

Nói về việc được quyền giữ lại số điện thoại di động trang 1

Nấu ăn trong dịp lễ lộc (O-sechi ryori) và trong dịp Tết trang 2, trang 3

Tin tức về các sự việc trong năm 2007 trang 4

Quyền giữ lại số điện thoại di động (Keitai denwa bango portability)

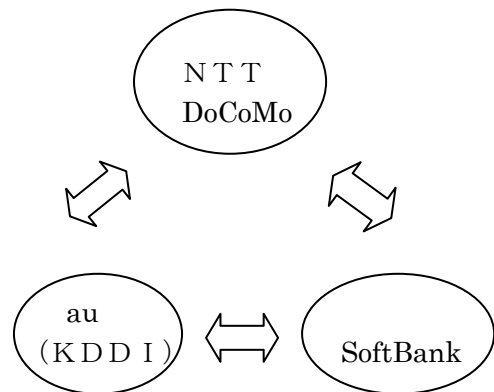
Chế độ giữ lại số điện thoại di động đang sử dụng được bắt đầu từ ngày 24 tháng 10. Xin giải thích một số điểm về nội dung của chế độ và cách thức sử dụng.

Hỏi : Chế độ được giữ lại số điện thoại di động là thế nào ?

Đáp : Là chế độ cho giữ lại số điện thoại di động đang sử dụng khi muốn trả máy điện thoại này để thay đổi loại máy của hãng điện thoại khác.

Hỏi : Làm thủ tục gì để xin giữ được số điện thoại ?

Đáp : 1. Trước tiên là xin nơi hãng điện thoại đang sử dụng phát hành quyền 'đặt trước số MNP'
-MNP yoyaku bango wo hakko suru- (3 chữ viết tắt MNP có nghĩa là mang theo số điện thoại di động).



Cũng số điện thoại đó mà chuyển qua hãng điện thoại khác được

- Nơi xin : Nơi bán máy điện thoại, hoặc bằng internet hoặc call center.
- Thời gian hiệu lực : có hiệu lực trong vòng 15 ngày kể từ ngày xin. Trong thời gian này mà không đăng ký mua điện thoại nơi hãng mới thì sẽ bị mất quyền và phải trở về giao ước điện thoại với hãng cũ.

2. Mang theo tờ phát hành quyền đặt trước số MNP đến cửa hàng bán máy điện thoại muốn mua. Tại đây chọn máy và chọn lựa lệ phí phải trả. Khế ước mua điện thoại đã xong rồi thì liền tại đó sẽ được trao cho máy điện thoại mới nhưng có số điện thoại đang sử dụng. (Chú ý : khế ước mua điện thoại mới không làm được qua internet hoặc Call center).

Hỏi : Việc làm thủ tục xin giữ số điện thoại có mất lệ phí hay không ?

Đáp : Phải trả lệ phí 'bỏ khế ước cũ' và lệ phí 'thủ tục khế ước mới'

Lệ phí 'bỏ khế ước cũ' là trả cho hãng điện thoại bỏ khế ước, hãng nào cũng là 2.100 yen.

Lệ phí 'thủ tục khế ước mới' là trả cho hãng điện thoại mới mua.

KDDI và Soft Bank là 2.835 yen, NTT DoCoMo là 3.150 yen.

Hỏi : Phải chú ý điểm nào khi lợi dụng chế độ giữ lại số điện thoại di động ?

Đáp : • Phải thay đổi địa chỉ mail.

- Bị mất số năm liên tiếp sử dụng điện thoại, phải tính lại từ năm đầu ở hãng mới nên tỷ lệ giảm giá bị hạ và nếu trở lại hãng cũ thì cũng trở thành năm thứ nhất.
- Mất hết các điểm sử dụng điện thoại đã có.
- Nếu có gia nhập 'phục vụ giảm giá khi liên tục sử dụng' 'Keizoku riyo waribiki service' thì có trường hợp phải trả lệ phí khi bỏ khế ước.
- Có trường hợp phát sinh ra lệ phí về thủ tục.
- Máy điện thoại đang sử dụng không còn dùng được nữa khi đem số qua máy hãng mới.

