



Boletim Informativo da prefeitura de

# HAMAMATSU

12月号 ポルトガル語版



Boletim informativo de HAMAMATSU  
Dezembro /2023

CIDADE DE HAMAMATSU

Utilizar o código QR para acessar o site do Boletim Informativo de Hamamatsu.  
\*O "código QR" é marca registrada da "Denso Wave Inc."

População de Hamamatsu: 789.478  
População de brasileiros: 9.796  
(Dados de 01.12.2023) Hamamatsu

\*Este boletim é a tradução parcial do informativo em japonês "Koho Hamamatsu". \*Todos os telefones para informações são para atendimento em japonês.

Nome das divisões em 13/novembro.

Devido à reorganização distrital em 01/janeiro/2024, haverá alteração no nome de algumas divisões.

### Boletim Informativo de Hamamatsu Plus

Site que traduz automaticamente o [Boletim Informativo de Hamamatsu] para cerca de 100 idiomas e japonês simplificado



### CANAL HAMAMATSU

Site oficial da prefeitura de Hamamatsu com informações sobre o cotidiano, etc. em 6 idiomas e japonês simplificado.



## ◆ ◆ ◆ INFORMAÇÕES (お知らせ) ◆ ◆ ◆

### Processo seletivo para servidor público contratado

< 会計年度任用職員(資格職等) >

**Conteúdo:** Serviço de consulta sobre impostos na Divisão de Medidas de Recolhimento de Impostos (interpretação/tradução em português)

**Vaga:** Indeterminada

**Data da seleção:** 12/janeiro (sex.)

**Admissão:** Após fevereiro. Contrato anual renovável até 5 anos (30h/semana)

**Inscrição:** Pessoalmente ou enviar pelo correio à Divisão de Recursos Humanos [data de postagem até 26/dezembro (ter.)]

Site da prefeitura ▶



Divisão de Recursos Humanos (Jinji-ka) ☎457-2081

### Hamamatsu Flower Park

< フラワーパーク >

Conteúdo	Data
① Concerto de Natal	23/dez (sáb.) e 24/dez (dom.) ① das 17:00 às 17:30 ② das 18:00 às 18:30
② Presente de Ano Novo 2024! Imonijiru (sopa) gratuita (a partir do ensino médio)	01/jan (seg.) a 03/jan (qua.), das 10:00 às 10:30 ※ Encerrará ao acabar
③ Presente de Ano Novo 2024! Artigos de papelaria (até ensino ginasial)	01/jan (seg.) a 03/jan (qua.), das 10:00 às 10:30 ※ Encerrará ao acabar
④ Exposição de tulipas	01/jan (seg.) a 28/fev (qua.), das 10:00 às 16:30
⑤ Nanakusa gayu (sopa de arroz com ervas) gratuito	07/jan (dom.), das 11:00 às 12:00 ※ Encerrará ao acabar
⑥ Caminhada entre as Flores	13/jan (sáb.), das 10:00 às 12:00

Site ▶



(Nishi-ku, Kanzanji-cho) ☎487-0511

### Hamamatsu Fruit Park Tokinosumika

< フルーツパーク時之栖 >

Conteúdo	Data
① Colheita de morango	Até 02/jun (dom.), das 9:30 às 15:00
② Colheita de morango a noite	23/dez (sáb.), das 19:00 às 20:00
③ Apresentação da Banda Sinfônica do Colégio Hamamatsu Higashi	24/dez (dom.), das ① 11:00, ② 13:00
④ Experimentar a sensação de voo em balão	01/jan (sáb.), das 18:30 às 20:00
	07/jan (dom.), das 6:30 às 7:30

**Inscrição:** Site, Telefone ※Buscar detalhes no Fruit Park

Site ▶



(Kita-ku, Miyakoda-cho) ☎428-5211

## Museu da Ciência (Mirai-ra)

&lt; 科学館 (みらいーら) &gt;

Conteúdo	Data
① Mini workshop “Super Ball Rocket”	Até 08/jun (seg.), das 13:00 às 15:30
② Exposição Especial de Inverno “Todos se divertindo! Artesanato 2023”	De 23/dez (sáb.) a 08/jan (seg.), das 9:30 às 17:00 ※Horário do concurso ①11:30, ②13:30; 14:30 (cerca de 1 hora para cada concurso)
③ Planetário com narração ao vivo “Grande explosão espacial”	De 26/dez (ter.) a 29/fev (qui.) das 14:30 às 15:25 ※Projeção aos sábados, domingos, feriados e de 26/dez (ter.) a 08/jan (seg.): das 11:40 às 12:35
④ Brincadeiras antigas	04/jan (qui.) a 08/jan (seg.), das 9:30 às 17:00
⑤ Visita noturna - planetário especial “O céu do dia + céu estrelado em outros países	12/jan (sex.), das 18:50 às 19:45
⑥ Tema da visita noturna em janeiro: Viagem ao mundo da ciência”	12/jan (sex.), das 17:01 às 20:00

