



瀬戸市国際センターニュース

第 198 号 2019 年 9 月

発行人：瀬戸市国際センター 理事長 杉山 仁朗

Email setokoku@gctv.ne.jp <http://www.gc-net.jp/scic/>

交流フェスタ2019 in パルティセと 開催

令和から始めよう！瀬戸を知る！

と き：10月12日（土）10:00～16:00

ところ：パルティセと4・5階

★ 踊りと音楽など
10時から15時30分
5階 アリーナステージ

★ 市民活動紹介ブース
10時から15時30分
5階 アリーナ

5階 アリーナ

★ 『オートナリ』

マリンバ&ハンドパンコンサート

12時45分から13時45分

5階 アリーナステージ

★ 館内スタンプラリー

10時30分から14時30分

パルティセと 4・5階各会場

★ お楽しみ抽選会

15時30分から16時

5階 アリーナステージ

※その他、4階 国際センターの部屋」

はじめ、楽しい催しが満載です！



今年度も国際センター運営委員の有志が中心となって4階「国際センターの部屋」の企画・準備・運営を行います。皆さん、ぜひ足を運んで下さいね♪ 詳しくは、同封のチラシをご覧ください。

国際センターの部屋

時 間：10:30～15:00

場 所：パルティセと4階 大会議室

テーマ『笑顔で 挨拶を・・・』～あなたは何語で？～



◎ひととの出会いや別れ、感謝やお祝いの挨拶など、世界の国々でたくさんの挨拶が交わされています。「国際センターの部屋」で、世界の挨拶を交わしてみませんか？ カードに書いたり話したり… 『何ヵ国語』『何種類』書けるかチャレンジしてみましょう！！

◎元号が「平成」から『令和』にかわった日本。世界にも「王国」と言われている国が28あります。それはどこ？ どんな国？ 調べてクイズに挑戦！正解すると…お楽しみ♪

また、物販のコーナーでは、中国雑貨を販売します。

その他楽しい企画を用意してお待ちしています。

ぜひ遊びに来てくださいね♪



ボランティア募集します！



「交流フェスタ2019 in パルティセと」 10月12日(土)

『国際センターの部屋』開催にあたり、ボランティアを募集します。

前 日：10月11日(金) 会場設営 10:00～16:00 随時

当 日：10月12日(土) 9:30～16:30 随時

場 所：パルティセと4階 大会議室

※特に、前日の会場設営時に男性ボランティアさん 《大歓迎！！》

前日のみ、当日のみ、時間も自由で結構です。皆さんも一緒に楽しみましょう♪

参加いただける方は、瀬戸市国際センター事務局までご連絡をお願いします。

連絡先 瀬戸市国際センター

TEL:0561-88-2790 FAX:0561-97-1171

Eメール：setokoku@gctv.ne.jp

件名は「交流フェスタ」をお願いします。



☆☆☆ 「ベトナムの家庭料理とスイーツを楽しもう！」を開催しました ☆☆☆

9月7日(土)、道泉地域交流センターぐるっぺ道泉において、ベトナム料理教室を開催しました。残暑厳しい中での開催ではありましたが、8名の参加者で開催することが出来ました。

日本人と結婚し、日本で生活をしているディン チィ キム ハン氏を講師として、また、お友達のトラン ティ キム テウェット氏にはお手伝いとして参加してもらい、料理の手ほどきを受けました。皆さんはベトナム料理と聞いて思い浮かぶ料理はありますか？日頃、目で見たり、食することがなかなか無いベトナム料理、参加者の皆さんは、講師の説明を聞きながら調理は班ごとで進められ、手際よく作業を分担していました。

さて、出来上がった料理はどれも「美味しそう！」です。量も多く、皆さんも満足だったのではないのでしょうか。各班で食事が始まり、講師を囲み、なごやかな雰囲気の中で楽しくおしゃべりしながら料理も美味しくいただく事が出来ました。食事中にはキム ハンさんから母国ベトナムについてのお話を聞きました。実際に生活していた方からベトナムの話聞く事ができ、参加者も興味を持って聞いてみえました。

