

28 de Maio de 2010

Nossa Kaita

Dia dos
Pais

6/20

*Casas e Apartamentos da
Prefeitura e Governo*

Os formularios sairan el día :

1º de Junho

ポルトガル語

Informe

Esperamos a sua participação!

Informação sobre o Curso Preparatório para Recolocação Profissional aos Descendentes Japoneses

O Ministerio de Saúde, Trabalho y Bem Estar Social irá oferecer um Curso Preparatório para Recolocação Profissional aos Descendentes Japoneses. Para os que estão em busca de emprego, serão realizadas aulas para que possam aprender o japonês e adquirir os conhecimentos e habilidades necessários para se trabalhar no Japão.

Inscrição e Contacto :

Hello Work Hiroshima Higashi
(Agencia Pública de Emprego)
Tel: 082-261-0176

Responsável:

Sr. Saito

Intérprete:

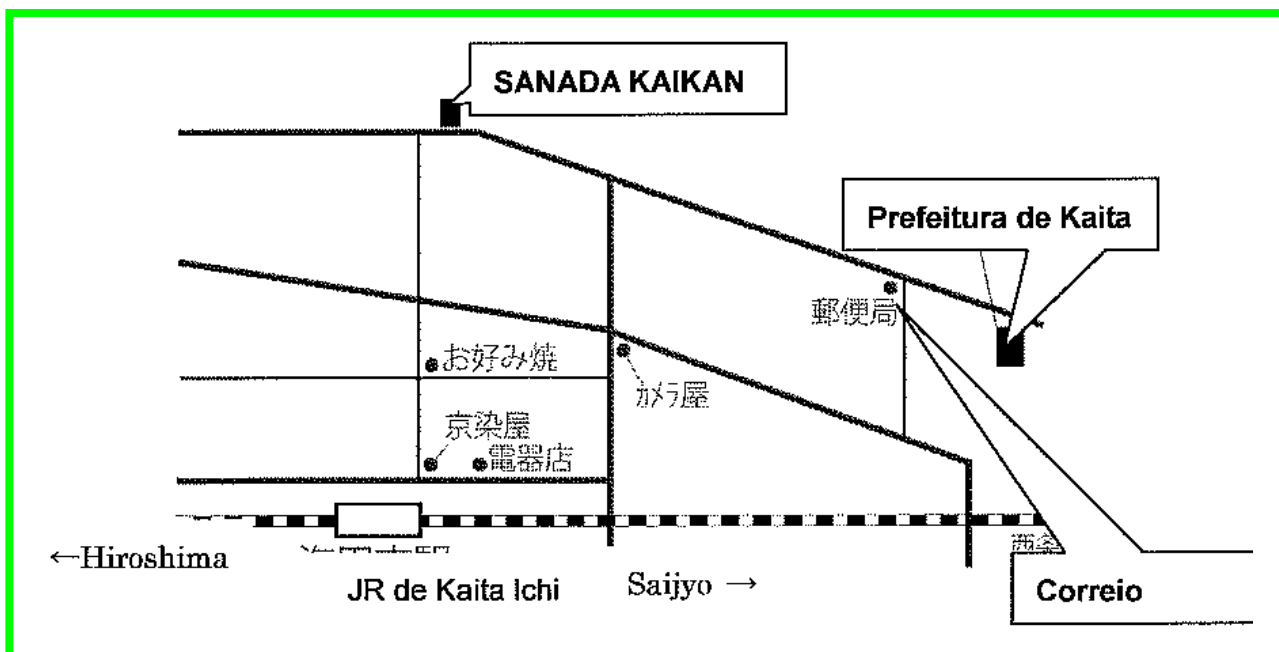
Sra. Shinkawa Emilia

Inscrição

Ate
3 de Junho

Mais informação, visite o nosso Web

<http://www.town.kaita.lg.jp/>



Consulta com advogado para os estrangeiros

Tem alguma preocupação?

Não sabe a quem consultar?

Não preocupe e venha consultar com nos 😊!!

