

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？



おいしいパンを
いただきます♪

白ネギの ベーコン巻き



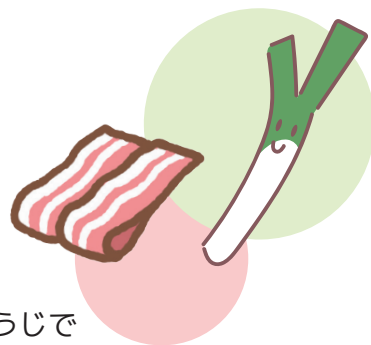
カンタン! 時短! おすすめレシピ

《材料》 (2人分)

- 白ネギ 1本
- ベーコン 4枚

《作り方》

- ① 白ネギは、緑色の部分を少し残して切り落とし、8等分にする。
- ② ベーコンを白ネギに巻いて、端をつまようじでとめる。
- ③ 熱したフライパンに、フライパン用ホイルを敷き、②を並べ両面に焼き色がつくまで焼く。
- ④ ホイルで包んでふたをし、蒸し焼きにする。



【1人前】 エネルギー (60Kcal)、たんぱく質 (3.5g)、脂質 (3.9g)、カルシウム (12mg)、食塩相当量 (0.5g)

オシドリにゆ〜す VOL.313 ～ 賀状から～



山あり、谷あり。だから飛ぶんだ!!

【撮影者】細田真徳さん (江府町)

おめでとうございます。今年もよろしくお願ひします。お客様からの年賀状の一部を紹介しましょう。

● ドングリの礼状ありがとうございました。オシドリのように仲よくやっています。私は92才、ばあさんは88才。また行ってみたい。会いたいです。

(松江市 井上)

● 昨年オシドリを見学に日野町へ。オシドリはやっぱりカラフルできれいでした。お世話ご苦労様です。町の広報「ひの」も拝読していただきます。

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田 (電話72・0271)

ます。

(東伯郡 山信)

● オシドリの立派な観察施設、良かったですね。長年のボランティアのおかげ。ご苦労様。ドングリを送り続けたことを思い出しています。

(鳥取市 山本)

● 新しい観察小屋でのニュースやフェイスブックの「いいね」で拝見しています。頑張ってください。昨年オシドリの絵を描きましたよ。

(米子市 吉岡)

お客様の声は町民の喜び。ありがとうございます。