

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」を開催しています。動物たちがゆったりとお湯につかり、気持ち良さそう

にしている表情を見ることができます。期間中の月に2回程度、近隣の温泉施設から提供を受けた天然温泉水を使用します。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28日(金)まで

【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21・22日(土・日)

21日…動物／時間 ミニブタ／11時から、ギボシイワ
ハイルックス／14時から

22日…動物／時間 アメリカバク／11時45分から

お正月イベント

【動物たちのお出迎え】

日時 1月2・3日(木・金)、9時30分～9時50分

【干支の引継式】

今年の干支の「^{たつ}辰」から、来年の干支「巳(ヘビ)」にバトンタッチします。

日時 1月2日(木)、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(木・金) ※各日先着100個(こども限定)

【園長の干支の話】

日時 1月2・3日(木・金)、14時45分から



もぐもぐ
sayama

今月のメニュー

ぶり大根

今月の食材

ダイコン



材料・4人分

- ダイコン1/2本 ●ぶり4切 ●塩少々
- ショウガ1片 ●だし昆布20cm ●ユズの皮少々
- A ●酒大さじ3 ●しょうゆ大さじ6
- みりん大さじ1 ●砂糖大さじ2 ●だし汁4カップ

作り方

- ①ダイコンは皮をむいて2cm幅の輪切りにし、ラップをして電子レンジ(600W)で5分加熱する
- ②ぶりに塩をふって、15分ほどおいておく
- ③②を湯引きし、冷水にとる
- ④鍋に①を敷き、上に③を乗せる
- ⑤Aを入れ、薄切りにしたショウガと3等分にした昆布を乗せて、落とし蓋をして中火で10～15分煮る
- ⑥針ユズ(ユズの皮を千切りにしたもの)を天盛りにする

- 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

