

Inuyama News letter

News

Boletín Multilingüe

Publicado por: Municipalidad de Inuyama
Editado por: Asociación Internacional de Inuyama

2017 Verano No.88

Español

INDICE

- P.1 Plazos para pagos de impuestos . Ventanillas para el pago de impuestos en días feriados
P.2 Medición de Talla y Peso del bebé • Realización de un curso corto sobre desmame en 5.º mes • Consulta de salud de 1 año • Consulta de Salud de los 2 años y 3 meses y clase de cepillado dental • Centro de salud bucal
P.3 CUIDADOS PARA CUBRIR LA BASURA INCINERABLE CON RED
Entrevista a un vecino: Harita Misako
P.4 Información de Turismo • INFORMACION SOBRE LAS CLASES DE JAPONES DE INUYAMA
P.5 Conociendo la culinaria casera peruana P.6 ATENCION MEDICA EN LOS DIAS FERIADOS

1 Plazos para pagos de impuestos (Julio de 2017~Septiembre de 2017)

Plazos		31 de julio	31 de agosto	2 de octubre
Tipo				
Impuesto sobre inmuebles		2.ª Parcela		
Impuesto Municipal/Provincial			2.ª Parcela	
Impuesto Nacional de Salud		2.ª Parcela	3.ª Parcela	4.ª Parcela
Seguro de Asistencia a la Vejez		4.ª Parcela	5.ª Parcela	6.ª Parcela
Seguro de Salud de los Ancianos			1.ª Parcela	2.ª Parcela

Seamos puntuales con el pago de los impuestos!

2 Ventanillas para el pago de impuestos en días feriados

Se abre las ventanillas para los servicios de pago, consulta y pedido del Certificado de Pago de Impuestos. Las consultas sobre pago de impuestos pueden ser hechas mediante reserva previa antes de venir a la Sección Shuunouka (Tesorería).

▼ Local: Ventanilla de la Tesorería de la Municipalidad en el 1^{er} piso.

▼ Fechas y Horarios 2.º y 4.º domingo de cada mes de 9:00~12:00



Informaciones: Municipalidad de Inuyama

Shuunouka (Tesorería)

☎(0568)44-0317

● Medición de Talla y Peso del bebé.

Fechas			
12 de julio (miércoles)	9 de agosto (miércoles)	13 de septiembre(miércoles)	11 de octubre (miércoles)

Para los bebés de 0 a 4 meses que no hayan pasado por examen medico.

Se medirán las talla y el peso del bebé.

Horario de recepción: 10:30 ~ 11:30 Traer Libreta de Salud Materno Infantil (Boshi Kenkou Techou)

● Realización de un curso corto sobre desmame en 5.º mes

Fechas			
19 de julio(miércoles)	16 de agosto (miércoles)	20 de septiembre (miércoles)	18 de octubre (miércoles)

Para los bebés que hayan pasado por el examen medico de lo 4.º mes.

Juegos interactivos madre-niño, charla sobre desmame, lectura de libros ilustrados, consulta sobre crianza etc...

Horario de recepción: 10:15 ~ 10:30 Traer Libreta de Salud Materno Infantil (Boshi Kenkou Techou)

● Consulta de salud de 1 año

Bebes nacidos en	Fecha	Bebes nacidos en	Fecha
Julio 2016	26 de Julio (Miérc)	Agosto 2016	23 Agosto (Miérc)
Noviembre 2016	27 Noviembre (Miérc)	Octubre 2016	25 Octubre (Miérc)

Se harán mediciones físicas, juegos interactivos, charla sobre alimentación y dentición, consultas sobre crianza etc...

Horario de recepción: 9:20 ~ 9:45 Traer Libreta de Salud Materno Infantil (Boshi Kenkou Techou)

● Consulta de Salud de los 2 años y 3 meses y clase de cepillado dental

Bebes nacidos en	Fecha	Bebes nacidos en	Fecha
Abril 2015	20 Julio (Jueves)	Mayo 2015	24 Agosto (Jueves)
Junio 2015	28 Septiembre(Jueves)	Julio 2015	26 Octubre (Jueves)

Se harán mediciones físicas, examen dental, orientación de cepillado, aplicación de flúor, control de placa, consulta sobre crianza etc...

Horario de recepción: Se les asignará en el momento de la reserva (a partir de las 9:30). Traer Libreta de Salud Materno Infantil (Boshi Kenkou Techou), cepillo y vaso.

Es necesario reservar hasta con 1 mes de antelación a partir de la fecha que se les asigne.