Todas terceira sexta-feira do
do mes

Das 14:00~16:00



Em Himawari Plaza 1º andar Sala de estudos
(Kaita-cho Minami Tukumo Machi 11-16)

Para mais informação VISITE O NOSSO WEB

<http://www.town.kaita.lg.jp/>

★ Vamos praticar ★

Maneira de reserva uma consulta

A. Recepcionista

1. Kaita Dental Clinic desu.
(Alo, Clinica Kaita Dental.)
2. Onamae wa.....?
(Qual é seu nome?)
5. Hai, Itsu no yoyaku desuka.
(Sim, para quando deseja sua reserva?)
7. Daijyoubu desu. Jya, ashita no 4 ji
omachi shitemasu.
(Esta bom, nos esperamos as 4hs.)

B. Você

2. Yoyaku wo shitai no desu ga.....
(Desejo reserva uma consulta.)
4. Kaita Tarou desu.
(Me chamo Tarou Kaita.)
6. Ashita no yuugata 4 ji gurai ha
daijyoubu desuka.
(Amanhã as 4hs da tarde esta bem?)
8. Onegaishimasu.
(Agradeco.)

No Hospital

A. Recepcionista

1. Hokensho dashite kudasai.
(Seu cartão do seguro, por favor.)
3. Kyou, dou saremashitaka.
(Qual e seu problema?)
5. Netsu hakatte kudasai.
(Medir a febre, por favor.)
7. Suwatte omachi kudasai.
(Espere sentado, por favor.)

C. Doctor

9. Dou saremashitaka.
(Qual é o seu problema?)
11. Itsu kara desuka.
(Desde quando ?)
13. Netsu arimashitaka.
(Tem febre?)
15. Kusuri Dashite yousu wo mimashou.
(Vou dar remédros e vamos ver como vai
ficar a situacao).

B. Você

2. Hai.
(Sim, Tome.)
4. Onaka ga itai desu.
(Estou com dores no estomago)
6. Hai.
(Sim.)
8. Hai.
(Sim.)
10. Onaka ga itai desu.
(Estou com dores no estomago.)
12. Kinou no yoru kara desu.
(Desde ontem à noite.)
14. Nakatta desu.
(Não tenho.)
16. Wakarimashita. Arigatou gozaimashita.
(Esta bem. Muito obrigado.)

Receita

Nama Harumaki

Ingredientes (para 2 pessoas)

- Peito de frango 1/2
- Camarão 10 camarões
- Alface 3 folhas
- Kaiware poquinho
- Broto de feijão quantidade adequada
- Rice paper 4 a 6 folhas
- Salsa



"RICE PAPER"

Preparação

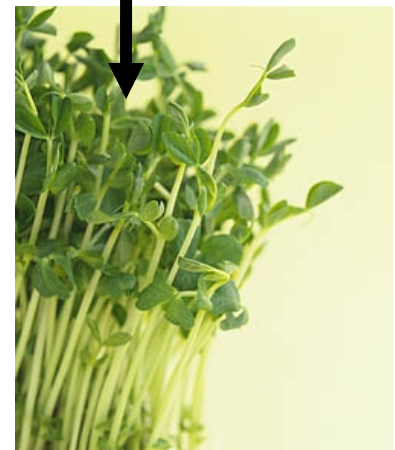
Broto de feijão

1. Ferver o peito, camarões e "moyashi".
 2. Cortar o alface em tamanhos que possa comer.
 3. Depois de ferver o peito, despedase.
 4. Cortar os camarões em 3 partes.
 5. Coloque água em uma tigela grande, para que possa molhar o "rice paper".
 6. Coloque o "rice paper" encima do talho e acrescentar, alface e enrole um pouco, depois acrescentar o "moyashi" e enrole de novo. Depois, acrescentar o frango, os camarões e o "kaiware".
 7. Isso é tudo!!
- O "Nama Harumaki" lo pode comer com o molha de salsa do chile.



"MOYASHI"

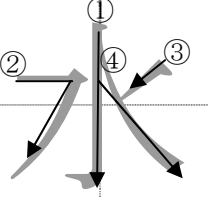
"KAIWARE"



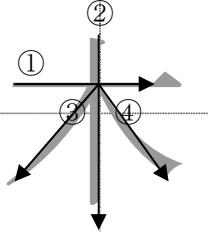
Kanji Counder

Estude um pouco de Japonês

Quarta-feira · Água/Sui · Mizu

Quinta-feira · Arvore/Moku · Ki

Sexta-feira · Ouro · Dinheiro/Kin · Kane

