2025 SUMMER INTENSIVE COURSE 夏期集中コース

今年の夏のテーマは「京都と食!」 This summer's theme is "Kyoto and Food! 今年夏天的主題是「京都與美食」

日本語学習を中心に京都と食のテーマに沿って学習する2週間です。

暑期集中課程

This is a 2-week program focusing on Japanese language learning and following this theme.

這是一個為期兩週的課程,專注於日語學習,並遵循此主題。

授業最終日には日本料理を実食する 特別授業を準備しています。

On the last day of class, we are preparing a special class where students will have a hands-on experience of Japanese cuisine. 在上課的最後一天,我們準備了一堂特別的課,讓學生親手體驗日本料理。



多彩な授業を準備して京都でお待ちしています!

We have prepared a wide variety of classes and look forward to seeing you in Kyoto! 我們準備了各式各樣的課程,期待與您在京都見面! 申込締切:

Application Deadline 2025年6月13日(全) June 13th,2025



期間/TIME PERIOD

2025年7月28日(月)~8月8日(金) July 28th-August 8th,2025

授業時間/CLASS HOURS

午前9時00分~午後12時30分 9:00a.m.-12:30p.m.

学費/FEES

消費税率10%/including tax at a rate of 10% 88,000円/88,000yen

・授業料にはクラス活動費および 教材費が 含まれています。 Class activity and textbook fees are included 包括課程費用和教科書費用

・文化体験の費用は別途いただきます。 Cultural activity fees are separated 文化體驗費用需另外繳

クラス定員/CLASS SIZE/班級人数

15名/15 students 5名に満たないクラスは 開講しない場合があります。 Class will be cancelled if fewer than 5 enroll 班級人數不滿5名將不開課

入学資格/

ADMISSION REQUIREMENTS 15歳以上の方

15歳以上の万 Over 15years of age 年滿15歳

宿泊/ACCOMMODATION

恐れ入りますが、各自でご予約下さい。 Please make your own reservations. 請自行預約。

Beginner Class 初級クラス

SUMMER INTENSIVE COURSE WEEKLY PLAN

週間予定表 7/28-8/1

このスケジュールは確定ではありません。 This schedule is not finalized. 此時間表尚未最終確定。



7/28 Mon





7/31 Thu

8/1 Fra

Orientation 方向説明会

Self-introductions 自我介紹



Where is $\bigcirc\bigcirc$?

○○在哪裡?

I want to go to the ○○. 我想去○○.

> 【At a store】 【在商店】



Conversation 對話 I eat ○○. 我吃○○.

【At a restaurant】 【 在餐廳】



Conversation 對話 Would you like to ○○? 您要嗎○○?

【Inviting a friend】 【邀請朋友】



Conversation 對話



Does this bus go to ○○? 這輛公車去○○嗎?

【At the bus stop】 【 在公車站】

3

Beginner Class
Intermediate Class
Joint Classes

Numbers 23

Time 時間





Types of characters







Beginner Class 初級クラス

SUMMER INTENSIVE COURSE WEEKLY PLAN

週間予定表 8/4-8/8

このスケジュールは確定ではありません。 This schedule is not finalized. 此時間表尚未最終確定。



8/4 Mon

★8/5 Tue

Practical Exercises

實踐練習



8/7 Thu

8/8 Fra

1

Do you have○○? 你有○○嗎?

> 【At a hotel】 【在飯店】



Conversation 對話 Let's interview Japanese!

採訪一下日本人!



Conversation 對話 What is famous? 什麼是有名的?

【Asking for recommendations】 【 尋求建議】



Conversation 對話 It was fun! 很有趣!





Conversation 對話



Tasting at a Japanese restaurant!



※これはイメージです。 ※This is only an image ※這張照片僅供参考。



Types of characters







中級クラス Intermediate Class

SUMMER INTENSIVE COURSE WEEKLY PLAN

週間予定表 7/28-8/1

このスケジュールは確定ではありません。 This schedule is not finalized. 此時間表尚未最終確定。

₹ 7/28 Mon

→ 7/29 Tue

→ 7/30 Wed

7/31 Thu

8/1 Fri

1

4

オリエンテーション
^{じこしょうかい}
自己紹介

。 読む 話す



「和食」 おしょく 対見る話す



「食と健康」

ドラマを見る



みそ 味噌について

がっこう ちか 学校の近くを 歩いてみよう ある

話す 自分の国について じぶん くに

「和食」

ょ 読む

話す



味噌づくり 体験 たいけん



初級クラス 中級クラス ごうどう **合同クラス**



日本の地理 郷土料理きょうどりょうり



日本食を 調べる 記り

中級クラス Intermediate Class

SUMMER INTENSIVE COURSE WEEKLY PLAN 週間予定表 8/4-8/8

このスケジュールは確定ではありません。 This schedule is not finalized. 此時間表尚未最終確定。

8/4 Mon

48/5 Tue

→ 8/6 Wed

8/7 Thu

8/8 Fra

1

2

き読む

読む 話す

「食とメディア」



3

話す

伝統の食事でんとう しょくじ

話す _{きょうと} 京都の人って どんな人? き聞く

「食と教育」

日本食を 調べる 調べる

TRE NO S



※これはイメージです。 ※This is only an image. ※這張照片僅供参考。

話す

懐石料理についてかいせきりょうり

Kaiseki Cuisine

ゲストスピーカー

京野菜って何?

見る 聞く 季節について ジェフ先生の授業

4

2025年の夏期集中コースでは、最終日に全員で学外に和食を食べに行く予定をしています。 その時のメニューは一般的な和食となり、ベジタリアンやムスリムの方には対応しておりません。 また、アレルギーのある方向けの対応も特段ありません。つまり、ハラルではない肉類や海産物、卵や乳製品、 アルコールや、豚肉由来の調味料などを使用する可能性があります。そばやピーナッツ、小麦など、 アレルゲンとなる食品が同じ場所で調理されている可能性もあります。あらかじめご了承の上、お申込みください。

For the 2025 Summer Intensive Course, we plan to go out to eat Japanese food on the last day. The menu will be general Japanese food and will not accommodate vegetarians or Muslims. In addition, there will be no special accommodations for people with allergies. In other words, non-halal meats, seafood, eggs, dairy products, alcohol, and pork-derived seasonings may be used. Allergen foods such as buckwheat, peanuts, and wheat may also be cooked in the same place. Please be aware of this before applying.

對於 2025 年暑期集中課程, 我們計劃在最後一天出去吃日本料理。功能表將是一般的日本料理, 不適合素食者或穆斯林。此外, 不曾為過敏者提供特殊住宿。 換句話說, 可以使用非清真肉類、海鮮、雞蛋、乳製品、酒精和豬肉衍生的調味料。 蕎麥、花生和小麥等過敏原食物也可以在同一地方烹製。請在申請前注意這一點。



公益財団法人 京都日本語教育センター 京都日本語学校 The Kyoto Center for Japanese Linguistic Studies Kyoto Japanese Language School TEL(075)414-0449 E-MAIL office@kjls.or.jp.

※これはイメージです。※This is only an image.※這張照片僅供参考。