Para hacer el control de placa se utilizará soluciones reveladores de placa y para eso debe traer delantal o toalla.

● Centro de salud bucal (Lugar: Shimin Kenko Kan Sara Sakura)

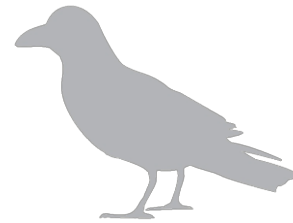
Para los ciudadanos Contenido : Examen dental, aplicación de flúor (menores de 12 años)

Fecha y horario: 1 de Octubre (Domingo) de 9:00 a las 12:00 No es necesario reserva.

Informaciones : Centro de Salud de Inuyama ☎ (0568)61-1176

CUIDADOS PARA CUBRIR LA BASURA INCINERABLE CON RED

Les solicitamos colocar la basura incinerable en las bolsas determinadas y sacar en los días de recolección hasta las 8:00 am. Poner la red para evitar que los cuervos y los gatos rompan las bolsas de basura. El esparcimiento de la basura afecta el tráfico y daña la imagen de la ciudad. Cuando saque la basura incinerable cubrala bien con la red para no causar daños.

**Daños hechos por los cuervos**

Pedimos cooperación para que se cumplan las reglas de separación de basura y mantener la ciudad limpia.

Informaciones: Municipalidad Inuyama Sección Ambiental ☎(0568)44—0344

Entrevista a un vecino**Harita Misako**

Hoy presentamos a Harita Misako quien vive en Nishikoken en Inuyama. Ya pasaron 5 años desde que me mudé de Nagoya para Inuyama.

Antes yo trabajé en una NPO donde daba soporte educacional y clases de japones a los niños Extranjeros.

Aún hoy día hago trabajos de traducción y enseño japones.

El idioma que traduzco es chino y participo en las traducciones de Newsletter Inuyama desde su numero 68.

Mi encuentro con el idioma chino ocurrió cuando vi un panfleto de un club de idiomas particular y me inscribi , la participación el la Expo Aichi como voluntaria donde pude sentir cuán interesante es el intercambio entre culturas diferentes lo que me hizo querer estudiar más el chino. En esta ocasión tomaba 1 clase a la semana, utilizaba la televisión y la radio para estudiar. Cuando niña solia escuchar transmisiones de radio del exterior en las madrugadas. Yo nunca fui estudiante de intercambio ni residente en el extranjero. Hoy dia, con los smartphones uno puede escuchar facilmente las trasmissiones del exterior ó leer artículos. Uno necesita estar practicando el idioma para que no se olvide, por eso es fundamental saber cuanto tiempo dispones para estudiar. De ahora adelante, si el tiempo me lo permite, me gustaria estudiar otros idiomas. Si hubiera otra oportunidad quisiera escribir otro artículo. Un saludo.



Información de Turismo

CAMPAÑA DE VERANO EN INUYAMA	FUEGOS ARTIFICIALES EN EL RIO KISOGAWA
Período: Desde el martes 1ro. al jueves 31 de agosto. Lugar: Toda el área del Castillo de Inuyama. Contacto: Oficina de Turismo de Inuyama ☎ (0568) 61-6000 Más detalles: Vistan Yukata para visitar el Castillo de Inuyama y podrán recibir una variedad de beneficios, además habrá una gran variedad de eventos.	Período: Del martes 1ro. al miércoles 9 de agosto, desde las 7:50 pm hasta finalizar el programa. Lugar: En las orillas del Rio Kisogawa. Costo: Gratis Se suspenderá: Si aumentan los niveles del rio Kisogawa Contacto: Oficina de Turismo de Inuyama ☎ (0568) 61-6000 Más detalles: Teniendo como fondo el Castillo de Inuyama, tesoro nacional, desde la nave superior habrán 200 fuegos artificiales.
38 ava. EDICION DE LOS FUEGOS ARTIFICIALES DEL FESTIVAL DE VERANO JAPAN-LINE	LA PESCA TRADICIONAL "UKAI" EN EL RIO KISOGAWA
Período: Jueves 10 de agosto desde las 7:30 pm Lugar: En la rivera del Rio Kisogawa Precio: Gratis (asientos pagados 1,500 yenes) Se suspenderá: Si se presenta alguna situación especial y se deba transferir para otra ocasión. Contacto: Oficina de Turismo de Inuyama ☎ (0568) 61-6000 Más detalles: Desde lo alto de la nave del Castillo de Inuyama, tesoro nacional, habrán unos 3,000 fuegos artificiales. Desde muy temprano habrá congestión vehicular por lo que rogamos por favor utilice el transporte público.	Período: Se celebrará desde el inicio de las celebraciones al domingo 15 de octubre. Por las mañanas a partir de las 11:30. En la tarde desde las 5:45 de la tarde (No habrá comida a partir de las 7 pm) Lugar: En las riveras del Rio Kisogawa. Costo: Adultos, 2,600 yenes por persona Niños, 1,300 yenes c/u Se suspenderá: El día jueves 10 de agosto. Otros días por inundación del rio. Contacto: Compañía de Turismo del Rio Kisogawa S.A. ☎ (0568) 61-2727 Más Detalles: Los Ujo (personas que realizan la pesca) suben a la embarcación y hacen que los cormoran marinos cojan los peces siendo un método antiguo de pesca en el rio. Desde el barco puede verse este método de pesca tradicional, que se realiza desde hace 1300 años..En la tarde puede verse muy bien el Ukai por lo que es popular

