

竹スキー体験 (小学生以下が対象)

札幌地区「モエレまちづくり委員会」の皆さんによる手作りの「竹スキー」を体験できます。コツをつかんでスイスイ滑ろう！



タッピーランド

小さなお子さんたちの雪遊びコーナーです。いつの間にかタッピーが現れて、一緒に遊んでくれるかも…。



※写真は昨年のつどーむ会場のものです。

問い合わせ先：ひがしく雪まつりウェルカム協議会事務局 ☎741-2400 (東区役所内)
協議会ホームページ：<http://www.city.sapporo.jp/higashi/snow/index.html>

2月7日(月)
2月13日(日)



第62回
さっぽろ

区役所・
区民センター
などで雪まつり
リーフレット
配布中！

www.snowfes.com
雪まつり



in
つどーむ

2月7日(月)、さっぽろ雪まつりが
いよいよ開幕します。

東区では、区内各団体が一体となった
「ひがしく雪まつりウェルカム協議会」を
中心に、つどーむ会場を訪れる国内外の
お客さまを温かくお迎えします。

さっぽろ雪まつりつどーむ会場

栄町885番地
地下鉄東豊線「栄町」駅から
徒歩約10分

つどーむ会場には一般駐車場は
ありません。来場の際はシャトルバス(有料)などの公共交通
機関をご利用ください。

東区の特産物「タマネギ」を使ったメニューを紹介します。
タッピーの「新年」元気レシピ

鶏ひき肉の卵巻き蒸し

(1人分) エネルギー：224kcal たんぱく質：19.1g 塩分1.1g

材料：4人分

タマネギ(みじん切り) ……150g(中1個)	① 片栗粉 ……小さじ1/2
鶏ひき肉 ……250g	水 ……大さじ1
レンコン(粗みじん切り) ……70g(小1本)	油 ……大さじ1
ニンジン(粗みじん切り) ……20g(1/5本)	② 砂糖 ……大さじ1
しょうゆ ……小さじ1	しょうゆ ……大さじ1
卵 ……3個	水 ……大さじ3
	水溶き片栗粉(適量)

作り方

- 1：鶏ひき肉をよく練り、粘りが出たらしょうゆとタマネギ、レンコン、ニンジンを入って混ぜ合わせる。
- 2：卵をよく溶き、①の水溶き片栗粉を入れる。フライパンに油をひき、薄焼き卵を2枚作る。
- 3：まきすに薄焼き卵を敷き、その上に、1を手前が厚くなるよう伸ばし、手前から巻く。これを2本作り、蒸し器で15分蒸す。
- 4：②を鍋に入れ火にかける。煮立ったら水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- 5：蒸し上がった3を2割の厚さに切り分け、少し冷ました4をかけて完成。

卵と甘いたれが具の
うま味を引き立てます！



鮮やかな色合いで
お正月料理にも
ぴったりです！