Osechi Ryori – Món ăn ngày Tết



Osechi Ryori là từ ngữ nói về những món ăn vào dịp Tết. Và từ khoảng ngày 29 tháng 12, người ta đã bắt đầu làm các món ăn này. Trên thực tế thì bắt đầu dùng từ ngày 1 đến ngày 3 tháng 1. Có nhiều loại thức ăn và liên quan đến niềm vui của ngày Tết, các món ăn được nghĩ rằng sẽ là sự khởi nguồn mang đến những điều tốt lành. Món ăn ngày Tết Osechi Ryori còn được suy nghĩ là để cho những phụ nữ nội trợ luôn bận rộn chuyện gia đình sẽ không cần phải làm việc bếp núc trong 3 ngày và có được ngày rảnh rỗi. Kể đến các món ăn Osechi Ryori đủ loại này sẽ được cho đầy vào hộp đựng gọi là Jubako. Jubako thì có từ 3 tầng đến 5 tầng.

Trước đây, ở mỗi gia đình đều tự làm các món ăn Osechi Ryori nhưng hiện nay vào khoảng cuối tháng 12 thì có thể mua tại các siêu thị, các cửa hàng bách hóa.

Gần đây, các món ăn Osechi Ryori ngoài món ăn truyền thống của Nhật Bản còn có các món ăn theo Tây Phương và Trung Quốc cũng được thực hiện.

Chúng tôi xin được giới thiệu 2 món ăn đơn giản.

Và sẽ được thực hiện bằng những nguyên liệu có bán thường xuyên ở các cửa tiệm, vì vậy quý vị cũng có thể dùng trong những bữa ăn bình thường:

NAMASU phần 4 người dùng

Calori : 188kcal . tiền nguyên liệu : khoảng 130 yen

Đây là món rau gồm củ cải trắng và cà rốt được sử dụng dấm và là món ăn đơn giản không dùng lửa để nấu. Sau khi làm xong hãy để khoảng 2, 3 ngày sau dùng sẽ ngon. Đồng thời, màu trắng của củ cải trắng và màu đỏ của cà rốt trông rất đẹp. Tại Nhật Bản, sự phối hợp giữa màu đỏ và trắng được nghĩ là sự chúc mừng. Đối với những quý vị không thích ăn sống hoặc thích ăn thức ăn mềm thì hãy luộc sơ qua rồi hãy dùng nhé. Đây là món ăn có ít calori và không dùng dầu nên tốt cho sức khỏe.

Nguyên liệu

Củ cải trắng400 g (khoảng 1/3 củ cải trắng loại vừa)

Cà rốt50 g (khoảng 1/2 củ cà rốt loại nhỏ)

Muối1 muỗng nhỏ (3 g)

(Phần để dùng theo thứ tự số 2)

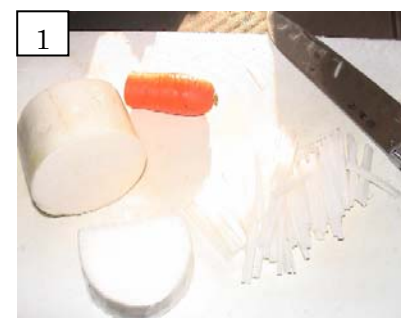
Nguyên liệu dấm ngọt

Dấm4 muỗng lớn (60 ml)

Đường2 muỗng lớn đầy (18 g)

Muối2, 5 muỗng nhỏ (7, 5g)

1. Gọt vỏ củ cải trắng và cà rốt, cắt nhỏ dài (dài 4 cm, to 2 mm)



2. Cho phần 1 vào đồ đựng như tô, chậu rồi trộn với muối.

Để đó khoảng 20 phút. Khi rau thấm rồi thì bóp để vắt nước ra, xong đổ nước đó đi.

