

KOBE

Báo Kohoshi số tháng 11
Bản tiếng Việt

Một Kobe thật thời trang



Nếu muốn được tư vấn về các thủ tục hành chính
hay các chế độ hỗ trợ **Hãy gọi tới KICC**

☎ 078-291-8441



(Hỗ trợ tiếng Việt vào thứ 2,4, từ 9:00~17:00

không hỗ trợ từ 12:00~13:00)



THÔNG BÁO VỀ VIỆC THU HẸP HOẠT ĐỘNG CỦA CÁC ĐIỂM TIÊM VẮC-XIN QUY MÔ LỚN

Đối với điểm tiêm quy mô lớn, điểm tiêm tập trung sử dụng vắc-xin của hãng Moderna:

Các điểm tiêm này đã dừng chương trình tiêm mũi thứ 1 vào ngày 31/10, chương trình tiêm mũi 2 sẽ được dừng vào giữa tháng 12.

Đối với điểm tiêm quy mô lớn, điểm tiêm tập trung sử dụng vắc-xin của hãng Pfizer:

Điểm tiêm tại tầng 24 của Shiyakusho

Điểm tiêm này sử dụng vắc-xin của hãng Pfizer, thời gian tiêm như sau:

Thứ 2,3,4	18:00~21:00	
Thứ 5	13:30~17:00	Chỉ dành cho người cần sự hỗ trợ đặc biệt. (*)
	18:00~21:00	
Thứ 7, CN, ngày lễ	13:30~17:00	

(*) Để đặt lịch, hãy gọi đến số 078-277-3327

Để biết thêm thông tin về các địa điểm tiêm, hãy xem tại mã bên dưới

ĐỊA ĐIỂM SINH HOẠT DÀNH CHO CON EM

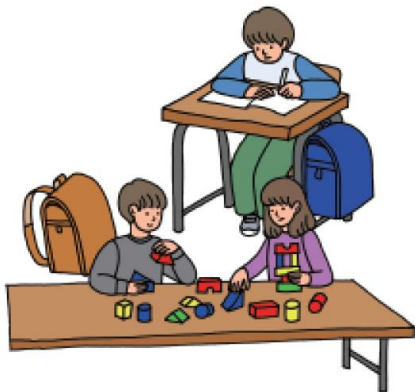
(sau giờ học tại trường)

Địa điểm này là nơi các con em vui chơi hoặc làm bài tập rồi chờ đến lúc bố mẹ đi làm về.

Để gửi con em vào đây, các bậc phụ huynh cần thanh toán một số khoản chi phí như phí sử dụng trang thiết bị hoặc chi phí đồ ăn vặt.

Nếu muốn gửi con em mình vào đây, các bậc phụ huynh hãy làm thủ tục đăng ký rồi gửi tới cơ sở muốn gửi con em mình trước ngày 11/12 (Vẫn có thể đăng ký sau thời gian này, tuy nhiên, hãy đăng ký sớm để chúng tôi nắm được số lượng).

Để biết thêm thông tin về các cơ sở này cũng như cách thức đăng ký, hãy truy cập vào mã dưới đây.



CHẾ ĐỘ HỖ TRỢ

dành cho gia đình sinh đôi, sinh ba

Thành phố Kobe hiện nay có một chương trình hỗ trợ dành cho những gia đình sinh đôi, sinh ba. Nội dung của chương trình này là phái cử người giúp việc tới hỗ trợ các gia đình ấy. Chi phí mà các gia đình phải trả là 1600yen cho 2 tiếng. Để biết thêm thông tin chi tiết về chương trình này, hãy đọc mã sau đây (Nội dung được viết bằng tiếng Nhật):



PHÁT MIỄN PHÍ

Đồ dùng vệ sinh phụ nữ

Hiện nay, có những phụ nữ vì gặp khó khăn về kinh tế mà không có đủ điều kiện để mua đồ dùng vệ sinh.

Hiện nay, thành phố Kobe, một tổ chức NPO đã tiến hành hỗ trợ miễn phí những đồ dùng vệ sinh này, ai cũng có thể được hỗ trợ nếu cần.

Ngoài ra, tổ chức này cũng cung cấp cả dịch vụ tư vấn, hỗ trợ dành cho những phụ nữ gặp khó khăn do ảnh hưởng của COVID-19. Ngoài tư vấn qua điện thoại, tư vấn trực tiếp với luật sư ra, các buổi nói chuyện, trao đổi giữa những người phụ nữ cùng cảnh cũng được tổ chức.

Để biết thêm chi tiết xin xem tại mã sau:



VỀ ĐẸP ĐẶC TRƯNG CỦA KOBE

Thời trang, văn hóa, ẩm thực

Khoảng 150 năm trước, thành phố Kobe đã chính thức mở cửa. Kể từ khi đó, Kobe đã tiếp thu một cách rất tích cực văn hóa, tập quán để xây dựng mảnh đất này như ngày nay. Có nhiều sản phẩm đã tạo được danh tiếng và được coi là đại diện của thành phố Kobe, điển hình là các sản phẩm sau:

Kẻ sọc Tartan Kobe

Được pha trộn bởi màu xanh của biển, màu trắng của ngọc trai, màu đỏ của tháp Kobe và màu xanh lục của núi Rokko. Mẫu kẻ sọc này được sử dụng tại khẩu trang, cà-vạt và đồng phục của một số trường công lập.

Giày dép nữ Kobe Shoes

Có nhiều mẫu giày công sở dành cho phụ nữ

Ngọc trai

Chất lượng cao và chiếm tới 70% lượng ngọc trai được trao đổi trên toàn thế giới.

Bánh mì và bánh ngọt

Bắt nguồn từ việc làm bánh cung cấp cho cộng đồng người nước ngoài từ những năm 1869, giờ đây bánh mì, bánh ngọt của Kobe đã tạo dựng được chỗ đứng vững chắc.

Rượu Nhật Nadagogo

Nói đến Kobe, không thể không nhắc đến rượu Nhật Nadagogo vốn được nấu từ gạo và nước hàng đầu, cực kì thích hợp để nấu rượu.

Để biết thêm chi tiết, xin xem thêm tại đây.

(Thông tin bằng tiếng Nhật)



THỰC ĐƠN TẠI TRƯỜNG HỌC

Củ sen rán kiểu Tatsutaage

Món ăn này thi thoảng có xuất hiện trong các suất ăn cho học sinh tại trường học và được học sinh rất yêu thích.

Mùa thu, đông là mùa mà củ sen ngon nhất trong năm.

Cách chế biến này giúp cho củ sen giữ được độ giòn cũng như hương vị của nó. Bạn có thể sử dụng nó như một món ăn vặt.



Nguyên liệu dành cho 4 người:

Củ sen: 120g

Bột Katakuriko: 18g

Bột tiêu mạch Komugiko: 9g

Gia vị ướp: 10ml dầu Shoyu, 10ml Mirin



Cách chế biến:

Cạo vỏ củ sen rồi thái mỏng, sau đó ướp củ sen bằng gia vị ướp ghi bên trên.

Sau đó tẩm củ sen bằng bột trộn của 2 thứ bột nêu trên.

Vỗ nhẹ vào củ sen để bỏ bớt bột sau đó rán trong dầu đã làm nóng đến 170°C đến khi củ sen chuyển màu vàng như hình bên trên.

Để xem cách làm các món ăn khác, hãy truy cập vào link tại mã bên dưới đây:

