



芝桜の里  
イメージキャラクター  
「ジュッピー」

ジュピアランドひらた2024

# 芝桜まつり

ジュピアランドひらた芝桜まつりが4月13日から5月12日までの30日間にわたって開催されます。園内を美しく彩る芝桜を堪能ください。

期間中には、オープニングセレモニーや商工会お楽しみ抽選会の開催、好評だったおにぎり広場のゴーカートコースもオープンします。そして、特別企画として芝桜のライトアップを期間限定で開催します。この期間しか見られない幻想的な風景をぜひお楽しみください。

開園時間：8時30分～17時（最終入園16時30分）

入園料：高校生以上 開花時期によって変動します。

中学生以下・平田村民 入園無料

入園料金やイベント情報はQRコードをチェック!



4/27(土) → 5/5(日)  
ライトアップ  
(4/30 ~ 5/2 を除く)



## ジュピアランドひらたまでのアクセス



## めざせ! 健康な平田村



ごぼうと鶏肉のまぜご飯

春のごぼうは柔らかくて風味もよく、アクが少なく、さっと火を通すだけで食べることができるので調理も簡単にできます。お肉から出る旨味とごぼうの香りがとてもよく合い風味よく仕上がります。ぜひお試しください。

### 材料 (4人分)

- 米 ..... 2合
- 鶏ひき肉 ..... 150g
- ごぼう ..... 100g
- にんじん ..... 100g
- 生姜 ..... 10g
- めんつゆ ..... 大さじ2
- 酒 ..... 大さじ2

### 作り方

- ① にんじん、ごぼうは皮を剥き、千切りにしたら水にさらしておく。
- ② フライパンで生姜と鶏ひき肉を炒め、お肉に火が通ったら水切りした①を入れ、炒める。
- ③ 野菜がしんなりしてきたら、調味料を加え、水気がなくなるまで炒める。
- ④ 炊きあがったご飯に②をよく混ぜたら完成。

1人分の栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	364kcal	10.4g	4.8g	65.1g	1.2g