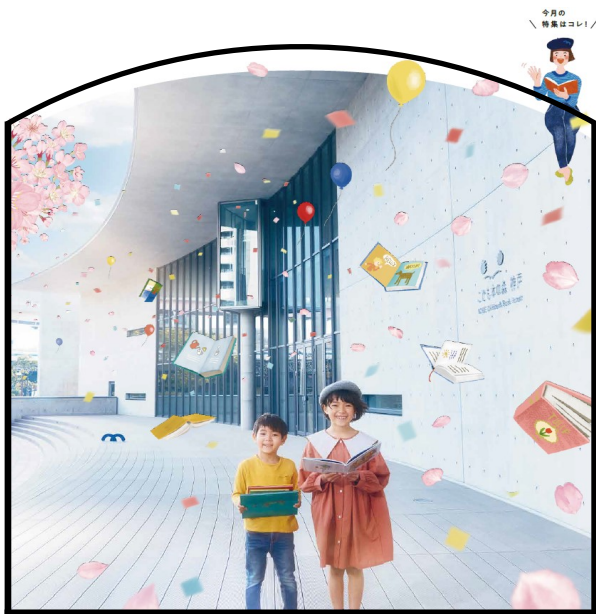


つき かい こうべ じょうほう し
月に1回、神戸からの情報をお知らせします。

KOBE

こうべ こうほうし にほんごばん ねん がつ
神戸の広報紙 やさしい日本語版 2022年4月

「子どもの心を育てる本の森」が登場



くやくしょ てつづ こうべ しえんきん
区役所の手続き、子育ての支援金など、
わからないことがあれば、

こうべこくさい
神戸国際コミュニティーセンター
(KICC) に電話しましょう!

☎ 078-742-8705 (11言語で話せます)



website



へんしゅう こうべししちょうしつこくさいこくさいか
編集:神戸市市長室国際部国際課

子どもの心を育てる「こども本の森神戸」

「こども本の森神戸」って何？

絵本、童話、児童文学、図鑑など、子どもが読む本が自由にたくさん読める、子どもの図書館です。建築家で有名な安藤忠雄さんが「子どもたちに多くの本と出会い、豊かな感性を育み、人生を生き抜く力を身に付けて欲しい」という気持ちで、神戸の町に図書館を作りました。

◆壁に置かれた、たくさん本があります

図書館に入ると、地面から天井までの壁全体に本棚があります。その「本の森」を見ると、皆さん、びっくりすると思います。本棚の上にある本は、表紙が見えるように並べられています。子どもたちが、その表紙を見て「あの本が読んでみたい」と思えるように、色々な本が並んでいます。

◆好きな本を好きな場所で読もう

晴れた日は外に本を持ち出して東遊園地の芝生で読んだり、館内の大きな階段に座って読んだり、好きな場所で自由に本を読むことができます。

◆本が読みたくなる環境づくり

円の形をした「休憩室」では、静かな場所でゆっくり本を読むことができます。天井から入る光がきれいなので、教会の中にあるような感じです。

教会にある「本が収納できる椅子 = チャーチ・チェア」に座って、本を読むことができます。

◆神戸らしい15のテーマ

普通の図書館と違って、神戸らしい15のテーマで本を分けています。絵本、文学など、本の種類をテーマに分けて並べることで、子どもたちが今まで知らなかった本が探せます。

「こども本の森神戸」の入館方法

開館時間 9:30~17:00(月曜休み)

※月曜が祭りの時は開館しますが、次の日は休みです

場所 東遊園地 南エリア(中央区加納町6-1-1)

入館料 無料

本の数 25,000冊くらい

※本を借りることはできません

予約方法 コロナ(covid-19)の拡大を防ぐため、しばらくの間、入館の前に予約して、入館の時間は90分だけです。

0歳から入館できます。ホームページで予約してください。抽選になります。

website
(日本語)



1年間に何回も入浴できます!
家族と一緒に銭湯に入ろう

神戸には昔からある銭湯が32もあります。昭和の時より少なくなりました。これから銭湯を利用する人を増やしたいことから、地域の交流を深めるため、大人と子どもが一緒に利用すると、安く入浴できるチケットを買うことができます。一回だけでなく、何回も使うことができます。

大人と子どもが一緒に利用したら、18歳以下の子どもの入浴料金が無料になります。そして、大人の入浴料金も半額になります(例: 450円が220円になります)。

◆申し込み

2022年4月1日(金)~2023年3月31日(金)まで受付

◆利用期間 2022年4月15日(金)~2023年3月31日(金)

※利用する時は、インターネット登録が必要です

Website
(日本語)



もっと賑やかで、未来に輝く町になるための
「7つの柱」

今年^{ことし}の予算^{よさん}で、神戸^{こうべ}がもっと賑やか^{にぎ}で未来^{みらい}に輝く^{かがや}町^{まち}になる^{なる}ために、色々^{いろいろ}な方法^{ほうほう}に取り組み^{とく}ます。

