

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？



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！

白菜と豚肉ときのこの とろとろ煮

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
- 白菜・・・・・・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

(A) 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
森田（電話72-0271）
「昨年十月、米子コンベンションセンターで開催された国民文化祭で地域文化

オシドリが今年もやって来ました。ただ今300羽。寒くなるにつれてまだ増えますよ。早いもので新しい観察小屋も4シーズン目に入りました。ぜひ会いに来てください。お待ちしております。

オシドリの大好物ドングリも、あちこちから届き、協力して下さる方々に感謝です。ドングリ宅急便の中に、お手紙が同封してあったので紹介しましょう。

「昨年十月、米子コンベンションセンターで開催された国民文化祭で地域文化

オシドリにゆ〜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）

