

どうぶつ温泉を開催中



サル山とカピバラ舎では冬期恒例の「どうぶつ温泉」を行っています。動物たちがゆったりとお湯に漬かり、

気持ち良さそうにしている表情を観察することができます。また、飼育係が動物たちの生態を解説するガイドもあります。

開催期間 3月31日(金)まで

※12月18・19・22日(日・月・木)はユズ湯を予定

【サル山】

温泉/平日(奇数日)と土・日曜日、祝日 ガイド/平日の13時からと土・日曜日、祝日の11時45分から

【カピバラ舎】

温泉/平日(偶数日)と土・日曜日、祝日 ガイド/いずれも13時から

クリスマスイベント

動物たちに、餌で飾り付けたリースやケーキをプレゼントします。



日程 12月24・25日(土・日)

24日…動物/時間 コツメカワウソ/14時30分から、テンジクネズミ/14時45分から

25日…動物/時間 アメリカバク/11時から

干支の顔はめパネルを設置

園内に、来年の干支「ウサギ」のデザインの、顔をはめて撮影できるパネルを設置しています。



干支の引継式

今年の干支の「トラ」から、来年の干支「ウサギ」にバトンタッチします。

日時 1月2日(月)、11時30分から



今月のメニュー

ダイコンのスープ煮

今月の食材
ダイコン



もぐもぐ
sayama



材料・4人分

- ダイコン2/3本 ●ベーコン200g
- シイタケ8枚 ●赤唐辛子2本
- 水6カップ ●ブイヨン2個 ●ユズの皮1/2個
- A ●酒1/2カップ ●塩大さじ1/2
- 薄口しょうゆ大さじ1

作り方

- ①ダイコンは2cm幅の輪切りにして皮をむく
- ②ベーコンは一口大に切る。シイタケは石づきを取る。赤唐辛子は半分に切り、種を取る
- ③鍋にダイコンを並べ、その上にベーコン、ダイコンの順で重ねる
- ④鍋に赤唐辛子と水、ブイヨンを入れ、強火で煮立てる。あくが出たら取り除き、シイタケと A を加えて弱火で30分ほど煮る
- ⑤針ユズ(ユズの皮を千切りにしたもの)を天盛りにし、お好みで溶きがらし(分量外)をつけて食べる

※ゆでたダイコンの葉を添えると、色味が華やぎます。今年の冬至は12月22日です。冬至には、冬至大根(ダイコンの煮物)を食べ、ユズ湯に入る慣習があります

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています!

