Zoom up どうぶつ園

智光山公園こども動物園
〒350-1335　柏原864-1
☎2953-9779
月曜休園(祝日の場合は翌日)

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」を開催中です。動物たちがゆったりとお湯につかり、気持ちよ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　3月31日㈭まで
※12月18日㈯はゆず湯を予定

【サル山】
温泉／平日(奇数日)と土・日曜日、祝日　**ガイド**／平日は13時から、土・日曜日、祝日は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**／13時から

クリスマスイベント

動物たちに、餌で飾り付けたリースをプレゼントします。

日程　12月25日㈯

動物／時間　ニホンリス／11時から、ニホンザル／11時45分から、アメリカバク／13時30分から、ミニブタ／14時から

干支の顔はめパネルを設置

園内に、来年の干支「とら」のデザインの、顔をはめて撮影できるパネルを設置しました。

干支の引継式

今年の干支「うし」から、来年の干支「とら」にバトンタッチします。

日時　1月2日㈰、11時30分から

もぐもぐ sayama mog93

今月のメニュー

牛肉とダイコンのみそ煮

材料・4人分

- 牛バラ肉(うす切り)　400g
- ダイコン1本　●ニンジン1本　●長ネギ1本
- ニンニク2片　●ショウガ1片　●油大さじ2
- 唐辛子1～2本　●鶏ガラスープ適量
- 塩・コショウ少々
- A ●豆板醤(トウバンジャン)大さじ1　●海鮮醤(ハイセンジャン)大さじ2
- しょうゆ大さじ4～5　●砂糖大さじ1

今月の食材 ダイコン

作り方

①牛肉は一口大に切り、ダイコンとニンジンは大き目の乱切りにする
②長ネギはぶつ切り、ショウガはうす切り、トウガラシは種を取り半分に切る。ニンニクはつぶす
③熱したフライパンに油を入れ、②を炒めて香りが出たら牛肉を加えて炒める。火が通ったらAを加える
④鍋にダイコン、ニンジンを入れ、その上から③を汁ごと注ぎ、具がひたひたになるまで鶏ガラスープを足す
⑤塩・コショウで味を調えて10～15分煮る

※ゆで卵を加えてもおいしく召し上がれます。12月22日は冬至です。カボチャが一般的ですが、この日に冬至大根(ダイコンの煮物)を食べる習慣があったといわれています

狭山産の食材を使ったレシピを紹介します　▶▶▶▶▶▶▶▶