

せんひなものがたり  
千雛物語

雛人形としての役目を終えて引退後、日野町のまちなかで第二の人生を送っている福よせ雛たち。そんなお雛さまたちは、今日は何をして過ごしているのでしょうか？



生きいき“ひの”  
ふれあいまつりに  
登場！

## 白菜のひき肉炒め



## カンタン！時短！ おすすめレシピ

### 《材料》（2人分）

- ・白菜 1/6 個程度
- ・豚ひき肉 100g
- ・焼き肉のタレ 大さじ3
- ・片栗粉 小さじ1

### 《作り方》

- ① 白菜は食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンで豚ひき肉を炒め、火が通ったら白菜を入れ、しんなりするまで炒める。
- ③ 焼き肉のタレに片栗粉をよく混ぜ、全体に回し入れ、とろみがついたら火を切る。

### 《コメント》

- ★片栗粉を調味料に混ぜ合わせることで、失敗がなく手間も省けます。
- ★豆腐を入れると、麻婆豆腐のように仕上がります。
- ★白ネギやキャベツ、キノコなどもよく合います。



【1人分】 エネルギー（182Kcal）、たんぱく質（11.3g）、食塩相当量（1.7g）

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田（電話72・0271）

皆さまのおかげで待望の観察小屋がオープンしました。駐車場も通路も今までと変わりません。立地条件は最高で見晴らしがいいです。ぜひお越しください。

今月も引き続きオシドリ天使の便りをお届けします。

「私が初めて日野町を訪問したのは、もう15年も前になります。それから2〜3年、夏と冬の計3回、お世話になりました。

東京生まれの東京育ちの私にとって、日野町で過ごした数日間とはかく新鮮

で、今でも消えない記憶として色濃く残っています。オシドリたちが想像以上に、鮮やかで小さくて愛らしかったこと、観察小屋の皆さんがしてくださったこと、今でも鮮明に覚えています。

あの数日間は間違いなく私の人生の糧であり、とても大切な財産になりました。言葉だけでは伝わりきらないですが、改めて感謝の気持ちを込めて、ありがとうございます

（東京から 澤木真子）

## オシドリにゆ〜す VOL.299 ～天使の便り⑤～



向こうに見える観察小屋、かっちょいいね。

【撮影者】谷口幸夫さん（倉吉市）