3. Trộn dấm, đường, muối để làm dấm ngọt và để đó rồi trộn dấm ngọt và phần rau số 2.



THƠM KINTON phần 4 người dùng

(Kinton: một loại thức ăn điểm tâm gồm khoai, đậu, gạo)

Calori : 499kcal tiền nguyên liệu : khoảng 350 yen

Là món khoai tây được nêm muối, tiêu, bơ v.v...được làm bằng khoai lang. Món kinton đúng ra không phải cho thơm vào và phải cho vào đó hạt dẻ, nhưng nếu cho thơm vào sẽ không tốn công sức, thời gian và có thể làm món này bất cứ lúc nào. Khi cho hạt dẻ vào thì màu vàng của hạt dẻ được nghĩ là màu hoàng kim và nó được làm ra trong ý nghĩa cầu nguyện cho có được nhiều tài sản.

Nguyên liệu :

Khoai lang : ...280 g (1/2 củ khoai lang cỡ lớn)

Đường :1,5 muỗng lớn (14 g)

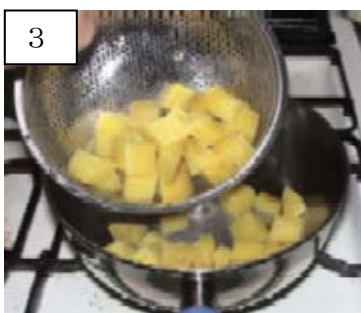
Trái thơm (dứa) đóng hộp : 2 miếng

Nước thơm hộp :....1/4 ly (50 ml)


Muối :1/5 muỗng nhỏ (0, 5 g)



1. Gọt vỏ khoai lang, cắt góc 2 cm, cho vào tô hoặc chậu đựng nước rồi để đó.
2. Rửa kỹ khoai lang rồi luộc với lượng nước vừa ngấm đầy khoai lang.
3. Nếu thấy khoai lang đã mềm rồi thì đổ nước nóng đi. Cho khoai lang vào nồi 1 lần nữa, bắt lửa lên cho hết hơi nước.
4. Cho vào đường, muối, nước thơm hộp rồi bật lửa, trộn đều cho đến khi hết nước. Cuối cùng, trộn chung với thơm đã được cắt nhỏ



Ý nghĩa các món ăn Osechi Ryori
Su Renkon (Củ sen dấm)
Vì củ sen có các lỗ nên nhìn được qua hướng đối diện, nên món ăn này được nghĩ rằng [có triển vọng tốt]



Kazu no Ko (Nhiều con cái)
Là trứng cá gọi là Nishin. Vì trứng có số lượng nhiều, nên dùng món ăn này với nguyện vọng có được nhiều con cái.

☆☆☆ Tin tức các sự việc trong năm 2007 ☆☆☆

- ◆ Ngày 1 tháng 1 (thứ hai) **Vào thăm thành Himeji miễn phí** Thời gian : từ 7 giờ 30 đến 16 giờ
- ◆ Thượng tuần tháng 1 **Hội thả diều toàn quốc** Địa điểm : Công viên trường đua ngựa Himeji
<Nơi hỏi thăm> Himejishi kanko koryu suisin sitsu 079-287-3659 <http://www.city.himeji.hyogo.jp/kankosin/>
- ◆ Ngày 7 tháng 1 (chủ nhật) **Đội cứu hỏa, lễ xuất động đầu năm**
Địa điểm : Công viên Sirotochia (phía bắc thành Himeji)
Thời gian : Nghi lễ : khoảng từ 9 giờ 30~; Trình diễn : khoảng từ 10 giờ 20~
Trình tấu nhạc của đội âm nhạc cứu hỏa, biểu diễn nghệ thuật của đội cứu hiểm và cứu hỏa.
- ◆ Ném đậu đuổi quỷ Là lễ cầu nguyện cho gia đình được khỏe mạnh, đuổi tai ách đi. Ở đình và chùa có nghi thức ném bánh nếp (như bánh dày), ném đậu. Theo tục xưa nói rằng chỉ cần ăn đậu ném này tương đương với số tuổi thì được mạnh khỏe cả một năm.
Các địa điểm chính tổ chức nghi thức ném đậu :
Ngày 18 tháng 1 Shoshazan Enkyoji tomo@lifeware-design.jp (Hỏi thăm bằng anh ngữ được)
Ngày 3 tháng 2 Harima no kuni sosha (<http://www2.ocn.ne.jp/~sohsha/>) · Hiromine jinja · Shoshazan Enkyoji · Himeji jinja
Ngày 11 tháng 2 Masuiyama zuiganji
- ◆ Spring festival (Lễ hội xuân) được dự định tổ chức vào ngày chủ nhật 11 tháng 3.

