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?



鳥大好き!お友達♪ オシドリ観察小屋 今期のオープン 始まったって!

たので紹介しましょう。

白菜と豚肉ときのこの と3と3煮



カンタン! 時短! おすすめレシピ

《材料》(4人分)

- 豚こま切れ肉 • 300g
- ••••• 1/8個
- エリンギ・・・・ 2本
- 水溶き片栗粉 ・ 大さじ 4
- ごま油 ••••• 大さじ 1

水…100ml

みりん…大さじ4

鶏がらスープの素…大さじ 1.5 塩コショウ…少々

《作り方》

- ① 白菜は一口大に切る。エリンギは半分に切り、5mm 幅に切る。 豚肉は 5cm 幅に切る。
- ② 中火で熱したフライパンにごま油をひいて、豚肉を入れたら火が通る まで炒め、白菜とエリンギ、(A)を加えて混ぜ合わせる。 ふたをして白菜がしんなりするまで5分ほど煮る。
- ③ 白菜がしんなりしたら水溶き片栗粉を回し入れて中火で混ぜ、とろみ をつける。

【1人分】 エネルギー (272kcal)、たんぱく質 (14.9g)、脂質 (16.5g)、食塩相当量 (1.4g)

【連絡先】 オシドリグループ事務局 ノションセンターで開催さ た国民文化祭で地域文化 昨年十月、米子コンベ

森田 (電話72-0271

い。 鳥取市小林_ 鳥取市小林_

に、お手紙が同封してあっです。ドングリ宅急便の中協力して下さる方々に感謝切も、あちこちから届き、リも、ありにがから届き、 観察小 ますよ。 寒くなるにつれてまだ増え 屋も4シーズン目に 早いもので新しい ただ今300羽 が今年もやって お待ちしてい ぜひ会いに来

がすごいですね。きましたよ。オシ で、お役に立てればとお送です。ドングリを拾ったの を見たことがありませ、取県の鳥なのに、私は木 う約束をしました。楽し いつか自分の目で見たい たDVDにもびっくり。 住む町) 中で日野 | 孫に連れて行ってもら| | 孫に連れて行ってもら に参加 Ó 町 が オシ 自に 人の \mathcal{O} まし 7 私は本地 ۲ 流 説 止 ijの れて シド 明 で驚 61

オシドクにゆ~す vol.335

~ただ今 300 羽~



ファッションショーが始まるよ。見に来てね 【撮影者】柳由紀子さん(東京都)



りします。オシドリさんに

〒 689-4503 鳥取県日野郡日野町根雨 101 TEL (0859) 72-0331 FAX72-1484 ●発行/日野町役場

●編集/企画政策課 ●印刷/富士印刷有限会社

ームページ http://www.town.hino.tottori.jp/ ●電子メール info@town.hino.tottori.jp