

KOBE

Báo Kohoshi số tháng 4/2022

Rừng sách Kobe
Nơi nuôi dưỡng tâm hồn trẻ



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)



編集:神戸市市長室国際部国際課

Rừng sách dành cho trẻ em Kobe Nơi nuôi dưỡng tâm hồn trẻ

Ngày 25/3 vừa rồi, một thư viện sách dành cho trẻ em đã được đưa vào hoạt động tại khu vực Sannomiya.

Rừng sách là gì?

Rừng sách này là thư viện có rất nhiều sách dành cho trẻ em với sách ảnh, sách nhí đồng v.v. Rừng sách này được lên ý tưởng, thiết kế cũng như nhận sách rất nhiều từ kiến trúc sư nổi tiếng Ando Tadao với mong muốn để nuôi dưỡng tâm hồn trẻ bằng cách để trẻ tiếp xúc với thật nhiều sách.

Rất nhiều đầu sách tại đây

Sách được bày từ dưới sàn tới tận trần nhà, bạn sẽ hiểu ý nghĩa của từ “rừng sách” nếu bạn bước chân vào đây. Những sách ở khu vực phía trên của tủ sách được đặt sao cho có thể nhìn thấy bìa sách, điều này nhằm mục đích giúp trẻ có thể nhìn thấy nhiều loại sách. Hi vọng với cách bày sách thế này sẽ giúp trẻ có thêm cơ hội tiếp cận với nhiều đầu sách hơn thông thường.

Đọc sách tại bất cứ đâu

Vào những ngày trời nắng, trẻ có thể mang sách ra bãi cỏ bên ngoài để đọc hoặc trẻ có thể đọc sách tại cầu thang trong thư viện. Tại rừng sách, trẻ sẽ không bị bó buộc trong việc phải đọc sách ở đâu mà được tự do chọn chỗ để đắm chìm vào nội dung của cuốn sách.

Không gian khuyến khích trẻ đọc sách

Tại phòng giải lao, nơi được thiết kế với hình trụ, trẻ có thể tập trung đọc sách trong không gian rất yên tĩnh. Căn phòng này được thiết kế để ánh nắng bên ngoài có thể bao trùm cả không bên trong, giống như không gian thường thấy tại các nhà thờ. Trẻ còn có thể ngồi đọc sách trên những chiếc ghế vốn thường được dùng tại các nhà thờ.

Những chủ đề liên quan đến Kobe

Sách tại đây không được phân loại như chúng ta thường thấy ở các thư viện. Sách được chia làm 15 chủ đề với các đặc tính liên quan tới mảnh đất Kobe này. Điều này sẽ giúp cho trẻ bắt gặp những đầu sách với nội dung mà trẻ chưa từng biết tới.

Rừng sách Kobe Cách đăng ký sử dụng

Giờ mở cửa: 9:30~17:00 (trừ thứ 2)

*Nếu thứ 2 là ngày lễ thì vẫn mở cửa vào sẽ nghỉ bù vào ngày thường sau thứ 2 đó.

Địa chỉ: Khu Higashi yuenchi

Phí vào cửa: Miễn phí

Số đầu sách: Khoảng 25.000 cuốn (Lúc mới mở cửa là khoảng 18.000 cuốn).

*Tại đây không cho mượn sách mang về.

Cách đăng ký sử dụng: Do ảnh hưởng của COVID-19, thời gian này, nếu muốn vào đọc sách tại đây, quý vị cần đặt trước, thời gian sử dụng thư viện là 90 phút.

Thông tin chi tiết xin vui lòng xem ở mã bên phải. Nội dung được dịch tự động. Quý vị cần đặt chỗ bằng tiếng Nhật.



Cùng người thân tới các điểm tắm nước nóng

Trên địa bàn thành phố Kobe hiện nay, có 32 địa điểm tắm nước nóng khá lâu đời. So với ngày xưa, số điểm tắm nước nóng đã giảm đi khá nhiều, tuy nhiên, những điểm còn hoạt động hiện nay vẫn mang những đặc trưng rất riêng biệt từ kiến trúc cũng như công phu của người chủ.

Nhằm mục đích tạo nơi giao lưu giữa các thế hệ cũng như tăng số lượng người sử dụng, những điểm tắm nước nóng này có phát hành vé ưu đãi dành cho những ai dẫn cả trẻ em đi cùng. Với vé này, trẻ em dưới 18 tuổi sẽ được miễn phí, người lớn sẽ chỉ phải trả 220yen thay cho giá thông thường là 450yen.

Xem mã bên dưới (thông tin bằng tiếng Nhật) để biết thông tin chi tiết về việc đăng ký mua vé cũng như thời gian sử dụng.