① コロナ問題^{もんだい}のこと

・ワクチン^{はやく}を早く^{せつしゅ}接種^{ほうほう}する方法

・生活^{せいかつ}やお金^{かね}に困^{こま}っている人^{ひと}を助^{たす}ける方法^{ほうほう}、など

② 健康^{けんこう}や安全^{あんぜん}のこと

・介護^{かいご}できる人^{ひと}を増^ふやす方法^{ほうほう}

・神戸^{こうべ}の海^{うみ}を守る^{まも}る方法^{ほうほう}、など

③ 交流^{こうりゅう}がある地域^{ちいき}や社会^{しゃかい}を作^{つく}ること

・こべっコランド^{こべっ}・こども家庭^{かてい}センター^{しん}の引^ひ越^こし、など

・妊婦^{にんぶ}を助^{たす}けるために、助産師^{じよさんし}が訪^{ほうもん}問^{ほうほう}する方法

・高校生^{こうこうせい}などの通学^{つうがく}定期券^{ていきげん}が安^{やす}く買^かえる方法^{ほうほう}、など

④ のんびりした生活^{せいかつ}と環境^{かんきょう}を作^{つく}ること

・里山^{さとやま}や農村^{のうそん}に引^ひ越^こしできる方法^{ほうほう}

・生物^{せいぶつ}を守^{まも}ったり、環境^{かんきょう}を整^{せい}備^びする方法^{ほうほう}、など

⑤ 神戸^{こうべ}の経済^{けいざい}をよくする

・神戸^{こうべ}にある大企業^{だいきぎょう}や中小企業^{ちゅうしょうきぎょう}との交流^{こうりゅう}方法

・会社^{かいしゃ}を作^{つく}る時^{とき}に必要な^{ひつよう}サポート^{さぽーと}、など

⑥ 神戸^{こうべ}をもっとよくする^{まち}のために、町^{まち}を便利^{べんり}にする

・三宮^{さんのみや}の町^{まち}の環境^{かんきょう}を、よくする^{ほうほう}方法

・名谷^{なみや}駅^{えき}や西神^{せいじん}中央^{ちゅうおう}駅^{えき}の近^{ちか}くの環境^{かんきょう}を、変^かえる^{ほうほう}方法、など

⑦ DX(※)を利用して、市民^{しみん}が参加^{さんか}できる町^{まち}にする

・行政^{ぎょうせい}の手続^{てつづ}きがオンライン^{しんせい}で申請^{かんきょう}できる環境^{かんきょう}を作^{つく}る

・市民^{しみん}に^む向^{むか}ったウェブサイト^{ウェブ}「スマート^{スマート}こうべ」^を活用^{かつよう}する

せいしょうねんかがくかん あたら
青少年科学館が新しくなりました

せいしょうねんかがくかん プラネタリウム^{しせつ}などの施設^{あたら}を新^ししくして
います。まず、4月2日(土)に新^{あたら}しい科学^{かがく}技術^{ぎじゆつ}が体^{たい}験^{げん}でき
る展^{てん}示^じを準^{じゆん}備^びして、こどもも大人^{おとな}も、科学^{かがく}の世^せ界^{かい}
を楽^{たの}しく体^{たい}験^{げん}できま^すす。(新^{あたら}しいプラネタリウムは、7月^{がつ}に
でき^よる予^よ定^{てい}です。)

ロボットやAIの仕組み^{しく}を学^{まな}び、未来^{みらい}を考^{かんが}えよう



ロボットのコーナーでは、ロボットの仕組み^{しく}や、私^{わたし}たちの生^{せい}活^{かつ}
にロボ^{やく}ットが役^{やく}に立^たっているのかを、展^{てん}示^じや体^{たい}験^{げん}を通^{とお}して学^{まな}べま^すす。
AIのコーナーでは、展^{てん}示^じを見^みたり、触^{さわ}ったりして、AIを知^しること
がで^きま^すす。

かがく みらく し えいごうかん たいかん
科学の魅力^{魅力}が知^しれる映像^{映像}空間^{空間}を体^{たい}験^{げん}しよう

幅^{はば}が12mくらいある壁^{かべ}と床^{ゆか}に、宇宙^{うちゅう}や空^{そら}、海^{うみ}、森^{もり}、町^{まち}をイメ^いージした、
きれいな映^{えい}像^{ざう}が見^みれます。その映^{えい}像^{ざう}を見^みたら、本^{ほん}物^{もの}み^かいた^かな感^{かん}覚^{かく}が楽^{たの}
しめま^すす。また、通^{とお}る人^{ひと}の動^{どう}作^さで、素^す敵^{てき}なア^あニメ^にーシ^しョン^んが楽^{たの}しめま^すす。



いえ た きゅうしよく りょうり わかたけに
家で食べたい給食の料理「若竹煮」

こ にんき きゅうしよく いえ つく
子どもに人気の給食を、家で作ってみましょう!



春^{はる}に食^たべるとおいしい
タケノコとワカメで作^{つく}れる「若^{わか}竹^{たけ}煮^に」です。
水^{みず}煮^にタケノコや乾^{かん}燥^{そう}ワカメでも簡^{かん}単^{たん}に作^{つく}れま^すす。
が、今^{いま}がおいしい「新^{しん}タケノコ」と「新^{しん}ワカメ」で
作^{つく}ると、もっ^もっとおいしく料^{りょう}理^りできま^すす。

ざいりょう にんぶん
材料(4人分)

・タケノコ(水煮)	120g	・サラダ油	少し
・人参	1/2本	・料理酒	小さじ1
・ワカメ(乾燥)	6g	・だし汁	80ml
・鶏肉(もも)	120g	・塩	小さじ1/4

[A]

・砂糖	大きじ1/2
・しょうゆ	大きじ1/2

つくかた
作り方

- ① タケノコは1.5cmの大きさに切^きって、ニンジン^{おお}は1cmの大きさに切^きります。
- ② ワカメを水^{みず}に入れて大^{おお}きくし^ます。
- ③ 鶏肉^{とり}を食^たべやすい大^{おお}きさに切^きります。
- ④ 油^{あぶら}で鶏肉^{とり}を炒^{いた}めて、料^{りょう}理^り酒^{しゅ}を入^いれます。タケノコとニンジン^いを炒^{いた}めて、だ^じし汁^{じゆ}と1/2の量^{りやう}の[A]を入^いれて煮^にま^すす。
- ⑤ ワカメを入^いれて、残^{のこ}りの[A]に塩^{しお}を入^いれて、煮^にま^すす。

Website

(日本語)

