

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？



役場に手毬が飾ってあるよ！
見に来てほしいね♪

かぼちゃの月見団子



カンタン！時短！ おすすめレシピ

《材料》 (4人分)

- かぼちゃ 120g (正味)
- 白玉粉 100g
- 砂糖 大さじ 1

- (A) 砂糖…大さじ 2
しょうゆ…大さじ 2
片栗粉…大さじ 1
水…100ml

《作り方》

- ① かぼちゃは皮と種、わたを取り除き、ひと口大に切る。耐熱ボウルに入れてラップをかぶせ、600wの電子レンジで3分加熱し、熱いうちにフォークなどを使って潰す。
- ② かぼちゃの粗熱が取れたら白玉粉、砂糖を入れて練る。かぼちゃの水分だけでまとなければ水を少し加え、耳たぶくらいのかたさになるように調整する。
- ③ 鍋に湯を沸かし、生地を食べやすい大きさに丸めてゆでる。浮き上がってきたらさらに2分ゆで、冷水にひきあげる。水気を切って皿に盛る。
- ④ (A) の材料を別の鍋に入れ、とろみがついて透明になるまでかき混ぜる。
- ⑤ ④のみたらしを、皿に盛った団子の上にかける。

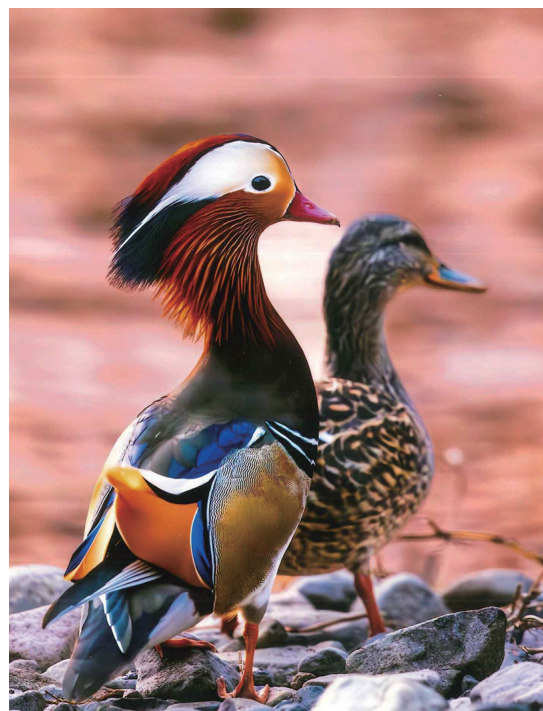
《コメント》 ★飲み物を飲みながら、のどに詰まらせないようにしましょう！

【1人分】 エネルギー (151kcal)、たんぱく質 (2.8g)、脂質 (0.3g)、カルシウム (11mg)、食塩相当量 (1.3g)

【連絡先】 オシドリグループ事務局 森田 (電話72・0271)

お盆に帰省された佐々木先生に伺うと、オシドリ天使さんは元気で活躍中とのこと。「2017年の夏、ドングリの苗を持参した井上はもう大学1年生」と、先生はうれしそうでした。

そう言えば10m足らずの二本の苗木を根雨駅で手渡してくれたのは井上さん。根雨から持ち帰った数粒のドングリを発芽させ、根雨に里帰りさせたのだ。井上さんは小学4年生の時から日野町へ4回も来



マガモ嬢ちゃん、オシドリ坊ちゃん、おデート中。

【撮影者】 仲村吉一さん (倉吉市)

オシドリ
にゅるす

VOL.321

オシドリ
天使④

