

**ケープペンギンのひなの名前が決定!**

2019年に新設したペンギンビーチにやってきた6羽のペンギンたちが順調に成熟し、繁殖可能な年齢となりました。そして、昨年9月に待望のひなが1羽孵化。ウェブ投票が行われ、1月15日に名前が「海来」に決定しました。名前の由来は、お父さんの「らい」とお母さんの「春海」から取ったものです。



孵化したばかりの頃



生後35日の様子



12月6日の様子

海来はすくすくと成長し、既に綿毛から泳げる羽に生え変わりました。これからさらに羽が生え変わり、大人の姿へと変わっていきます。

※現在、高病原性鳥インフルエンザ感染対策のため屋外ではなく、屋内展示室で見ることができます

**動物園に新しい仲間が!**

今年の干支、卯年にちなんで、3年ぶりにこども動物園でウサギを迎えることになりました。今回やってきたのは「フレミッシュジャイアント」という品種。直訳で「フランダースの巨人」という名のとおり、世界最大級のウサギの一つです。ペットとして飼われているウサギの多くが1~3kg程の体重ですが、この品種は10kgを超えることも。



お正月の福袋で命名権を引き当てた小学生が「ケヤキ」と名付けてくれました。ケヤキは現在体重7kg、体長は60cm。体は大きいですが、おっとりとした性格で少し臆病なおすです。

2月中に展示の開始を予定しています。ぜひ、ケヤキに会いに来てください!



今月のメニュー

イチゴの雛ずし

今月の食材  
イチゴ



3ページで市内のいちご園を紹介しています!



材料・8個分

- 米1カップ ●イチゴ10個 ●レンコン1/4節
- 鶏ささみ1本 ●ニンジン1/6本 ●卵5個
- A** ●酒大さじ1/2 ●塩少々
- B** ●酢大さじ1 ●砂糖大さじ1/2
- C** ●砂糖・みりん・しょうゆ・酒各大さじ1/2
- だし汁150cc
- D** ●片栗粉大さじ1 ●酒大さじ1 ●砂糖少々

作り方

- ①米に**A**を加え分量の水を入れて炊き、炊き上がったらすぐに**B**を混ぜ、冷ます
- ②イチゴ2個はヘタを取って4~8つに切る
- ③レンコン、鶏ささみ、ニンジンは小さめに切り、**C**で汁気がなくなるまで煮る
- ④卵に**D**を入れてよく混ぜ、薄焼き卵を8枚焼く(直径20cmくらい)
- ⑤①に②③を混ぜ込み、8等分にして軽くにぎる
- ⑥2つ折りした④を⑤に着せ被せ、残りのイチゴを頭に置く

※酢飯に混ぜ込む具材はお好みで。イチゴの甘酸っぱい香りや味が酢飯によく合います

●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!

