



びょういんだより

2010年 祝⑩号記念4月特別号
 宮川動物病院
 (025) 245-3411
<http://www.miyagawa-ah.com/>

先日、UXの新番組『レスタ 昼どきキンコンカン』に出演してきました。
 ご覧になった方はいらっしゃるでしょうか？



『レスタ 昼どきキンコンカン』
 平成22年4月9日(金) 11:25~11:45
 出演: ヤンさん、梅田恵子さん、池田恵(宮川動物病院 ペット栄養管理士)、愛犬カノン

暖かくなり、お弁当を持ってお出かけする機会もあると思います。
 そんな時、わんちゃんも一緒にお弁当をもってお出かけしよう!!というテーマで、
 『春の彩り弁当』をご紹介させていただきました。一部ですがレシピを紹介します。

放送終了後に
 3人でパシャリ

★ 野菜の肉巻き 約170kcal

材料	牛もも薄切り肉	2枚
	人参	中1/4本
	アスパラ	1/2本
	スナップエンドウ	4本
	オリーブオイル	適宜



1. アスパラは牛肉の短い方の長さに合わせて切り、縦は半分に切る。人参も同じ長さの5mm幅に切る。チューリップ用は牛肉の長さで半分に切り、ギザギザに切る。スナップエンドウは筋を取っておく。
2. 沸騰した湯に(1)を入れて、2分程茹でてよく水気を切っておく。
3. 牛肉を1枚ずつ広げ、スナップエンドウ2本、アスパラ、人参の順に巻く。もう一枚も同様に巻く。
4. フライパンにオリーブ油を熱し、巻き終わりを下にして、焼き色が付くまで転がし、蓋をして2分ほど蒸し焼きにする。
5. 食べやすい大きさに切る。チューリップの形になっているはずです!



★ おにぎり 約65kcal

材料	白米	35g
	カブの葉	10g
	ちりめんじゃこ	5g
	すりごま	少々
	のり	

春の彩り弁当



1. カブの葉を茹でて、よく水気をしぼり、細かく刻む。
2. (1)とちりめんじゃこ、すりごまを白米と混ぜる。
3. 食べやすい大きさに丸め、最後にのりを巻く。

※食べさせる時は、わんちゃんの食べやすい大きさに切ったり、握ったりして、喉に詰まらせないように気をつけてください。また、初めて食べる子は、消化ができないこともあります。よく便の様子をチェックして、多く与えないように注意してください。

こればかり与えていると、栄養のバランスも崩れますので、ごほうびとして特別な日に少しだけあげるようにしてください。

◎ お好みで少し味付けをすると、飼い主さんも同じお弁当が作れます。

~わんちゃんと家族とのコミュニケーションの一つとして、ぜひ作ってあげてください~

