

令和4年3月1日

# KKGだより

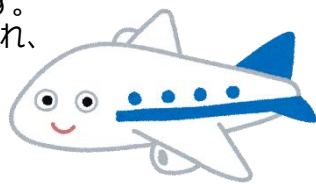
中部日本国際学院

第3号

## ごあいさつ



2022年を迎え、早いものでもう3ヵ月目に突入しております。3月1日より「外国人の新規入国制限の見直し」が開始され、段階的に水際対策が緩和されていくとのことですね。技能実習生が学院に入校する日も近いかも…!? 2022年も、少しでも皆様のお役に立てるような情報を発信してまいります。今年もどうぞよろしくお願いいたします。



## 花粉症と 新型コロナウイルス感染症

季節の変わり目に起こりやすい疾患が「花粉症」と呼ばれるアレルギー症状です。現在、「人前でくしゃみをしづらい」「目をこすすることで、目の粘膜からコロナに感染するかもしれない」などの理由で、早々と病院を受診される方が多いとのこと。また、花粉症とコロナの症状は似ている部分がある部分があり、花粉症だと思ったら、実はコロナに感染していた、ということがよくあります。発熱があったり、鼻詰まりがないのに嗅覚障害や味覚障害があったりする場合は、迅速にPCR検査を行うことをおすすめいたします。

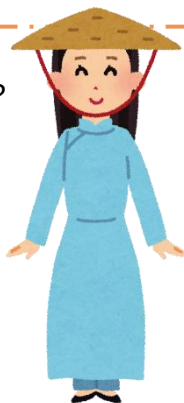


## ちよこつと豆情報!



「バイン チュン (Bánh Chung)」という食べ物を知っていますか?

ベトナムでは、旧正月に、日本のちまきに似たものを食べるのが習慣となっています。それがこの「バイン チュン」という食べ物です。ベトナムでは、スーパーなどでも販売していますが、ほとんどの場合、家庭で作るそうです。もち米と豚肉と緑豆を蒸したものを、「ゾン」というウコン科の葉で包んだ食べ物で、もちもちとした触感が特徴的です。日本でも、ベトナム食材店や通販で購入し、食べることができます。機会があったら、ぜひご賞味ください。



## 排水管のつまり

実習生受入れで起こり得るトラブルの一つに「排水管のつまり」があります。中部日本国際学院では、授業内で油や生ゴミの捨て方など指導しておりますので、今回「KKGだより」に記載させていただきます。英語、中国語、インドネシア語、ベトナム語、カンボジア(クメール)語に翻訳されていますので、技能実習生にも読んでいただけますと幸いです。



= 原因①つまりが起こる原因の多くは「油汚れ」=

### ●つまり・悪臭

油は、温度が低くなると固まる性質があります。洗い流された油が、排水管に少しずつ蓄積していき、最後にはつまらせてしまうのです。さらに、放置した油汚れは悪臭を発生させます。

### ●水漏れ

調理した直後(熱して高温になった状態)の油が排水管に流れると、シンク下の排水管が熱で劣化して破れてしまい、水漏れが起こる危険性があります。

### 【解決策】

- 皿のマヨネーズや油汚れは、キッチンペーパーや新聞紙で拭いてから洗ってください。
  - 揚げ油は冷ましてから、牛乳パックか、ビニール袋の中に、水を含ませたキッチンペーパーや新聞紙を入れて、流し込みます。ビニール袋の場合、2重にして使うと安心です。または、スーパーやドラッグストアなどで売られている油処理用の凝固剤を使用しましょう。
- ※油を入れた牛乳パックやビニール袋は、早めに可燃ごみに出してください。

## Regarding clogged drain pipes



= One of the main out of most causes of clogging are "oil stain deposits" =

### ● That is, a foul odor develops

Oil has the property of hardening when the temperature drops. The washed-out oil gradually accumulates in the drain pipe and eventually clogs up the pipe. In addition, oil stains left unattended will give off a foul odor.

### ● Water leakage from the drain pipe

When oil after cooking (heated to a high temperature) immediately flows into the drain pipe, the drain pipe under the sink will deteriorate and crack due to heat, and a risk of water leakage occurs.

### 【solution】

- Wipe mayonnaise and oil stains on the dishes with kitchen paper or newspaper before washing.
  - After cooling the frying oil, use a milk carton or a plastic bag and wet kitchen napkin paper or newspaper. Insert wet napkins or newspaper into milk carton or plastic bag and pour the used oil. In the case of a plastic bag, it is safe to use it in duplicate. Alternatively, use an anticoagulant as a clogged oil treatment sold at supermarkets and drug stores.
- \* Please dispose of oil-filled milk cartons and plastic bags as combustible waste as soon as possible.

## Đường ống thoát nước bị tắc



= Nguyên nhân ① Nguyên nhân đa phần dẫn đến tắc là 「Dầu bẩn」=

### ●Tắc·Mùi hôi

Dầu có tính chất đông cứng lại khi nhiệt độ giảm xuống. Dầu sau khi rửa được xả đi, dần dần tích tụ trong ống thoát nước, cuối cùng làm tắc ống thoát nước. Ngoài ra, bỏ mặc dầu bẩn không xử lý sẽ sinh ra mùi hôi.

### ●Rò rỉ nước

Nếu dầu ngay sau khi nấu (đang nóng) chảy vào đường ống thoát nước, đường ống thoát nước dưới bồn rửa sẽ xuống cấp và rách do nhiệt và có nguy cơ xảy ra rò rỉ nước.

### 【Giải pháp】

•Hãy lau vết Mayonnaise và vết dầu bẩn trên đĩa bằng khăn giấy hay giấy báo trước khi rửa.

