



多文化共生レター



裏面に日本語教室の生徒さん直伝のカリフラワーレシピがあるよ!



泉区には「多文化共生コーナー」という場所があります。
多文化共生コーナーは、多言語による情報提供や多文化に関する情報提供を行っている場所です。

また、日本語学習教材や、多文化共生にまつわる本の貸し出しも行っていきます。

【場所】区役所1階、いずみ区民活動支援センター内

【窓口が開いている日と時間】

月曜日・火曜日・木曜日

9:00~12:00、13:00~16:00 ※区役所が締まっているときを除きます。

【問合せ】電話番号:045-800-2487 ファックス:045-800-2518

メールアドレス: iz-tabunka@city.yokohama.jp



今年も開催します!

日本語教室 (ぜんぶで20回)

2023年9月7日~2024年2月8日

毎週木曜日 午前10時~12時

*11月23日、12月28日、1月4日はお休み

15歳以上の人ならさんからできます。

【ばしょ】泉区役所

【にんずう】12人(泉区に住んでいる人、泉区で働いている人、泉区の学校に通っている人優先)。さんかしたい人は、でんわか、FAX、Eメール、または ちょくせつ まどぐちまできてください。



2022年 ハロウインのきねんさつえい

多文化共生入門講座

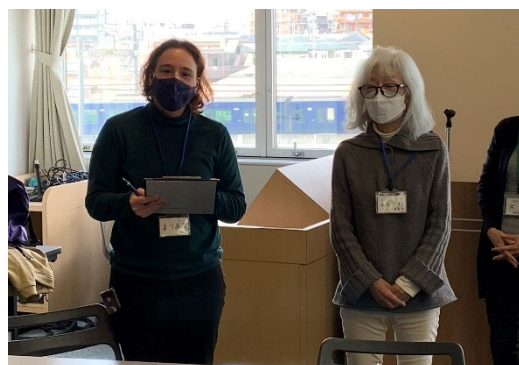
(日本人向け)

2023年秋頃を予定。

詳細は決まり次第、泉区ホームページで公開します!

みなさんも、外国人に伝わりやすい「やさしい日本語」を使って、いろいろな方とコミュニケーションをとってみませんか?

お楽しみに!



2022年 にほんごきょうしつとのコラボ

カリフラワーでこんな料理ができました！

ある日、カリフラワーを購入した日本語教室の生徒さんを見て、先生が尋ねました。「みなさんの国ではどんなふうにかリフラワーを食べますか？」そして、日本語でレシピを書くことが宿題となりました。生徒さん直伝のレシピ、分量が分からないものもありますが、ぜひ作ってみてください。



クリームスープ

中国

材料：カリフラワー、玉ねぎ、マッシュルーム、ベーコン、バター、にんにく、生クリーム、牛乳、塩、コショウ



<作り方>

- 1 ベーコンを炒め取り出す
- 2 バターで玉ねぎ、にんにくを炒めて香りを出す
- 3 カリフラワー、マッシュルームを炒める
- 4 牛乳と水を加えて10分ほど煮る
- 5 食材を砕き、スープに生クリーム、塩、こしょうを入れ、最後にベーコンをいれ完成

ライス卵チャーハン

韓国

材料：カリフラワー 300g、ごはん 2杯分、卵 2個、にんにく 1片、長ネギ 少々、バター、塩、こしょう



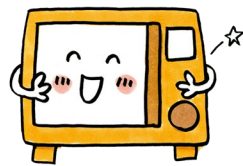
<作り方>

- 1 カリフラワーを米粒の大きさに刻む
- 2 卵2個をよく溶いておく
- 3 フライパンにバター、スライスしたにんにく、刻んだ長ネギを入れ、少し炒める
- 4 ニンニクがキツネ色になったら、溶いた卵をいれ、混ぜながら炒める
- 5 卵がある程度いたまったら、カリフラワーとご飯をいれ、塩・こしょうで味を調え完成

グラタン

ブラジル

材料：カリフラワー、パルメザンチーズ、ベシャメルソース（ホワイトソース）



<作り方>

- 1 カリフラワーを柔らかくなるまで茹で、水を切る
- 2 耐熱皿にカリフラワーを入れベシャメルソース（ホワイトソース）で覆い、パルメザンチーズをすりおろしてかける
- 3 チーズが溶けるまでオーブンで焼き完成

炒め物

中国

材料：カリフラワー、豚肉、ネギ、しょうゆ、しょうが、塩、砂糖、鶏がらスープ、オイスターソース、



<作り方>

- 1 ネギとしょうがを炒め、カリフラワー、豚肉を加えてさらに炒める
- 2 しょうゆ、塩、鶏がらスープ、オイスターソース、砂糖で味を調え完成

【日本語学習図書コーナー】

日本語学習者および日本語ボランティアのために参考となる日本語学習教材や、多文化共生にまつわる本を用意しています。

貸し出しできますので（2週間、1人3冊まで）、どうぞご利用ください！

【場所】多文化共生コーナー（区役所1階 いずみ区民活動支援センター内）



多文化共生コーナー図書一覧→→→

