

交流イベント『いけばなでひなまつり』

がつ こうはん
あつというまに2月も後半ですね。
ひ の はる けはい かん
日も伸びて、春の気配も感じられるようになりました。
がつ にち にちようび おこな
ラウンジでは3月13日(日曜日)に『いけばなでひなまつり』というイベントが行われます。
いっしょ にんぎょう つく
一緒にいけばなしたり、おりがみでひな人形を作りませんか？
がいこくじん むりよう にほんじん えん さんかひ
外国人は無料、日本人は200円の参加費になります。
よやく どうじつちよくせつ き
予約はいりません。当日直接ラウンジに来てくださいね♪

This year you can have chance to decorate beautiful Peach Blossoms with Hina Ningyou and make Hina Ningyou with Origami all together.

いけばな DE ひなまつり
Special Hina Matsuri with Ikebana 2016
13th March 11:30 - 1:00 p.m.

This year you can have chance to decorate beautiful Peach Blossoms with Hina Ningyou and make Hina Ningyou with Origami all together.

桃の花や桜の花をいけて、一緒に日本伝統行事「ひなまつり」を楽しみましょう。
おりがみでひな人形を作るコーナーもありますよ。

会場 通北国際交流ラウンジ 多目的ホール
日時 3月13日(日) 11:30 ~ 13:00
参加費 外国人無料 (Free of charge) 日本人 ¥200
当日参加 随時入場可

横浜市通北国際交流ラウンジ Yokohama Kohoku International Lounge
〒222-0202 横浜市西区戸部1-1 / 220-1 Shuhocho, Kohoku-ku, Yokohama Phone: 045-459-0170
Email: info@kohoku.jp / info@kohoku.org URL: http://kohoku.jp/

→詳しくはチラシをクリックして下さい。
大きく表示されます。

カテゴリ: イベント, ラウンジだより | 投稿日: 2016-02-22

日本語能力検定 N1、N2、N3対策講座 4月スタート！

N1、N2、N3対策講座の申込受付は終了しました (5/7)

日本語専門教室では、7月の日本語能力検定試験受験を目標に、
4月からN1、N2、N3対策講座を開講します。
あなたも7月の合格目指して頑張りましょう！

受講を希望される方は、こちらで詳細をご確認のうえ、港北国際交流ラウンジ窓口で
お申し込みください。

////////////////////////////////////

にほんご せんもん きょうしつ の あんない

7がつの にほんごのうりよく けんていしけん (N1、N2、N3) を
もくひょうに 4がつから べんきょうします。

じゅこうを きぼうされるひとは、[こちら](#)で かくにんしてください。
もうしこみは、こうほくらウンジまどぐち まで おねがいします。

カテゴリ: 新着情報, 日本語教室 | 投稿日: 2016-02-16

「ロシア語入門」と「ベトナム語入門」応募を締め切りました

「ロシア語入門」「ベトナム語入門」
応募受付を終了しました。(4/5)

.....
↓講座詳細です。

H28年4月からスタートする外国語教室の中で、今回当ラウンジで
まったく新しくスタートする講座に注目！

[「ロシア語入門」](#) [「ベトナム語入門」](#)

ロシアとベトナムは、最近交流が増えて注目度がアップしている国々の1つです。
ロシアやベトナムへの旅行を計画されている方はぜひ旅先で現地の方と言葉を交わせるようになってみませんか。
ネイティブ講師と基礎から楽しく学びましょう。

2020年東京でのオリンピック・パラリンピック開催が決まり、日本を訪れる外国人はこれからますます増えそうです。
あなたも港北国際交流ラウンジの外国語教室で、国際交流の新たな一歩を踏み出しませんか。

↓申込方法など詳細はチラシをご覧ください。

注目の H28 年度前期 外国語講座 新規講座のご案内

ロシア語入門

近くて遠い隣国、とされてきたロシア。でも、美しい言語や文化に興味を持つ。ロシアを訪れる日本人は増えています。ビジネスでも需要が期待されるロシア語。あなたもネイティブ講師と基礎から学んでみませんか？

【本】10:00-11:30
【期】4-9月(7期)
55,000円

ベトナム語入門

近年日本を訪れるベトナム人が急増し、日本からの旅行客としても人気が高まっている。日本人にとってのベトナム語は、特に接客や観光に活用されています。ネイティブ講師と楽しく学びましょう！

【本】10:30-11:30
【期】4-9月(7期)
55,000円

※ロシア語入門とベトナム語入門はH29年3月までの1年間の講座です。
※年(期)ごとに継続の要領を掲載させていただきます。

英語でニッポン!

