

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？



雪も降って、
寒い日が続くよ～
みんなも気をつけて！

小松菜としらすの 和え物



カンタン！時短！ おすすめレシピ

《材料》（4人分）

- 小松菜 …… 1束(200gほど)
- しらす …… 45g
- いりごま …… 大さじ 1
- ごま油 …… 大さじ 1
- 砂糖 …… 小さじ 1/4
- 塩 …… 少々

《作り方》

- ① 小松菜の根本を少し切り落とし、食べやすい長さに切る。水気をしっかり取る。
- ② 切った小松菜を耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして、電子レンジ（600w）で3分加熱する。
- ③ ラップを外し、しらす、いりごま、ごま油、砂糖、塩を混ぜる。



【1人分】 エネルギー（65kcal）、たんぱく質（5.6g）、脂質（4.4g）、カルシウム（164mg）、食塩相当量（0.7g）

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話72-0271）

日野学園一年生がオシドリ観察をしました。いただいた感想文を紹介しましょう。（あいいうえお順）

★オシドリがかわいかったです。ぬりえがたのしかったです。メスがかわいかったです。オスはかっこよかったです。（あきみつ）

★オシドリをいっぱい見たのしかったです。たまごをみせてくれたり、おみやげをくれてありがとうございます。いろんなしゅるいを見てたのしかったです。オシドリうどんやに行つて

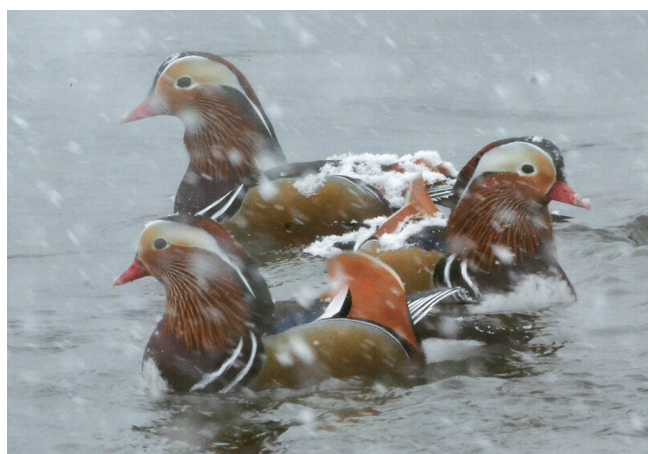
みたいです。（きよひろ）

★オシドリがすくかわいかったです。オシドリのメスとオスがけっこうするなんて、はじめてしました。あしたも行きたいです。オシドリうどんもたべてみたいです。（かなえ）

★ひさしぶりに行きました。いままで行ったことがあったけどあたらしくなっていました。ぼうえんきょうでのぞくとオシドリのかわいすがたが見えました。オシドリうどんをたべてみたいです。（さくま）

オシドリにゆ～す VOL.338

～一年生から①～



雪やコンコン、背中にコンコン

【撮影者】横田廣隆さん（福岡県直方市）

