



動物園へ行こう！

開園時間 9:30～17:00
 休園日 5月9日(月)・23日(月)
 電話 56-4526
 FAX 56-9551
 E_mail info@omutacityzoo.org

動物園
ホームページ



イベント情報は
動物園ホームページをご覧ください



YouTubeの
チャンネル登録も
よろしくお願いします！



動物園
YouTube

レッサーパンダ担当 河野さん

笹の茂った環境づくり

野生のレッサーパンダは、中国南西部からミャンマー北部の森林や竹林に生息しており、主に竹の葉を食べて暮らしています。当園で暮らしているレッサーパンダたちには、切ってきた孟宗竹の葉をたくさんあげていますが、野生のレッサーパンダたちのように、竹の葉をより新鮮な状態で食べたり、タケノコを自分で探して食べたりすることができる環境を提供したいと思い、レッサーパンダ舎の放飼場にクロチクを植えました。

今回植えたクロチクの苗は、当園の公式YouTubeで得られた収益で購入することができました。YouTubeでは、動物たちの日常、飼育係の取り組み、ライブ配信などさまざまな動画を配信していますので、ぜひ見てみてくださいね。



市民のひろば

新型コロナウイルスの影響により、各施設の休館や日程の中止、延期となる場合があります。参加や入会を希望する人は、問い合わせてください。

参加してみませんか

三池山の清掃登山

自然保護運動の一つとして行います。

- ★とき 5月15日(日)午前10時～
- ★集合 本村公民館(今山)
- ★申込み・問合せ 大牟田ハイキングクラブ・亀崎(☎080・6421・3649)

サークル会員募集

ギターサークル「ハーモニー」

ギター演奏と歌の両方を一人で行う弾き語り。初心者でも弾き語りができるようになります。公民館での練習のほか、演奏会や慰問活動も行う予定です。

- とき 毎月2・4回火・木・土曜日
のいずれか。午後7時～
- ところ 三川地区公民館
- 会費 月1000円(入会金なし)
- 問合せ 西山(☎080・3157・4475)

おおむた童謡会

童謡、唱歌、わらべ歌などを楽しく練習し、子どもたちへ伝承していく活動をしています。

- とき 毎週月曜日午前10時～正午
- ところ えるる
- 会費 1回500円(初回のみ教材費2000円)
- 問合せ 宮崎(☎090・1082・0108)

なつめる楽国会

声を出すことで、脳の活性化にもつながります。みんなで楽しく歌いませんか。

- とき 毎週金曜日午後1時30分～3時30分
- ところ えるる
- 会費 1回500円(初回のみ教材費2000円)
- 問合せ 宮崎(☎090・1082・0108)

男の料理・火曜会

アットホームな中で楽しく調理しています。気軽に参加してみませんか。初心者大歓迎！

- とき 毎月第2・4火曜日午前10時～午後0時30分
- ところ 吉野地区公民館
- 会費 月2000円(材料費込。入会金1000円)
- 問合せ 高木(☎090・9588・4589)

炭都写真コンテスト 2022



炭都写真コンテスト 2021 ゆめタウン特別賞「お宝発見」 池田 智子さん

テーマ

「炭都」大牟田・荒尾の風景

三池港や近代化産業遺産など大牟田・荒尾地域の写真

※1人3点以内。おおむね2年以内に撮影された未発表作品に限る。

申込期間

5月10日(火)～8月31日(水) 必着

賞

●審査員賞…グランプリ (1点) ・準グランプリ (1点)

イオンモール大牟田特別賞 (1点) ・三池港賞 (1点)

石炭館館長賞 (1点) ・入選 (7点)

※審査員賞の入賞は1人1作品まで。

●一般投票賞…三池港ハミングバード賞 (1点) ・炭都ジャー坊賞 (1点)

●参加賞 参加者全員に記念品を贈呈

投票および表彰式を
イオンモール大牟田で開催！応募規定など
詳しくは、こちら→

▶応募方法

メール…10MB以内の作品を添付し、応募票の記載事項を入力の上、専用メール (tantophoto2022@cma.bbiq.jp) へ

持参・郵送…氏名(フリガナ)・住所・電話番号・作品タイトル(フリガナ)・撮影場所・撮影日・撮影コメントを記入した応募票(形式自由)を作品裏面に貼り、画像データを入れた記録媒体(CD-R等)またはプリントアウトした写真を右記応募先のいずれかへ提出

■応募・問合せ

・石炭産業科学館 ※月曜休館(祝日の場合は翌平日)
(〒836-0037 岬町6-23 ☎53-2377)

・三池港にぎわい交流拠点づくり推進協議会

(三池港・みなと振興室内 〒836-8666 住所不要
☎41-2514)

おいしく、健康に！

食改善おすすめ
簡単レシピ

↓レシピ動画はこちら



減塩レシピ

野菜たっぷりだんご汁



材料(4人分)

- ・鶏もも肉細切れ…80g
- ・サツマイモ…8cm (80~100g)
- ・干しシイタケ…2枚
- ・エノキ…1/2袋 (60g)
- ・コンニャク…1/2枚 (100g)
- ・白菜…2~3枚 (200g)
- ・ニンジン…1/2本 (70g)
- ・ゴボウ…1/2本 (60g)
- ・油揚げ…1/2枚 (20g)
- ・長ネギ…1/4本 (25g)
- ・ショウガ…1/2枚 (2g)
- ・だし汁(カツオ)…4カップ (800cc)
- ・ゴマ油…小さじ1 (4g)
- ・小麦粉…100g
- ・ヨーグルト…大さじ6 (90g)
- ・減塩みそ…大さじ3 (54g)
- ・ヨーグルト…大さじ2 (30g)

A

B



作り方

- ①サツマイモは皮付きのまま厚さ1cmの半月切りにして水にさらす。耐熱皿に並べ、レンジで加熱する(500Wで2~3分)。
- ②干しシイタケは水で戻し、石づきを除き5mmの薄切りにする。戻し汁はとっておく。エノキは根本を落とし、3等分に切る。
- ③コンニャクは短冊に切り、下茹でする。ニンジン、ゴボウはささがきにして、水にさらす。
- ④白菜は、葉と芯に分け、それぞれ2cm幅に切る。油揚げは1cm幅に切り、湯通しをする。長ネギは斜めの薄切り、ショウガは千切りにする。鶏肉は、1cm大の大きさに切る。



献立のポイントは、たくさんの旬の野菜とヨーグルトを使うことです。ヨーグルトなどの乳製品を使うことで、味噌を減らしてもうま味が引き立ち、美味しく減塩することができます。

栄養成分(1人分) エネルギー 263cal
食塩相当量 1.3g

- ⑤Aを混ぜ合わせ、だんご状になるまでこねる。鍋に湯を沸騰させ、一口大にちぎりながら落とし入れゆでる。浮いてきたら水にとる。
- ⑥ゴマ油を熱してショウガを軽く炒め、鶏肉を炒める。ニンジン、ゴボウ、油揚げ、干しシイタケ、エノキ、コンニャク、白菜の芯を加えて炒める。
- ⑦かつおだしと干しシイタケの戻し汁を合わせただし汁を注いで、野菜を煮る。火が通ったら、白菜の葉、①のサツマイモ、⑤のだんご、ネギを入れる。
- ⑧混ぜ合わせたBを鍋に溶き入れ、ひと煮立ちさせ火を止め、器に盛る。