2020年東京でのオリンピック・パラリンピック開催が決まり、日本を訪れる外国人はこれからますます増えていきます。街中で、レストランで、外国人に話しかけられたら? 観光案内することになったら? 「英語でニッポン!」は、シニアをターゲットに日本語、英語を学ぶ講座です。ふとした会話のなかにも、日本のおもてなしの心を伝えられる講座です。日本の文化、習慣、食、観光を身近に感じて英語で簡単に話せる会話力を身につけてみましょう。

【本】10:30-11:00 4-9月(7期)
18,000円 ※お申し込み費がかかります。
※H28年度限定での半額開催です。

講座期間 2025年10月24日(金)まで **講座申込みの締め切り** 2025年9月15日(月)まで

※申込み: 対象の講座を、本、住所、年齢、性別、電話番号、Eメール等の個人情報を登録の上お申し込みください。【お申し込み】費用は、講座料に受講料がかかります。

※申込み先: 〒222-0002 横浜市港北区大森西2-16-1 横浜港北国際交流ラウンジ 外国語教室

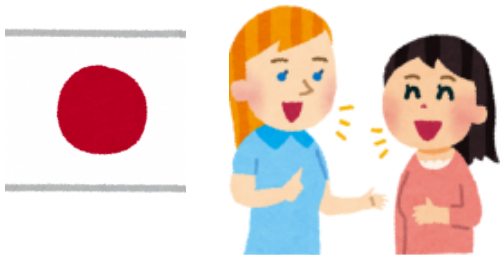
横浜市港北国際交流ラウンジ

カテゴリ: 外国語教室, 新着情報 | 投稿日: 2016-02-14

【外国語教室】英語で日本を紹介しよう！

この講座はすでに募集を終了しています。

外国の方にもっと「日本」のことを英語で紹介できるようになりたいなと思ったことはありませんか？



港北国際交流ラウンジで4月からスタートする「英語でニッポン！」は外国の方に日本の食、年中行事、伝統文化やスポーツ、娯楽、名所などについて実際に英語で説明する場面を想定して、会話ができる力をつける講座です。



2020年東京でのオリンピック・パラリンピック開催が決まり、日本を訪れる外国人はこれからますます増えそうです。街中で、レストランで、外国人に話しかけられたら? 観光案内することになったら?

あなたも、シンプルな表現でわかりやすく日本<ニッポン>を紹介する英語を学びましょう！
↓申し込み方法など詳細はチラシをご覧ください。



カテゴリ：外国語教室, 新着情報, 未分類 | 投稿日: 2016-02-09

世界の料理2016

毎年恒例の交流企画部看板イベント『世界の料理』が
今年も賑やかに開催されました 🍴
今年も13か国14名のシェフの皆さんが自国の料理を
ふるまってくださいました。
珍しい世界のお料理を体験できるのはもちろんですが
このイベントの醍醐味はなんといっても食を通して身近で
お話をしながら国際交流が出来ることだと思います。

今年のメニューはこちら！

世界の料理 2016

料理のご案内

	国	料理名	材料
1	ネパール	フラウラ	ブラック・ウラッド・ダル(豆)、スパイス、塩、生姜、油etc.
2	ベトナム	SpringRoll(揚げ春巻)	豚肉、卵、玉ねぎ、マッシュルーム、ヌードル、ライスペーパーetc.
3	フィリピン1	PANCIT CANTON (フィリピン風焼きそば)	ヌードル、鶏肉、キャベツ、ニンジン、玉ねぎ、セロリ、にんにく 塩、コショウetc.
4	フィリピン2	ADOBO(アドボ)	チキン、ポークetc.
5	タイ	マッサマンカレー	鶏肉、じゃがいも、ココナツミルク、砂糖、香辛料etc.
6	オーストラリア	Meat Pie	牛肉、玉ねぎ、コーンスターチ、トマトソース、ウースターソース ベジマイト、ペイストリー、卵
7	ウクライナ	プロフ	鶏肉、米、玉ねぎ、ニンジン、にんにく、油、塩、コショウ、スパイスetc.
8	フィンランド	カリヤランピェーラッカ	米、牛乳、サラダ油、ライ麦粉、小麦粉、卵、バター、絹ごし豆腐、塩 ブラックソルト、ターメリック、ニュートリショナル、イースト
9	ドイツ	シュマンドクーヘン	サワークリーム、砂糖、小麦粉、etc.
10	アメリカ	Chili con carne(チリコンカーン)/ Corn Bread	牛肉、トマトソース、チリパウダー、玉ねぎ、パプリカ、クミン、金時豆etc. コーンミール、バター、小麦粉、ベーキングパウダー、卵、ミルク
11	メキシコ	モレ/プリトー/ワカモレ	鶏肉、メキシカンソース/牛肉、トルテイヤ、ピーマン、玉ねぎ、トマト/ アボガド、トマトetc.
12	チリ	エンパナーダ/パブレ/マテ茶 パステルデチョコロ/セモラコンレチエ	ひき肉、玉ねぎ、小麦粉、トマト、トウモロコシ、 セモリナ粉、牛乳etc.
13	インド	チキンチャンプ	チキン、ヨーグルト、オニオン、グリーンチリ ジンジャー、ガーリック
14	日本	あやどりちらし	米、ニンジン、キュウリ、椎茸、卵、パプリカ、チーズ、スキムミルク 砂糖、塩、酢etc.

13か国のお料理を一度に味わえる機会はそうそうないですよ 😊



大賑わいの会場の様子。



最後にシェフのみんなでハイチーズ！



楽しい時間をありがとうございました♪

次回のイベントもどうぞお楽しみに！（交流企画部 M.T）

カテゴリー: イベント, ラウンジだより, 新着情報 | 投稿日: 2016-02-08

[サイトマップ](#) [サイトポリシー](#)

Copyright ©2000-2016 Yokohama Kohoku International Lounge All Rights Reserved.