

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？



白球を追いかけて
キャッチボールだ！

白菜とちくわの
煮びたし



カンタン！時短！
おすすめレシピ

《材料》 (4人分)

- 白菜 300g
 - ちくわ 2本
 - 水 100ml
 - 顆粒和風だし 小さじ1
- (A) [しょうゆ…大さじ 1/2
酒…大さじ 1
砂糖…小さじ 2]

《作り方》

- ① 白菜は 2cm幅に切る。ちくわは 1cm幅の斜め切りにする。
- ② なべに水、顆粒和風だし、白菜を入れ、ふたをして中火で 5分ほど加熱する。
- ③ 白菜がしんなりしたら、ちくわ、(A) を加え、ひと煮立ちさせて火からおろす。

《コメント》

★白菜以外にも、キャベツや小松菜などもオススメ！



【1人分】 エネルギー (43kcal)、たんぱく質 (3.5g)、脂質 (0.2g)、カルシウム (42mg)、食塩相当量 (1.3g)

「オシドリに会いたくて朝一番に来た」と岡山の方。「雪景色の時にまた来る」と大阪のお嬢さん。開口一番「会いたかった。見たかった」と東京の方。オシドリさんありがとう。だんだんね。感謝しかない。

十月に、ねんりんピック地
域文化伝承館が米子であつた。町老人クラブは「オシドリの住む町」と題して展示部門に参加された。オシドリの写真やDVDは愛らしさと迫力で人々を魅了した。

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田(電話72・0271)

オシドリにゆ〜す VOL.324
～会いたくて～



特急やくもが来た。華麗なるオシドリ舞を披露

【撮影者】高倉真喜さん(広島市)

