



「開園記念日」缶バッジを配布

5月3日(祝)は開園記念日。園内の動物をデザインした缶バッジを、先着200名(子ども優先)にプレゼントします。

日時 5月3日(祝)、9時30分から

※写真は昨年のももの



コツメカワウソとヒツジの赤ちゃんが誕生!

【コツメカワウソ】

1月31日(水)、4頭(雄1頭、雌3頭)が誕生しました。生まれた時の体のサイズは8cm程度でしたが、現在は約30cmにまで大きくなりました。今後、お披露目イベントを予定しています。詳細が決まり次第、ホームページでお知らせします。



※写真は3月中旬の様子

【ヒツジ】

2月19日(月)、雌が1頭誕生しました。お母さんは、2回目の出産となる「モモ」です。3月24日(日)のお披露目イベントでの投票の結果、名前は「コモモ」に決まりました。日々すくすくと育てているコモモに、ぜひ会いに来てください。



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、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~11時30分

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)



今月のメニュー

フキと豚肉の煮物

今月の食材
フキ



材料・4人分

- フキ1束 ●豚肉(薄切り)200g
- 油大さじ1
- A ●だし汁1/2カップ ●砂糖大さじ1/2
- しょうゆ大さじ1

作り方

- ①フキは5~6cmの長さに折りながら皮をむき、水にさらしてアクを抜く
- ②豚肉は一口大に切り、しょうゆ(分量外)をまぶしておく
- ③鍋で油を熱し、②を炒める。豚肉の色が変わったら水を切った①を入れて混ぜる
- ④ Aを加え、中火で7~8分程煮る
- ⑤お好みで木の芽やユズ(分量外)を乗せる

- 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

