



## 일본어교실 안내

- 일 시 : 9월 2일~12월 16일 각 교실 1기 13회
- 월요코스 9월 2일~ 13:00~14:30
- 화요코스 9월 10일~ 10:00~11:30  
18:30~20:00
- 금요코스 9월 13일~ 10:00~11:30  
18:30~20:00
- 토요코스 9월 14일~ 10:00~11:30
- 화요일 오전 중 코스만 1세반 이상의 자녀를 맡길 수 있습니다. (무료입니다)



- 회 비 : 1기 1,000 엔  
환불은 없습니다.
- 신 청 : 8월 1일 (목) 부터 창구에서

## 니혼데 쿠라스카이 (일본에서 생활하는 모임)

- 일 시 : 9월 12일~12월 5일  
목요일 (1기 13회)  
10:00~11:30

지금까지 배워 온 것을 실제로 일상 생활 속에서 말하고 글로 쓸 수 있도록 구체적으로 공부합니다.



- 회 비 : 1기 2,000 엔  
환불은 없습니다.
- 신 청 : 8월 1일 (목) 부터 창구에서

## 일본어능력시험 수험준비교실 N1 · N2 · N3

- 일 시 : 8월 30일~11월 22일 모두 금요일 13:30~15:00
- 회 비 : 각 레벨 4,000 엔 (수업 12회+설명회와 레벨체크)  
교재비 2,420 엔이 별도로 듭니다.
- 정 원 : 8~12명
- 신 청 : 8월 1일 (목) 부터 창구에서

11월 15일에 모의시험을 실시합니다.



## 유익한 정보 ㉔ 도장\*에는 여러 종류가 있는 것을 알고 계십니까?

일본에는 자신의 이름을 쓰는 대신에 도장을 사용하는 습관이 있습니다. 서류 내용에 대해서 「확인했습니다」 「알겠습니다」 와 같은 뜻을 나타내기 위해서 사용합니다. 도장을 다른 말로 \*인감(印鑑いんかん)이라고도 합니다. 도장에는 3 종류가 있습니다.

実印 (じついん) · · 시정촌(市町村, 시읍면)에 등록을 한 도장입니다.

집이나 차를 살 때 등 중요한 계약을 할 때 사용합니다.

認印 (みとめいん) · · 신고하지 않은 도장입니다. 배달 물건을 받을 때 등 일상 생활에서 가장 많이 쓰고 있습니다.

銀行印 (ぎんこういん) · · 은행에서 계좌를 만들 때 사용하는 도장입니다.



어느 쪽 도장도 서명을 대신하므로 소중하게 씁시다.

## 일본어회화클럽 개최 중

- 일 시 : 7월 2일, 16일 8월 6일, 20일  
9월 3일, 17일 모두 화요일  
10:00~11:30
- 비 용 : 1회 100엔
- 정 원 : 8명
- 신 청 : 내관 또는 전화, 이메일로

공부한 일본어를 말하고 싶다!  
더 유창하게 되고 싶다!  
자신의 기분을 전하고 싶다!  
생활에 필요한 단어를 알고 싶다!  
이런 사람에게 추천합니다.



## 외국인을 위한 컴퓨터교실

- 일 시 : 9월 19일, 26일 10월 3일, 10일, 17일, 24일  
모두 목요일 13:30~15:00
- 회 비 : 5,000엔 (6회분) 환불은 없습니다.
- 정 원 : 10명 (선착순)
- 대 상 : 외국인으로 가타카나 히라가나를 읽을 수 있는 분
- 신 청 : 8월 11일 (일) ~ 9월 11일 (수) 창구, 전화로
- 설명회 : 9월 12일 (목) 13:30~14:00

학생 1명에 선생님 1명으로  
친절하게 가르칩니다.



## 외국과 이어진 고등학생을 위한 자유공간

- 일 시 : 7월 3일, 10일, 24일 9월 4일, 11일, 25일  
모두 수요일 8월은 쉽니다.  
16:30~19:30 (최종입실 18:30)
- 신 청 : 오른쪽 QR 코드로. 참가 무료



WiFi, 컴퓨터를 사용할  
수 있습니다. 대학생  
볼런티어(자원봉사자)가  
있습니다.

## 【보고】 2월 23일 「딸기 따기체험에 갔습니다」



일본어를 공부하고 있는 사람들도 아이들도 나이 드신 분들도 딸기 따기 체험에 많이 참가했습니다. 딸기는 아주 크고 새빨개서 연유 (\*1) 가 없어도 충분히 달고 맛있었습니다. 활짝 핀 가와즈벚꽃(\*2) 을 볼 수 있어서 아주 즐거운 하루였습니다.

\*1 우유에 설탕을 넣어 줄인 것. 매우 담니다.

\*2 벚꽃 종류의 하나로 다른 벚꽃보다 일찍 핍니다.



## 【보고】 3월 27일 「베트남 요리교실」

저는 베트남요리를 만든다고 들었을 때 아주 흥분했습니다. 반 선생님과 다른 강사분 모두가 저에게 자세하게 가르쳐 주셨습니다. 요리를 만드는 과정도 먹을 때도 즐겁게 교류할 수 있었습니다. 앞으로도 교류해 보고 싶습니다.(초등 6학년)



본래의 맛을 내기 위해 다양한 재료와 향신료를 사용해서 많은 공부가 되었습니다. 특히 '도리가라' (\*3) 로 우려낸 육수는 베트남의 쌀국수인 '포'와 잘 어울리는 맛이었습니다. 혼자서도 만들 수 있을 것 같습니다. 반 선생님 덕분에 즐거운 강좌였습니다. 꼭 2번째를! \*3 닭에서 살을 발라 낸 뼈

강좌나 이벤트의 신청은 요코하마시 고난국제교류라운지로.  
홈페이지에 이벤트의 상세한 정보가 실려 있습니다.  
페이스북도 있습니다. '좋아요'를 눌러 주십시오.  
요코하마시 고난구 가미오오카 니시 1-6-1 유메오오카  
오피스타워 13층 전화 : 045-848-0990 팩스: 045-848-3669

이메일 주소



페이스북 주소



라운지로 오시는 길

