00～17:30



■住宅用地に関する(異動)申告書

問 あべの市税事務所
 固定資産税グループ
 ☎ 06-4396-2957(土地)、2958(家屋)
 ☎ 06-4396-2905
 ※問合せ可能日時 月～木 9:00～17:30 金 9:00～19:00



私の実家、空き家、大丈夫? 空き家セミナー

日時 1月26日(日) **無料** **要申込**
 ■セミナー / 13:30～14:30
 ■個別相談 / 14:30～15:00
場所 住吉区役所1階 第1会議室
 (住吉区南住吉3-15-55)
対象 空き家に関心のある方、空き家の所有者
 または所有者の関係者
講師 空き家活用株式会社 執行役員CTO兼CIO
 上田 智治
定員 セミナー:20名 個別相談:3組
申込 1月17日(金) 9:00～17:30まで
 窓口・電話にて(申込多数の場合抽選)
主催 住吉区役所 / 空き家活用株式会社
共催 東住吉区役所



問 住吉区役所政策推進課
 ☎ 06-6694-9957 ☎ 06-6692-5535

区民応援デー

レッドハリケーンズ大阪

東住吉区が連携協力に関する協定を締結しているレッドハリケーンズ大阪の2024-25シーズンホストゲームにご招待します。暑いラグビー観戦で寒い冬を乗り切ろう!



日時 1月18日(土)
 14:30キックオフ
場所 ヤンマースタジアム長居
対象 区内在住・在勤・在学の方
申込 1月18日(土)まで(先着順)



【対戦相手】清水建設江東ブルーシャークス

問 総務課 5階53番
 ☎ 06-4399-9976 ☎ 06-6629-4533

大阪エヴェッサ

大阪市が連携協力に関する協定を締結している大阪エヴェッサのレギュラーシーズンホームゲームにご招待します。みんなでスポーツを楽しもう!



日時 2月28日(金) 19:05 試合開始
 3月1日(土) 15:05 試合開始
場所 おおきにアリーナ舞洲
対象 区内在住・在勤・在学の方
申込 試合日当日まで(先着順)



【対戦相手】島根スサノオマジック

問 大阪エヴェッサクラブオフィスホームタウン担当
 ☎ 0120-937-625 月～金 10:00～17:00

お肉を食べるときは、十分に加熱して食べてください!

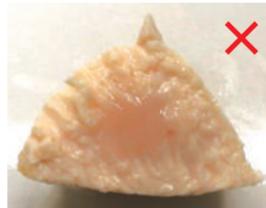
◆お肉は、生や加熱不十分な状態では食べないで!

・鶏の刺身、鶏のタタキなどの「生」や「加熱不十分」な鶏肉料理を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。
 ・牛レバー、豚肉(レバーなどの内臓を含む)は生食が禁止されています。



お肉は中心部の肉色が
変わるまで十分に
加熱しましょう。

鶏肉の焼き加減(目安)



◆「新鮮だから、お店で出されているから…生食しても安全」は間違いです!

・市販されている鶏肉は、高い割合でカンピロバクターなどの食中毒菌が付着しています。現在、生食の安全性が確保されている鶏肉はありません。
 ・カンピロバクターは、新鮮な鶏肉ほど生き残っている可能性が高く、少しの菌量でも食中毒を発生させます。

◆生肉をさわった後は、すぐに手洗いと調理器具の洗浄消毒を!

・調理した手や包丁、まな板などを介して、生肉に付着している食中毒菌を他の食品に汚染させないように注意しましょう。



◆生肉を焼く時は、生肉用の「はし」や「トング」を使いましょう。

問 保健福祉課(生活環境) 1階15番 ☎ 06-4399-9973 ☎ 06-6629-1265

餌やりのマナーを守りましょう

野生動物

「ハト」や「スズメ」などをはじめとする『野生動物』はペットではなく、自然の中で得られないような種類・量の食べ物を与えると個体数が異常に増えて、鳴き声やふん等の生活環境の被害を発生させる原因になります。野生動物への接触や餌やりは控えましょう。

愛護動物

「ねこ」などの『愛護動物』等においては、餌を与える行為が規制されるものではありませんが、動物に餌を与えた方に対して、大阪市の条例で「残った餌や動物のふん・羽毛等の散乱、ふん尿等による臭気が発散しないよう、清掃すること等」が義務づけられています。餌をあげる場合は、食べ残しやふん尿等の清掃を必ず行うようにしましょう。

問 保健福祉課(生活環境) 1階15番
 ☎ 06-4399-9973 ☎ 06-6629-1265

