

八代市教育委員会生涯学習課

八代市公民館講座 かわら版 No.26

かわら版もくじ

ちょっと便利な
Gmail アプリ
操作

こんな料理を作りました
台湾料理講座
メニュー紹介

すぐに使える
中国語フレーズ
10 選

かわら版バックナンバー

過去の「かわら版」はこちらから



⇒今までに発行したかわら版が出ます
見たい記事をお選びください

公民館講座 Web 版

講座の動画はこちらから



⇒YouTube に飛びます。データが大きい
ため、Wi-Fi での視聴をお勧めします

受講生募集中！

各種講座はこちらから



どんな講座が受けたいか、
講座企画についての
アンケートを実施して
います。ご回答お待ち
しています！



発行・編集：
八代市教育委員会 生涯学習課
問い合わせ：0965-30-1110
syogai@city.yatsushiro.lg.jp



すぐに使える中国語フレーズ10

昨年度に引き続き、中国語の表現を取り上げています。中国語を話すクルーズの乗船客や乗組員などに会ったら、ためらわずにこれらのフレーズを使ってみてはいかがでしょうか。

1 おはようございます。



ザオシャンハオ
早上好！

ニンザオ
您早！



2 こんにちは（午後しか使わない）



シャーウーハオ
下午好。

シャーウーハオ
下午好。



3 こんにちは。



ワンシャンハオ
晚上好。

4 おやすみなさい。

ワンアン
晚安。



5 とても美味しいです。



ヘンハオチー
很好吃。

シエシエ
谢谢。



ありがとうございます。

6 楽しかったです。



チェンカイシン
真开心。

タイハオラー
太好了。



そりゃ良かったです。

7 本当にありがとうございました。



タイシエシエニーラ
太谢谢你了。

多少オーバーに
表現したほうが
よいですね。



ブヨンシエ
不用谢。

どういたしまして

8 よこそ八代へ。

ホワン イン ニー ライバーダイ
欢迎你 来八代。



受入ありが
とう。

シェシエニーダージェイダイ
谢谢你的 接待。



9 熊本が好きです。



ウオシーホウアンシオンベン
我喜 欢 熊 本。

（返事）
わたしも

ウオ イエシー
我也是。



10 クルーズ船はきれいですね。



ユウルンジェンピョオリャン
邮轮真漂亮。

そのとおりです。

メイツウオ
没错。



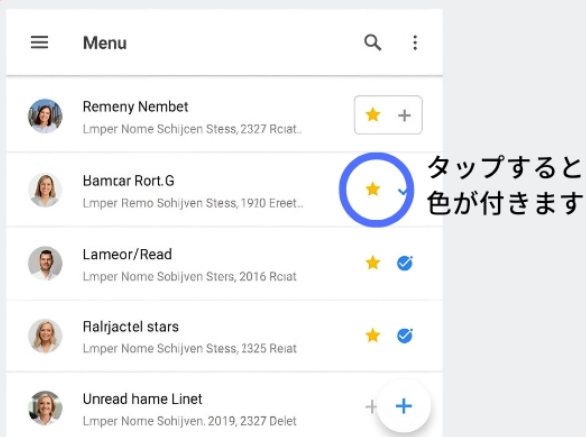
不要メールをサクッと 一括削除！ ～スマホアプリ版～

スマートフォンでGmailを使っていると、いつの間にか溜まってしまいう不要なメール。スッキリさせたいですよね！
まとめて削除する方法を紹介します。



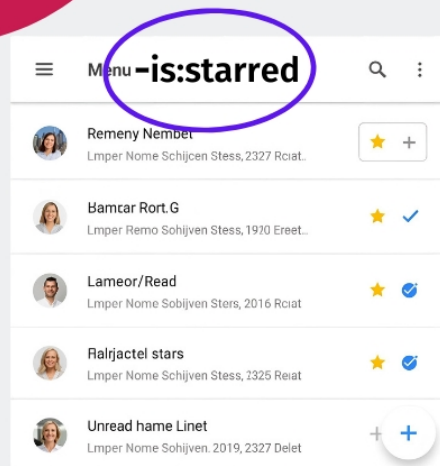
1

削除したくないメールに★をつける



2

検索窓に
-is:starred
と入力



3

表示された
メール一括選択

表示されたメールのひとつをタップ



画面左上の「すべてを選択」にチェック



画面右上のごみ箱マークをタップ

これでゴミ箱への移動が
完了しました！

4

必要かもしれない
メールの場合は....

迷ったらアーカイブ！

アーカイブしたメールは「受信箱」から
「すべてのメール」に移動します

アーカイブするには、メールを左右どちらかにスワイプ（横方向にスライド）すると完了です

赤色で「ゴミ箱」が出てきたら、「ゴミ箱」への移動となるのでご注意ください！

そのほか、「登録内容の管理」ってメニューも新たに加わりました。配信登録したけど、もういらないう場合はぜひ使ってみてください♪



台湾料理講座

美味しい2品の台湾料理をご紹介します！今回は、令和7年度お出かけ公民館講座の講師を務めた楳木拓郎氏のレシピです。皆様もぜひこの手軽な料理を試し、台湾の食文化への理解を深めてくださいね。



油飯
(ヨウファン)

別名
台湾風おこわ

材料（2～3人分）

もち米	2合	
豚もも薄切り	80g	
干しいたけ	3個	
生姜	1かけ	
醤油	小さじ1	
ごま油	大さじ1 と 1/2	
干しエビ	大さじ1	
揚げエシャロット	大さじ1	
白コショウ	少々	
A	醤油	大さじ1 と 1/2
	オイスターソース	大さじ1/2
	酒	大さじ1
	砂糖	大さじ1/2

作り方

1. もち米を洗って、炊飯器にもち米と水（1 + 3/4カップ、350cc）入れ30分間放置後、普通に炊く。
2. 干ししいたけを水でもどしておく。水けを絞り軸を取って薄切りにする。
3. 豚肉を1cm幅に切って醤油(小さじ1)を揉み込む。
4. 生姜をみじん切りにする。
5. フライパンにごま油を熱し、しいたけ、生姜、豚肉を入れて中火で炒める。
6. 干しエビ、揚げエシャロット、白コショウを加え、Aを加えて汁けがなくなるまで炒める。
7. 炊き上がったもち米に混ぜる。



胡椒蝦
(フージャオシャー)

エビはいいよ～

材料（2人分）

エビ(殻付き頭無し)	8～10尾
ニンニク	1かけ
サラダ油	大さじ2
酒	大さじ3
白コショウ	小さじ1
黒コショウ	少々
塩	少々

作り方

1. ニンニクをみじん切りにする。
2. エビの背わたを取り除き水気を拭き取る。
3. フライパンに油を中火で熱しニンニクを炒める。
4. エビと酒を加えて、蓋をして火を通す。
5. 白コショウ、黒コショウ、塩を加えて汁気を飛ばすように強火で炒める。

