

桜環境新聞

夕食もレストランで

新しいメニューが始まります

新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけが「5類」になったことにより、5月11日(木)から余熱体験施設3階のレストラン「菜土(さいと)」の夜の営業を3年ぶりに再開しました。お昼に加え、休日の夕方家族連れなどで賑わっています。

レストランでは、地元食材を主に使用した、手作りのメニューをご提案。和洋中を織り交ぜた人気の日替わり定食は、1日15食限定です。

今春から、中華料理歴35年以上という料理長に変わり、6月にメニューを一新。「麻婆豆腐」「茄子味噌」「ヒレカツ」などの定食が増えるほか、お子さまセットのメインや料理のソースが選べるなど、より柔軟な内容になります。



500円以上注文した方が、埼玉県公式LINEアカウント「埼玉県庁」の「パママ応援ショップ優待カード」を提示



春の季節限定メニュー「海老と長茄子のチリソース定食」と「プリン&アイス」

すると、ジュース・揚げエビせん・アイスクリームが当たるクジが引けます。ぜひご利用ください！

【利用方法】

- 営業時間：11～15時 / 17～20時(ラストオーダーは各終了時間の30分前)
- 定休日：月曜(祝日の場合は翌日)
- ※3階レストランのみの利用では、90分間は入館料がかかります。受付に「レストラン利用」とお伝えください(90分以降は入館料がかかります)。



さいたま市 桜環境センター

〒338-0834 埼玉県さいたま市桜区新聞4-2-1 (月曜休館)
 【環境啓発施設】 Tel:048-710-5345
 【余熱体験施設】 Tel:048-710-5344
 【施設見学・持込・その他】 Tel:048-710-6010
 【ホームページ】 https://sakura-kc.saitama.jp/



環境啓発施設 公式SNSアカウント



Facebook



Instagram

環境啓発施設 E-mail sakura@com-sup.com

「持ち帰り」3R マーケット開催

市民の方から受け入れた品を必要な人が持ち帰れるイベントを、4月29日(土・祝)に開催しました。昨秋から「受け入れ」は月に2回ほど行ってきましたが、館内での「持ち帰り」は3年ぶりの開催です。当日は73名が訪れ、品物を選び、持ち込んだ方への感謝の言葉をメッセージカードに記入していました。

次回以降の受入日は紙面右下のQRコードからご覧ください。



3R マーケットの様子

利用団体の活動予定

※変更の場合があります。

- 桜金継ぎサークル (割れた器を金で再生) 5月24、31日
- 毎週水曜 9～12時
- 布遊びの会さくら (古布を和の小物へ) 5月25日
- さくら布ぞうりの会 (古布で作る布ぞうり) 5月23日
- グループ「好和」 (着物のリメイク) 6月13、27日
- 第2・4火曜 10～12時
- 第3火曜 9時半～12時
- 桜・一閑張りを広める会 (和紙と柿渋でリメイク) 5月24日 / 6月28日
- 第4水曜 9～12時

LINE 公式アカウント
お友達募集中!

友達登録で3Rやイベント、ごみの正しい出し方などの最新情報をお届けします。

3Rマーケット受け入れ

6月16日(金)、17日(土)
10:00～11:30、13:30～16:00

さいたま市在住の方、1人30点まで。電話【048-710-5345】で予約をしてからお越しください。

募集

子ども服、夏物衣料、小物など

詳細はこちら



申込日 6月6日(火)～10日(土)

麦秋至

「五月31日～6月4日頃」むぎのときいたる

初夏、麦が黄色く色づき収穫する頃を、米が実る秋になぞらえて「麦の秋」「麦秋(ばくしゅう)」といいます。

5月初旬、ピオトープ「シオ」の田んぼにイネの種まきをしました。秋の収穫まで変化していく田んぼの様子にご注目ください。