※Fechado de 29/dez (sex) a 03/jan (qua)

Site ►  

(Naka-ku, Kitaterajima-chō) ☎454-0178



## 55ª Exposição Infantil da cidade de Hamamatsu

&lt; 第55回 浜松市子どもの市展 &gt;

## Data:

1ª parte: Escolas primárias municipais (inclui Fuzoku Hamamatsu Elementary School) ➡ 04/jan (qui) a 10/jan (qua)

2ª parte: Pré-escolas municipais, escolas ginásiais municipais (inclui Fuzoku Hamamatsu Junior High School) ➡ 13/jan (sáb) a 19/jan (sex.), das 9:30 às 17:00 (entrada até 16:30).

※Fechado de 09/jan (ter.) e 15/jan (seg.)

Local: Museu de Arte Hamamatsu (Naka-ku Matsushiro-cho)

Site da prefeitura ►  

Divisão Pedagógica (Shidō-ka) ☎457-2411



## Distribuição gratuita de “Pipa com horóscopo chinês do ano 2024”

&lt; 2024「お正月干支風無料配布」 &gt;

Período: 1/jan (seg.) até 03/jan (qua.), a partir das 9:00

※Encerrará ao acabar

Site ►  

Pavilhão do Festival de Hamamatsu (Hamamatsu Matsuri Kaikan) ☎441-6211



## Consulta gratuita para estrangeiro

&lt; 外国人のための相談会(無料) &gt;

Conteúdo	Data	Horário
Consulta com despachante, mediação de questões envolvendo cidadão japonês e estrangeiro (Despachante ADR)	06/jan (sáb.)	13:00 às 16:00
Consulta jurídica	13/jan (sáb.) e 25/jan (qui.)	
Consulta sobre seguro social e trabalho	18/jan (qui.)	
Consulta sobre visto	01/fev (qui.)	

Local: CREATE Hamamatsu (Naka-ku, Hayauma-cho)

Inscrição: Pessoalmente/telefone (por ordem de chegada)

Site ►  

Centro Intercultural de Hamamatsu (Hamamatsu-shi Tabunka Kyōsei Center) ☎458-2170



## Não provoque queimadas

< 野焼きはやめましょう >

Por regra, a prática da queimada é proibida. Poderá estar incomodando a vizinhança. Mesmo em caso de queimada com finalidade agrícola, florestal, etc., havendo queixa, pediremos para extinguir o fogo.

Site da prefeitura ▶

Divisão de Preservação do Meio Ambiente (Kankyō Hozen-ka) ☎453-6170



## Notificação para matrícula em escola primária e ginásial

< 市立小中学校の入学通知書の送付 >

O *hagaki* "nyūgaku tsūchisho" será enviado até o final de janeiro, ao responsável pela criança que ingressará na escola primária/ginásial em abril de 2024. Favor levar o *hagaki* no dia da cerimônia de ingresso escolar.

※ Caso não receba o *hagaki*, favor contatar a Divisão de Apoio Educacional.

Site da prefeitura ▶

Divisão de Apoio Educacional (Kyōiku Shien-ka) ☎457-2406



## Pagamento do imposto municipal por débito automático!

< 市税は口座振替にしよう! >

É tranquilo! Seguro! Conveniente!

Também poderá solicitar pelo site da Prefeitura ➡



©浜松市

Divisão de Assuntos Gerais de Serviços Fiscais (Zeimu Soumu-ka) ☎457-2261

## Informações sobre o Novo Coronavírus (COVID-19)

< 新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) に関するお知らせ >

**P▶ Estou com febre, tosse, etc.  
O que devo fazer?**

**R▶** Ligue e consulte seu "Médico de preferência".  
Caso não tenha "Médico de preferência", poderá ligar e se informar no Novo Coronavírus Call Center.  
Digitar [1] após ouvir a mensagem em japonês.

Hamamatsu - Novo Coronavírus Call Center (consulta por telefone)

☎ **0120-368-567** (gratuito)

※ Após a telemensagem, selecionar o número da informação desejada



Nº	Informação	Horário
1	<b>Centro de consulta e orientação</b> Em caso de febre, tosse, suspeita de estar infectado, etc.	Disponível 24 horas Todos os dias
2	<b>Sobre mal-estar da pessoa com Covid-19</b> Caso os sintomas se agravem enquanto se recupera em casa etc.	