INFORMACION SOBRE LAS CLASES DE JAPONES DE INUYAMA

DESEA APRENDER JAPONES?

Diviértase con los profesores voluntarios. No desea aprender japonés con sus amigos? A las personas que no sepan japonés les damos una cálida bienvenida!! Si no sabe que hacer cuando no puede hablar japonés, el profesor desde el mismo punto de vista que el alumno le enseñara la manera cortés. No siente ansiedad por vivir en Japón? Por ejemplo en una emergencia, (temblor, incendio) podría conversar con los vecinos? Sobre los hábitos de Japón, no conoce su cultura. Porque no visitar a las personas que le interesan? Porque no viene a visitarnos una vez? En primer lugar no dude en unirse a nosotros.

Fecha y hora: Todos los domingos desde las 10 hasta las 11:45 de la mañana.

Lugar: Centro Internacional de Turismo de Inuyama (FREUDE) (Inuyama, Matsumoto cho 4 Chome 21 banchi)

Costo: 500 yenes por mes (todos los meses, el primer día de clases), incluso si usted participa en las clases a mediados del mes. Por favor pague el mes después de la matrícula. Las clases se dividen por niveles (4 clases)

Mayores informes: Asociación Internacional de Inuyama. Secretaría: ☎ (0568) 61-1000

Lunes a viernes desde las 9 de la mañana hasta las 5 de la tarde. Los segundos sabados, domingos y feriados. A excepción del 4to lunes.

< Conociendo la culinaria casera peruana >

Comida: Tallarines Verdes
“Pasta con Espinaca y Albahaca”

La Señora Rosa Nakamura, peruana, descendiente japonesa, que vive en Gakuden Nishikitano, presentó la receta de “tallarines verdes” de albahaca y espinaca. Niños y adultos aman los tallarines verdes en Perú. Se parece mucho a la salsa genovesa de origen italiano, pero la diferencia con la salsa italiana es que se le agrega albahaca y espinaca. A menudo se les da a los niños como recompensa.



Por ejemplo, cuando estudian bien, ayudan en los deberes de la casa o cuando se les pregunta a los niños “que te gustaría comer?” casi siempre responden tallarines verdes. Para que sus niños hagan bien las tareas, no les gustaría preparar esta receta peruana de tallarines verdes?

INGREDIENTES: Para 4 personas

- 500 grs. de fideos/tallarines
- 4 cdas. grandes de aceite de oliva (2 para licuar y 2 para freir)
- 100 grs. de mantequilla
- 100 grs. de hojas de espinaca (solo las hojas)
- 100 grs. de hojas de albahaca
- 2 cubitos de caldo de gallina
- 5 grs. de sal
- 20 grs. de queso parmesano
- 10 grs. de ajo molido

**PREPARACION**

- Lavar las hojas de espinaca con las hojas de albahaca y licuar junto con las 2 cucharadas grandes de aceite de oliva (aceite de ensalada).
- En una olla hervir el fideo con agua y al estar cocido colar.
- En una olla/sartén echar 2 cucharadas grandes de aceite y freir el ajo molido. Una vez dorado el ajo echar el licuado, los cubitos de caldo de gallina, la sal y pimienta.
- Hervir un poco para que se consuma el jugo y añadir la mantequilla.
- Echar el fideo/tallarín a la olla/sartén, revolver, añadir el queso parmesano y comprobar la sazón.
- Adicionar sal y pimienta al gusto.

