



新たな動物たちが仲間入り

【コガネメキシコインコ】

南米原産のインコで、大きさは約30cmです。主に黄金色の羽と赤みを帯びたオレンジ色の顔や下半身が特徴です。生息地の喪失や羽毛を目的とした乱獲などによって数が減少しているため、現在、絶滅危惧種に指定されています。



【アナホリフクロウ】

北米や南米原産のフクロウで、地面のくぼみなどにねぐらを作ります。昼行性で一日中活動しますが、特に日の出と日没の時間帯に多く活動します。



テンジクネズミ舎がリニューアル

5年9月からの「チコちゃん募金」で集まった寄付金を活用して、テンジクネズミ用の新しい建屋が完成しました。冷暖房が完備されている室内で快適に過ごすテンジクネズミたちを、ガラス越しに見ることができます。



テンジクネズミのひな壇飾り

仲間同士で寄り添うことで落ち着くというテンジクネズミの習性を活かして、内裏雛、三人官女、五人ばやしになぞらえ、ひな壇に展示します。



日時 2月3日(土)~3月3日(日)

①10時30分~11時30分 ②13時30分~14時30分



今月のメニュー

ハウレンソウの  
キッシュ

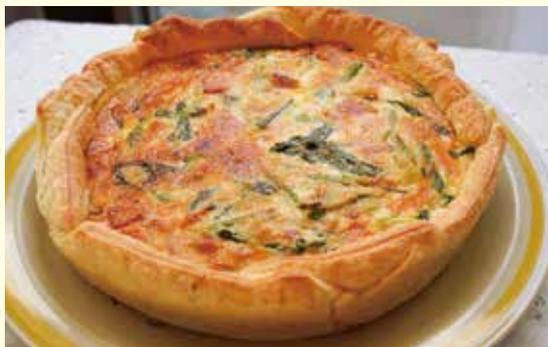
今月の食材

ハウレンソウ



作り方

- ①ハウレンソウをさっとゆで、軽く絞って水気を切り、2cm幅に切る
- ②角切りにしたベーコンとみじん切りにしたタマネギをバターで炒める。さらに①を加えて軽く炒め、塩・こしょうする
- ③チェダーチーズを1cm角に切る
- ④ほぐした卵に、生クリームと②③を加えて軽く混ぜ、塩・こしょうで味を調える
- ⑤小麦粉をふった型に伸ばしたパイシートを敷き、フォークで数カ所穴を開け、冷凍庫で5分ほど休ませる
- ⑥⑤に④を流し入れ、200℃のオーブンで30分焼く



材料・4人分(直径24cmの型)

- ハウレンソウ1束 ●ベーコン100g
- タマネギ1/2個 ●バター 20g
- チェダーチーズ150g ●卵3個
- 生クリーム200cc ●冷凍パイシート160g
- 塩・こしょう少々 ●小麦粉適量

- 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