*Quý vị cần đăng ký thành viên khi sử dụng vé.



7 trụ cột Trong chương trình phát triển Kobe

Nhằm hướng tới việc xây dựng một Kobe trang hoàng hơn nữa, ngân sách trong năm nay của thành phố sẽ được sử dụng vào nhiều mục đích, ví dụ như các mục đích sau đây:

Đôi phó với COVID-19

- + Đẩy nhanh tốc độ tiêm vắc-xin
- + Mở rộng hệ thống hỗ trợ cho người gặp khó khăn

Bảo vệ sức khỏe, an toàn cho người dân

- + Đảm bảo nhân lực ngành điều dưỡng
- + Cường hóa hệ thống đê chắn sóng

Nâng cao đời sống xã hội

- + Chuyển chỗ, gia tăng số cơ sở hỗ trợ gia đình, trẻ em
- + Phái cử nhân viên chuyên môn tới hỗ trợ sản phụ
- + Hỗ trợ tiền vé tháng tàu, xe cho học sinh cấp 3

Nâng cao chất lượng môi trường

- + Hỗ trợ người dân chuyển tới các khu vực nông thôn
- + Trang bị hệ thống đảm bảo tính đa dạng hệ sinh thái

Phát triển kinh tế

- + Xây dựng các chương trình liên kết giữa các doanh nghiệp lớn với các doanh nghiệp vừa và nhỏ
- + Hỗ trợ những người muốn khởi nghiệp, mở rộng hoạt động kinh doanh

Xây dựng cơ sở hạ tầng cho tương lai

- + Nâng cao cơ sở hạ tầng khu vực Sannomiya
- + Sửa sang lại khu vực nhà ga như ga Myodani, Seishinchuo

Nâng cao khả năng áp dụng CNTT

- + Mở rộng các thủ tục hành chính trực tuyến
- + Phát triển trang web làm thủ tục trực tuyến “スマートこうべ”

Mở lại Bảo tàng khoa học thanh thiếu niên

Hiện nay, Bảo tàng khoa học thanh thiếu niên đang tiến hành sửa chữa lại khu vực trình chiếu thiên văn học. Khu vực trình chiếu thiên văn vẫn đang trong quá trình sửa chữa, tuy nhiên, hiện nay, tại đây đang có triển lãm về những công nghệ khoa học tối tân nhất. Không chỉ trẻ em mà cả người lớn cũng sẽ có nhiều trải nghiệm thú vị.

Học về Robot và AI, đưa ra sáng kiến cho tương lai



Tại khu vực về Robot, khách đến tham quan không chỉ được học về cấu tạo của Robot mà còn được biết thêm về các tác dụng, ứng dụng của Robot trong thực tế.

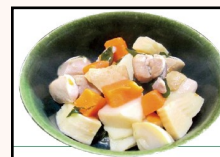
Tại khu vực AI, khách đến tham quan sẽ được trải nghiệm và biết thêm nhiều hơn về trí tuệ nhân tạo.

Trải nghiệm không gian khoa học

Tại đây, khách tham quan được đắm chìm trong hình ảnh về đường phố, núi, biển, trời, vũ trụ thông qua hệ thống trình chiếu cũng như sàn nhà 12m được thiết kế đặc biệt.



Cách làm các món ăn tại nhà Món măng non ninh



Mùa xuân là mùa mà măng và rong biển rất ngon. Món măng ninh là món khá dễ làm chỉ với măng và rong biển khô, tuy nhiên vào mùa này, bạn còn có thể chế biến món này với măng non và rong biển mới thu hoạch.



Nguyên liệu (cho 4 người)

Măng đã luộc rồi	: 120g	Dầu Salad	Một chút
Cà rốt	: nửa củ	Rượu nấu ăn	1 thìa nhỏ
Rong biển (khô)	: 6g	Nước Dashi	80ml
Thịt đùi gà	: 120g	Muối	1/4 thìa nhỏ

[A]

Đường và tương Shoyu, mỗi loại 1 nửa thìa to.



Cách nấu

- ① Cắt măng 1,5cm và cà rốt 1cm (cắt rói đa giác)
- ② Ngâm rong biển vào nước
- ③ Cắt thịt gà cỡ vừa miếng
- ④ Xào qua thịt gà bằng dầu, sau đó cho rượu nấu ăn vào, sau đó cho măng, cà rốt vào nình, sau đó cho nước Dashi và một nửa của [A] vào rồi nình
- ⑤ Cho rong biển và phần còn lại của [A] vào, thêm muối và nình.

Đọc mã bên để xem thêm cách làm các món ăn khác