※ Para emissão de Comprovante de tratamento, consulta exceto sintomas de mal-estar, etc., ligar na Divisão de Saneamento e Higiene Pública "Seikatsu Eisei-ka" (☎453-6118).

## ● Covid-19 "Campanha de vacinação outono/2023"

**P▶ O cupom de vacinação de outono ainda não chegou.  
O que devo fazer?**

**R▶** Caso possua cupom de vacinação (3ª a 6ª dose), poderá utilizá-lo. Caso contrário, poderá solicitar a reemissão pelo telefone exclusivo de vacinação ou pelo site.

Reserva pelo Disque vacina (¥ 0)

**TEL 0120-319-567**, das 9:00 às 17:00

※ Cuidado para não discar errado.

Vacinação contra Covid-19



※ Para mais detalhes, consultar o site da prefeitura ou ligar para o Disque vacina.

Vamos deliciar a “Hamamatsu Power Food”

< 浜松パワーフードを食べよう! >



Nabe de inverno



~Power food do mês~

Ostra do lago Hamana



O Lago Hamana desde antigamente é famoso pela produção de ostras, que são grandes, suculentas, ricas em minerais e muito saborosas. Podem ser consumidas cozidas, fritas, etc.

Ingredientes (para 2-4 pessoas)	Modo de fazer Preparo: cerca de 30 minutos
<b>Ostras do Lago Hamana:</b> 300g (Hamamatsu Power Food)	① Remova delicadamente a sujeira das ostras com água salgada e escale-as brevemente. ② Corte o salsão em tiras finas sem ir contra as fibras e retire o amargor em água corrente. ③ Ferva o <i>dashi</i> (disponível em supermercados) em uma panela de barro e, quando ferver, dissolva o missô. ④ Adicione uma pequena quantidade de sal e molho de soja para ajustar o sabor. <b>Dica</b> Prepare o caldo um pouco mais forte pois o sabor ficará mais suave ao adicionar os vegetais! ⑤ Adicione todos os ingredientes, exceto o salsão, e deixe ferver. ⑥ Pouco antes de comer, adicione o salsão e pronto.  <b>Dica</b> Para quem gosta de sabor mais picante, poderá salpicar com um pouco de pimenta <i>Ichimi</i> !
<b>Celery (salsão, aipo):</b> 1 talo grande	
<b>Hamamatsu mugimiso (Missô de cevada):</b> 150g	
<i>Hakusai</i> (acelga): 2 folhas	
Cogumelo Enoki: 1 pacote	
Cogumelo Shitake: 4 unidades	
<i>Konnyaku</i> : 50g	
<i>Dashi</i> (caldo): 1800mL (ajustar a quantidade de caldo conforme a capacidade da panela)	
Sal: um pouco	
<i>Shoyu</i> (molho de soja): um pouco	
Pimenta <i>Ichimi</i> (pimenta <i>Shichimi</i> ): um pouco	
<b>Dica:</b> Poderá substituir a ostra por frango e o salsão por cebolinha japonesa ( <i>negui</i> ). Também ficará delicioso com tofu, rabanete, cenoura e outros vegetais que estejam sobrando na geladeira. Se cortar as cenouras no formato de folhas de outono, ficará ainda mais bonito.	

Mensagem do fornecedor da receita

Para manter a saúde no frio que se aproxima, aproveite as nutritivas ostras do Lago Hamana e os vegetais de inverno de Hamamatsu. Com certeza aquecerá seu coração e corpo.

Esta receita está disponível no site Cookpad! (As receitas anteriores também estão disponíveis)

Aplicativo “Boletim Plus” –  
O Boletim Informativo da Prefeitura de HAMAMATSU no seu smartphone!

< 広報はままつがスマートフォンアプリ「広報プラス」で読める! >

Download do aplicativo →

Para Android



Para IOS



Também criamos site do Boletim Informativo da prefeitura de HAMAMATSU!

Divisão de Opiniões e Relações Públicas (*Kōchō Kōhō-ka*) ☎457-2021

Boletim Informativo de Hamamatsu

Edição : HAMAON, Inc.  
Publicação : Divisão de Opinião e Relações Públicas  
(*Kocho koho-ka*) ☎ 053-457-2021

Mês de publicação : Dezembro 2023  
(publicado no dia 20 de cada mês)  
Tiragem: 4.300 cópias