SUGERENCIAS

- Mezclar en la misma sartén/olla los tallarines, el queso parmesano y la salsa verde para que coja más sabor.
- En Perú se suele servir el tallarín verde con pollo frito, bistec, milanesa de pollo (en la foto esta servida con pollo frito)

ATENCION MEDICA EN LOS DIAS FERIADOS

Atención médica (durante el día) en los feriados

Lugar: Clínica de la ciudad de Inuyama para atención de emergencias: Inuyama shi, Goroumaru higashi 1-70. ☎ (0568) 62-8100

Recepción: Mañana de 8:30 - 11:30 am (Consulta a partir de las 9:00 am)

Tarde de 1:30 - 4:15 pm (Consulta a partir de las 2:00 pm)

Atención médica (durante la noche) en los feriados

Lugar: Institución médica que se encuentra de turno

Recepción: Desde las 5 pm - 8 pm

Información: Municipalidad de Inuyama, Kenkou suishinka (División de Promoción de la Salud) (shimin kenkoukan) (Pabellón de la Salud de los Ciudadanos). ☎(0568) 63-3800



		MEDICINA INTERNA			CIRUGIA		
M	D	CENTRO MEDICO	TELF.	BARRIO	CENTRO MEDICO	TELF.	BARRIO
7	2	Clínica familiar Yui	68-3311	Gakuden	Clínica Funabiki	62-8811	Zyotou
	9	Centro Med. Okabe	62-7121	Inuyama	Clínica Oftalmológica Satoshi	68-3104	Haguro
	16	Clínica Itsuki	62-3101	Inuyama	Clínica Cirugía Takeuchi Seikei	61-7311	Inuyama
	17	Clínica Kurokawa Sukoyaka	61-0083	Inuyama	Otorrinolaringología Niwa	67-6868	Haguro
	23	Clínica Med. Gral. Itatsu	67-3333	Gakuden	Otorrinolaringología Kobayashi	61-3154	Inuyama
	30	Centro Med. Miyata	67-5566	Haguro	Clínica Dermatológica Takeuchi	62-7511	Inuyama
8	6	Clínica del Corazón Sawada	62-5556	Inuyama	Cirugía Ortopédica Takuya	69-1800	Gakuden
	11	Hospital de Inuyama	61-2017	Inuyama	Clínica Matsumura	61-1488	Inuyama
	13	Clínica Med. Gral. Sumire	68-0025	Gakuden	Oftalmología Kobayashi	62-7278	Inuyama
	20	Clínica Zyounan	61-0132	Inuyama	Cirugía Ishihara	62-2855	Inuyama
	27	Medicina Interna Murakami	62-2201	Inuyama	Clínica de la Madre Feliz	63-4103	Zyotou
9	3	Centro Médico Andou	61-0316	Inuyama	Oftalmología Miyata	61-0200	Inuyama
	10	Clínica Andou	62-8881	Zyotou	Hospital Satou	67-7660	Haguro
	17	Clínica, Med. Gral. Yoshida	62-9222	Inuyama	Cirugía Ortopédica Kawamura	67-1134	Gakuden
	18	Cirugía Ortopédica Miyasaki Med. Gral.	68-0461	Haguro	Clínica Kuwabara	61-1118	Zyotou
	23	Clínica Midori	67-3311	Haguro	Clínica Dermatológica Yamamoto	62-6855	Inuyama
	24	Medicina Gral. Kimura	67-0008	Haguro	Clínica Funabiki	62-8811	Zyotou

Inuyama NewsLetter Published by Inuyama City Hall 〒484 - 8501 Aichiken Inuyamashi Oaza Inuyama Aza Higashihata 36
 Edited by Inuyama International Association
 〒484 - 0086 Aichiken Inuyamashi matsumotocho4-21 Inuyama International Tourism Center 『Freude』
 TEL : (0568) 61-1000 FAX : (0568) 63-0156 E-mail : ija@grace.ocn.ne.jp HP : <http://iiea.info>

Staff : (English) Kusakabe Kazuro, Uchimura Hidetomo, Shibata Atsuyuki, Yasumura Megumi, Emanuele Ito, Lesley Walter, Tanaka Miki, Nakamura Yoriko, Elder McColm, Elder Cardon
 (Spanish) Carlos Tawara, Ruiz Bulnes Ricardo Arturo, Hishikawa Chiduko, Kuwagaki Michelle
 (Portuguese) Marcos Yara, Terano Hide, Bruno Sueishi, Lucimare Terada, Edison Kakahara
 (Chinese) Wu huixing, Ma xianyuan, Harita Misako, Fukuta kazue, Takamori Yuko
 (Viet-Nameese) Ngo Thi Thuy, Dinh Trong Dinh, Nguyen Duy Lap, Pham Cong Phong