☆☆☆ Thông báo của Hiệp hội giao lưu quốc tế Himeji ☆☆☆

Tin về lớp học nhật ngữ dành cho người nước ngoài kỳ 3 của niên độ 2007, toàn khóa gồm có 10 buổi học (từ tháng 1 đến tháng 3 năm 2007) do nhóm giao sư chuyên nghiệp dạy từ sơ cấp nhật ngữ cần thiết cho sinh hoạt hàng ngày (văn phạm, đàm thoại, đọc và viết).

Sơ cấp A (thứ tư, chủ nhật), sơ cấp B (thứ năm, chủ nhật), sơ cấp C (thứ tư, chủ nhật), sơ cấp D-1 (chủ nhật), sơ cấp D-2 (thứ năm). Có tất cả 8 lớp.

Số học viên : mỗi lớp 20 người

Học phí : 3.000 yen.

Tiền bài học : Sơ cấp A, B, C, D-2 sách Minna no nihongo sách chính ¥2.625 (cả thuế).

Minna no nihongo sách phụ ¥2.100 (cả thuế).

Sơ cấp D-1 chưa định

Địa điểm phòng học : Himejishi Kokusai koryu center Egret lầu 4 Himejishi,
Honmachi 68-290

Đăng ký : Muốn học cần phải đăng ký trước, xin hãy đến :

Himejishi kokusai koryu kyokai, jimukyoku (Egret Himeji lầu 3)

Nhận đơn : Từ ngày 1 tháng 12 (thứ sáu) nhận đơn xin học.

Xin hỏi chi tiết nơi Hiệp hội giao lưu quốc tế Himeji

※※※Thư ngỏ ban biên tập※※※※

Thủ tục thay đổi hãng điện thoại di động đã trở nên dễ dàng rồi, nhưng do sự cạnh tranh phục vụ khách hàng về thủ tục và lệ phí mà đã có trục trặc xảy ra làm cho không thể an tâm được. Tuy nhiên vấn đề là ta nên suy nghĩ là dùng điện thoại với mục đích gì để thận trọng trong việc thay đổi máy.

「VIVA! ひめじ」 số 20 dự định phát hành vào tháng 3. Chúng tôi mong chờ ý kiến của quý vị.

Đã nhờ sự phiên dịch và kiểm bản thảo của quý vị :

Bồ đào nha ngữ : Higashimura Kozue

Việt ngữ : Ishida Ken, Nguyễn, Kayama Misa

Chúng tôi chỉ đăng tên quý vị đã cho phép, cảm ơn sự hợp tác của quý vị

「VIVA! ひめじ」 đang cần sự giúp đỡ thiện chí của quý vị trong việc phiên dịch và kiểm bản thảo, nếu thấy thích công việc này xin mời liên lạc theo địa chỉ dưới đây, chúng tôi mong chờ quý vị.

Địa chỉ liên lạc

Himeji kokusai koryu kyokai Himeji International Association

Egret Himeji 3F, 68- 290 Honmachi Himejishi 〒670-0012

TEL: 079-287-0820 FAX: 079-287-0824

Mail to: kokusai@city.himeji.hyogo.jp

