

KOBE

神戸市信息月报 中文网络版 2022年4月

培养孩子心灵的书之森林

终于对外开放了!



不明白区役所的各种手续以及育儿补助金等情况时，请咨询

神戸国际交流中心(KICC)!

☎ 078-742-8705
(11种语言服务)



↑ 点按此码

进入网页!



编辑:神戸市市长室国际部国际课

培养孩子心灵的 神戸儿童书林

3月25日(周五)在三宫新开设了儿童图书馆。

「神戸儿童书林是怎样的一个地方呢?」

儿童书林是孩子们可以自由阅读绘本,童话,儿童文学,图鉴的儿童图书馆。它是由著名建筑师安藤忠雄设计捐送的,希望孩子们能够接触到更多书籍,培养丰富的感性和创造力。

◆ 墙壁里填满了大量的书籍

穿过入口处,从脚底到天花板整面墙壁自成一个巨大书架,让人感受到“书之森林”欢迎您的光临。书架上方排列的书籍都能看到它们的封面,能使孩子们一看到封面,就想翻一下看看,从而对书籍产生浓厚兴趣,这也是创造机会认识新书的一个窍门。

◆ 在喜欢的地方阅读喜爱的书本

天气晴朗时可以把书本带出去在外面的东游园地草坪上看书,也可以坐在馆内的楼梯上阅读。您不用中规中矩的坐在椅子上,每个人都可以找到自己喜欢的地方自由轻松的看书是儿童书林的魅力之一。

◆ 创造一个让你想读书的空间

馆内设有圆筒形的“休息室”,能让您在安静的氛围中专心阅读。穿过天花板照射下来的阳光环绕着整个空间,营造出宛如身临教堂的神秘氛围之中。休息室中安放可以存放书籍的椅子,这些实际上就是供教堂使用的“教堂手靠椅”,您可以在此安坐就读。

◆ 具有神戸特色的15个主题

这里不是按一般图书馆的分类来管理的,而是根据神戸特色把书分为15个主题,就是不分书籍的类型,如绘本、文学等,而是按照各个主题来排列书籍,为孩子们能遇见未知的书本创造更多机会。

神戸儿童书林的入馆方法

开馆时间 9:30~17:00(周一休馆)

※周一是节日时开馆、翌日的平日休馆

地点 东游园地南区(中央区加纳町6-1-1)

入馆费 免费

藏书量 约25,000册(开馆当初有18,000册)

※ 没有借书业务

预约方法 为了防止新冠病毒感染的扩大,目前采取

提前预约和到时间更换入馆者的制度(90分钟)。从0岁开始就能入馆。**通过以下网站进行预约、抽签。**

有关详细和预约请点击[这里](#) →

(有自动翻译机能。只能用日语预约。) →



一年中想泡多少次就泡多少次!

请和家人一起享受泡汤吧!

市内共有32个老式公共泡汤池。现在与昭和泡汤鼎盛时期相比虽在数量上有所下降,现存公共汤池的氛围和特色也各有所不同,但您可以感受到各个汤池的经营主所拘泥的传统和品味。为了增加汤池使用人数,加深地区跨时代的交流,发行成人和儿童一起使用的优惠电子入场券。没有在次数上的限制。

成人和儿童一起使用时,18岁以下儿童入浴免费。此外,每带1个孩子,1位成人入浴费按半价计算(例如:450日元→220日元)

◆申请处: 请进入以下主页。2022年4月1日(周五)~2023年3月31日(周五)受理。

◆利用期间 2022年4月15日(周五)~2023年3月31日(周五) ※利用前需要在互联网上注册。

有关详细请点击[这里](#)(日语) →



旨在打造面向光明未来，城市充满活力的“七大支柱”

利用2022年的预算，以建设充满活力面向光明未来城市为目标，我们将采取以下具体措施。

① 战胜克服新冠病毒

- 尽快接种新冠疫苗
- 充实对生活困难·单亲家庭等的援助

② 关注安全,守护健康

- 确保专业看护人才
- 加固防波堤等

③ 创造温暖社区

- 神户儿童乐园·儿童家庭中心的搬迁和扩建
- 派遣助产士访问支援孕妇
- 补助高中生通勤月票

④ 营造轻松愉快的生活和环境

- 支持到山村和农村地区移住和定居
- 保全生物的多样性和改善再生资源等。

⑤ 打造强大的神户经济

- 市内中坚·大企业和中小企业间的对接项目
- 支持初创业·创业等

⑥ 打造面向光明未来的神户市街区

- 对三宫中心地区进行再开发
- 对名谷·西神中央车站等周边地区进行改造

⑦ 利用DX 数字化转型(※)促进市民参与市政

- 扩大行政手续的在线申请
- 利用面向市民的网站“智能神户/Smart Kobe”



重新开放青少年科学馆

青少年科学馆正在更新天文馆等设施。作为更新的第一步就是在4月2日(周六)，新增设了一处可以体验尖端科学技术的展览区。在此儿童和成人可以体感和享受科学世界。(天文馆也将于7月份得到更新。)

学习机器人和人工智能,思考未来



在机器人角,可以通过展品和操作体验学习有关机器人的工作原理和机器人如何在我们的生活中发挥作用等。在AI人工智能角,可以通过观看·触摸·参与展览了解AI人工智能。

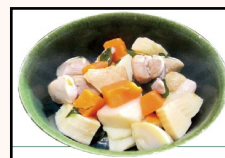
通过体感影像空间提高对科学的兴趣

在宽约为12m的墙壁和地板上,投影出宇宙、天空、海洋、森林、城市多彩鲜明的影像,让人沉浸于宛入其境的感觉之中。此外,可根据经过者的动作来延展相应动画的画面。



在家都想吃的学校配膳食谱 若竹煮

在家尝试做超受欢迎的学校配膳食谱



春天美味食材竹笋配上裙带菜烹制“若竹煮”。可以使用方便的水煮笋和裙带菜干来制作。如果使用时令的“新竹笋”和“新鲜裙带菜”来制作的话,那么色香味就更上一层楼,包您满意。



食材(4人分)

| | | | |
|---------|------|------|-------|
| ·竹笋(水煮) | 120g | ·色拉油 | 适量 |
| ·胡萝卜 | 1/2根 | ·料理酒 | 1小勺 |
| ·裙带菜(干) | 6g | ·出汁 | 80ml |
| ·鸡肉(腿肉) | 120g | ·盐 | 1/4小勺 |

[A]

| | |
|-----|-------|
| ·砂糖 | 1/2大勺 |
| ·酱油 | 1/2大勺 |



做法

- ① 竹笋切成1.5厘米,而胡萝卜切成1厘米的方块。
- ② 裙带菜泡水回复原状。
- ③ 鸡肉切成一口大小。
- ④ 先烧热油后炒鸡肉,加入料理酒。再放入竹笋和胡萝卜翻炒,后加入出汁和1/2量的[A],煮开。
- ⑤ 加入裙带菜和剩余的[A]和盐调味后,煮熟即可。

点击此码查看Cookpad 上的所有食谱!