参加者の方からは『初めて作りましたが、美味しくて家でも作ってみたいです』『思ったより辛くなく美味しかったです』『雰囲気が良く楽しく作ることができて良かったです。次回もあれば是非参加したい！』等々、嬉しい声を聞くことができました。

コー ホア ニョイ ティツ
(ゴーヤ肉詰めスープ)



ブン ティツ ムン
(焼肉麺)



ゴーヤ肉詰めスープのレシピを紹介します

【材料(4人分)】

ゴーヤ(にがうり) …… 2本
豚ひき肉 …… 200g
きくらげ(水戻したもの) …… 10g
春雨(水戻したもの) …… 10g
卵黄 …… 1個分
薬味ねぎ …… 適量
パクチー …… 適量
【下味用】
鶏がらスープの素 …… 少々
こしょう …… 少々
【スープ用】
塩 …… 少々
砂糖 …… 大さじ 3
鶏がらスープの素 …… 大さじ 2
こしょう …… 少々

- ①きくらげと春雨をお湯に10分ひたしておく。
戻したきくらげはきれいに洗う。
きくらげと春雨をみじん切りにする。
- ②ゴーヤは長さ3～4cmに切る。
種とわたを取り除き、15分ほど塩水(分量外)にひたす。
(苦味を減らすため)。
- ③豚ひき肉にきくらげ、春雨、鶏がらスープの素、こしょう、卵黄を混ぜて、10分程下味をつける。
- ④ゴーヤは水を切ってから下味した肉を詰める。
できるだけ空気が入らないようにしっかり詰めて、最後に表面が少しへこむようにする。
- ⑤鍋に水2ℓ(分量外)を入れ、火にかける。
沸騰したら塩と④のゴーヤを入れて、弱火で15分程煮る(蓋はしない)。④の調味料を入れて味をととのえて盛り付ける。
お好みで、薬味ねぎとパクチーをのせて完成です。

外国語交流サロンより



《10月の外国語交流サロン予定》



【英 語】

月日	午 前 10:00～11:30		午 後 14:00～15:30	
	初級(begginer)10:00～10:40 中級(intermediate)10:50～11:30		初級(begginer)14:00～14:40 中級(intermediate)14:50～15:30	
10	5	第1会議室	ロクサナ	お休み
	12	お休み(交流フェスタ)		
	19	第1会議室	ナターシャ	お休み
	26	第1学習室	マリリン	第1学習室 マリリン

10月のサロンの予定をお知らせします。

開始時間までに国際センターのカウンターでお名前を記入してからサロンの部屋へ行っていただきます。予約不要です。多くの方の参加をお待ちしています♪



【中国語】

月日	午 前 10:00～11:30	
	初 級	10:00～10:40 中 級 10:50～11:30
10	19	第1学習室 張 建洪
	26	第2学習室 罗 敏



パートナーの事情により、サロンが中止となる場合があります。ご了承下さい。

編集後記

まだまだ残暑が厳しいこの頃、皆さまいかがお過ごしでしょうか。美味しいものを食べて、しっかり睡眠をとって、夏の疲れが出ないようにしたいですね。

交流フェスタの案内をする頃になりました。楽しい企画がいっぱいです！多くの皆さまに『パルティセと』に足を運んでいただきたいと思います。皆さまのお越しをお待ちしています。 (小村・栗原)

発 行 : 瀬戸市国際センター 事務局

住 所 : 〒489-0044

瀬戸市栄町45番地 パルティセと3階

T E L : 0561-88-2790

F A X : 0561-97-1171

E-mail : setokoku@gctv.ne.jp

U R L : <http://www.gc-net.jp/scic/>

開館時間 : 月曜日～土曜日 8:30～17:15

休 館 : 土曜日 12:00～13:00

毎週日曜日、祝日

