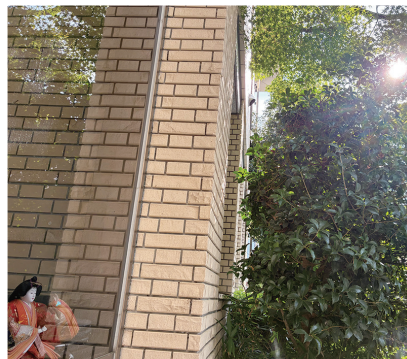


千雛物語

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？



今日もいい天気
過ごしやすい日が続くといいな♪

サツマイモサラダ



カンタン! 時短! おすすめレシピ

《材料》 (4人分)

- サツマイモ・・・300g
- 玉ねぎ・・・・・・1/4個

〔ツナ缶(油漬け)・・・1缶
(A) マヨネーズ・・・50g
塩コショウ・・・適量〕

《作り方》

- ① ツナ缶は油をきっておく。玉ねぎはみじん切りにする。
- ② サツマイモは皮をむき、2cm角に切り、あく抜きをする。耐熱皿に入れラップをし、500Wのレンジで5分ほど加熱する。
- ③ サツマイモをマッシャーでつぶす。
- ④ サツマイモと玉ねぎ、(A) をボウルに入れて混ぜる。

《コメント》

★ぶんぶんチョッパーを使うと、さらに簡単に作ることができます。カレー粉や粒マスタードを追加するのもおすすめ。



【1人分】 エネルギー (228kcal)、たんぱく質 (4.3g)、脂質 (13.4g)、ビタミンC (22mg)、食塩相当量 (0.4g)

【連絡先】オシドリグループ事務局 森田(電話72-0271)

行楽シーズンに合わせて、オシドリ観察のお客様が来町されます。報道関係者様のおかげでもあります。向こう5カ月、職員とボランティアは、チラシを手渡ししてお迎えします。中でも一番楽しいことは、お客様とオシドリの話をして盛り上がるでしょうか。

皆さんも、月1回、1時間、参加されませんか。初めての方も、ボランティアがいまさら心配はいりません。また、子どもさんの参加も大歓迎です。

米子水鳥公園では、子ど

オシドリにゆ〜す VOL.334

～一緒に～



ここはどこ？日野町だよ。長旅お疲れさん。

【撮影者】松本利秋さん(日野町)

もレンジャーが活躍されています。親子のボランティアいかがですか。ご検討ください。お待ちしています。(090-8358-4360 森田)

今シーズンも大勢のお客様に来ていただき、オシドリファンが増えるといいですね。そのためには、皆様の口コミ宣伝が頼りです。日野町では「オシドリを見に来てね」と伝える人をオシドリサポーターと呼んでいます。さあ、シーズン開幕力を貸してください。

