

せんひなものかたみ  
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？



手編みのマフラー  
編んでみようかな♪

## 鶏肉のネギ塩炒め



## カンタン! 時短! おすすめレシピ

《材料》 (2人分)

- 鶏むね肉 250g
- 長ネギ 150g
- ごま油 大さじ 2
- 塩 小さじ 1/2
- 黒こしょう 少々

### 《作り方》

- ① 鶏肉はそぎ切りにし、長ネギは5mm幅の斜め切りにする。
- ② 袋にすべての材料を入れて揉みこみ、冷蔵庫に15分入れ、味を染み込ませる。
- ③ 冷蔵庫から出した②を、中火で熱したフライパンに入れ、鶏肉に火が通るまで炒める。



【1人分】 エネルギー (282kcal)、たんぱく質 (27.6g)、脂質 (17.4g)、カルシウム (32mg)、食塩相当量 (1.6g)

## オシドリにゆ〜す VOL.327 ～ありがとう！感想文～



大雪警報が出たよ！一緒に帰ろ！

【撮影者】石川克久さん (大阪市)

先月に続き日野学園一年生の感想文を紹介いたします。原文を見せてあげたいくらい一字一字丁寧ですよ。

★ぼくは、はじめてオシドリを見たのがうれしかったです。いろいろなことをしてうれしかったです。ぼくは、オシドリの足あとのかたちや、いろいろないろのはねがあるほうがオスとわかってびっくりしました。ありがとうございます。

(ゆうじん)

★オシドリのことをいっばいおしえてくださってありがとうございます。ぼく

は、オスの口ばしが赤いところがもしろいとおもいました。まい日、オシドリ小やのちかくに、800わもくるなんてすごいですね。いろいろなりもいてビックリしました。(大よう)

★はじめてオシドリ小やにあってうれしかったです。森田さんにしつもんしたことを、いろいろおしえてもらうのも、たのしかったです。わたしは、オスがなつになるといろがかわることに、一ばんびっくりしました。この日はさいこうでした。(七月)

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田(電話72・0271)