



「飼育の日」イベント

4月19日の「飼育の日」にちなみ、飼育係のお仕事体験やクイズなどで動物園の飼育係の魅力をお伝えします。

日程 4月16日(日)



「世界ペンギンの日」イベント

4月25日は「世界ペンギンの日」。この日は世界に分布している18種のペンギンたちをお祝いする日です。この日にちなんで、動物園で飼育しているケープペンギンたちを紹介。飼育係がペンギンについてのお話もします。

日時 4月23日(日)、11時45分～12時5分



ヒツジの毛刈り実演とちょこっと毛刈り体験

暑い夏に備え、1年間でもこもこになっているヒツジの毛を、専用のバリカンで刈ります。また、小学生を対象にハサミを使った毛刈り体験も行います。

対象 小学生

日時 5月4日(祝)、11時～12時

費用 200円

定員 20名(先着順。9時30分から体験チケットを販売)



「母の日」イベント

5月の第2日曜日の母の日には、飼育係が動物の親子のお話をします。この春、動物園で生まれた動物の紹介も行います。

日時 5月14日(日)、11時45分～12時5分



もぐもぐ
sayama

今月のメニュー

カブのポトフ

今月の食材

カブ



材料・4人分

- カブ1束 ●カブの葉1束分 ●ニンジン1本
- エビ8尾 ●鶏むね肉1枚 ●塩・こしょう少々
- A ●コンソメスープ3カップ ●牛乳1カップ
- 塩・こしょう少々 ●白ワイン(酒)大さじ2

作り方

- ①葉を外したカブとニンジン皮をむく。エビは洗って殻をむき、背わたを取る。鶏むね肉は一口大に切り、塩・こしょうをする
- ②カブは縦半分にする。ニンジンは大きめの乱切りにする。カブの葉はさっとゆで、水気を切ってから3cmくらいの幅に切る
- ③鍋に A と鶏むね肉、ニンジンを加えて煮る。具材が柔らかくなったら、カブを加えてさらに煮る
- ④カブが柔らかくなったらエビを加える。エビに火が通ったら塩・こしょうで味を整える
- ⑤器に移し、カブの葉を添える

※カブの葉の代わりに菜花を使うと、春らしい一皿に

- 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!

