

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 2月29日(木)まで

※12月16・17・22日(土・日・金)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

餌で作ったクリスマスケーキやプレゼントを贈ります。

日程 12月23・24日(土・日)

動物/時間 23日…ミニブタ/11時から

24日…カピバラ/13時から



お正月イベント

【動物たちのお出迎え】

日時 1月2日(火)、9時30分～9時50分

【干支の引継式】

今年の干支の「ウサギ」から、来年の干支「辰」にバトンタッチします。

日時 1月2日(火)、11時45分から

【お正月缶バッチプレゼント】

日程 1月2・3日(火・水) ※各日先着100個

【園長の干支の話】

日時 1月2・3日(火・水)、14時45分から



もぐもぐ  
sayama

今月のメニュー

白菜とサバ缶の  
スープ煮

今月の食材  
白菜



材料・4人分

- 白菜6枚 ●春雨30g ●長ネギ1/2本
- シメジ1パック ●だし汁2カップ
- サバの缶詰1缶 ●塩・こしょう少々

作り方

- ①春雨はお湯で戻し、水気を切って冷ましておく
- ②白菜は葉と茎に分け、茎はそぎ切りに、葉はざく切りにする。長ネギは斜め切りにする
- ③鍋に②の白菜の茎とほぐしたシメジ、だし汁を入れて中火で煮る
- ④具材がやわらかくなったら②の白菜の葉と長ネギを加え、サバを汁ごと入れて中火で5～6分煮る
- ⑤塩・こしょうで味を整え、①を加え軽くまぜる

- 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!
- もぐもぐ sayama のレシピ集を広報課で販売しています