•Sau khi dầu chiên nguội, cho khăn giấy và giấy báo đã được nhúng nước vào trong vỏ hộp sữa hoặc túi vinyl, sau đó đổ dầu vào. Khi dùng túi vinyl, nếu dùng 2 túi sẽ an tâm.

Ngoài ra, hãy sử dụng chất làm đông để xử lý dầu có bán tại siêu thị và hiệu thuốc.  
※Hãy vứt vỏ hộp sữa và túi vinyl đựng dầu vào rác cháy được càng sớm càng tốt.

## 排水管堵塞



= 原因 (1) 造成堵塞的原因多为“油渍”=

### ●总之·恶臭

油有温度变低就会凝固的性质。冲洗过的油在排水管内一点点积累，最后会堵塞排水管。而且，放置的油污会产生恶臭。

### ●漏水

烹饪后（加热后变成高温的状态）的油倒入排水管的话，水槽下的排水管会因热而劣化并破裂，有发生漏水的危险。

### 【解决办法】

• 盘子里的蛋黄酱和油污，请用厨房用纸或报纸擦拭后再洗。

• 炸油冷却后，将水放入牛奶盒或塑料袋中，放入水的厨房用纸和报纸，然后流入。塑料袋的话，用两层比较放心。

或者，请使用超市、药店等卖的处理油用的凝固剂。

※请尽早将放入油的牛奶盒和塑料袋扔进可燃垃圾中。

## ការស្ទះបំពង់បង្ហូរទឹក



= មូលហេតុ (1) ភាគច្រើនជាមូលហេតុនៃការស្ទះគឺ "ប្រឡាក់ខ្លាញ់" =

### ● ការកកស្ទះ · ក្លិនស្អុយ

ខ្លាញ់ជាសារធាតុម្យ៉ាងវ៉ាន់នឹងឡើងកកនៅពេលសីតុណ្ហភាពធ្លាក់ចុះទាបៗ ខ្លាញ់ដែលបានលាងសម្អាតចេញនឹងហូរទៅប្រមូលផ្តុំបន្តិចម្តងៗ កកកុញនៅក្នុងបំពង់បង្ហូរទឹកហើយនៅទីបំផុតវានឹងធ្វើឲ្យស្ទះបំពង់បង្ហូរទឹកនោះ។ លើសពីនេះ ស្នាមប្រឡាក់ខ្លាញ់ដែលទុកចោលដោយមិនបានយកចិត្តទុកដាក់នឹងផ្តល់ក្លិនមិនល្អ។

### ● ការលេចធ្លាយទឹក

ប្រសិនបើអ្នកបង្ហូរខ្លាញ់តាមបន្ទាប់ពីចម្អិនម្ហូបរួច (ក្នុងស្ថានភាពនៅក្តៅនៅឡើយ) ចូលទៅតាមបំពង់បង្ហូរ វានឹងធ្វើឲ្យបំពង់បង្ហូរក្រោមផ្ទាំងបំពង់ដៃរួចដោយសារខ្លាញ់ក្តៅ ហើយបង្ហូរឲ្យមានការលេចធ្លាយបំពង់បង្ហូរនោះ។

### 【វិធានការដោះស្រាយ】

• សូមជុតសម្អាតបានដែលប្រឡាក់ខ្លាញ់-ឧប្បខ្លាញ់ ដោយក្រដាសផ្ទះបាយឬក្រដាសកាសែតរួចទើបលាងសម្អាតតាមក្រោយ។

• ទុកខ្លាញ់ដែលបំពង់រួចឲ្យត្រជាក់ បន្ទាប់មកសូមដាក់ក្រដាសកាសែតឬក្រដាសផ្ទះបាយដែលលាយជាមួយទឹកចូលក្នុងប្រអប់ទឹកដោះគោ ឬបង់ផ្លាស្ទិក ហើយបង្ហូរវាចូល។ ក្នុងករណីបង់ផ្លាស្ទិក ប្រើប្រាស់ជាន់កាន់តែស្អុយបំផុត។

បូកម្យ៉ាងវិញទៀតអាចប្រើថ្នាំដើម្បីរំលាយជាតិខ្លាញ់ដែលមានលក់នៅតាមផ្សារ ឬហាងថ្នាំផ្សេងៗ។

※បង់ផ្លាស្ទិក ឬក្រដាសប្រអប់ទឹកដោះគោដែលបានដាក់ខ្លាញ់រួច សូមចោលវាជាសម្រាមជុតឆេះ។

## Pembuangan pipa tersumbat



= penyebab tersumbat itu adalah minyak =

### ● Bau dari sumbatan pipa

Minyak itu bisa jadi keras dalam suhu rendah. minyak yang di buang bisa menyumbat pipa dan bisa menghasilkan bau busuk.

### ● Kebocoran air

Kalau sehabis masak ( masih panas ) kalua langsung di buang ke pipanya, pipanya bisa jadi bocor.

### 【solusi】

• Kalau sehabis makan mayones, dielap dulu pake kichen paper atau koran baru dicuci piringnya

• Minyak goreng yang sudah didinginkan, dimasukin di karton susu atau kantong plastik yang sudah dimasukin kitchen paper atau koran yang sudah dibasahin air. Kalau pake kantong plastiknya 2 dilapisin supaya tidak bocor. Atau dibuang pake buat mengeringkan minyak yang dijual di supermaket atau drugstore.

※minyak yang sudah dimasukan di karton susu atau kantong plastik secepatnya di buang bersama sampah yang bisa dibakar.

編集・発行：株式会社KKG

中部日本国際学院 〒480-0202 愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字流川29

中部技能センター 〒458-0801 愛知県名古屋市長区鳴海町字中汐田261の1

HP <https://cnkg.jp/>

