

わんちゃん、ねこちゃんとお揃いご飯！ わんにゃんクッキングステージ

8月24日（土）・25日（日） 12:30～13:00 メインステージ



愛犬と一緒に家カフェ♪

『わんわん和パオライス』 Recipe by.Miku Aratani

栄養満点で彩りのある愛情いっぱいのごはんで、愛犬もあなたも笑顔に♪
飼い主さんは、たれに柚子胡椒の辛味を加えて和風にアレンジしました。

【材料】

- ★約4～5kgのわんちゃん1匹 + 大人2人分
- ・鶏ひき肉(むね) 250g
- ・赤パプリカ 1個(130g)
- ・ピーマン 1個(55g)
- ・大葉 4枚
- ・きゅうり 1本
- ・かつお節 1袋(2g)
- ・ゆで卵(輪切り) 2個分
- ・オリーブオイル 大さじ1
- <ごはん>
- ・ごはん 茶碗2杯分(360g)
- ・白いりごま 適量
- <和風だれ ※人間用>
- A.みりん 大さじ1と1/2
- A.めんつゆ 大さじ1と1/2
- A.柚子胡椒 小さじ1
- A.おろししょうが 小さじ1
- A.おろしにんにく 小さじ1/3

【作り方】

- 1.赤パプリカ、ピーマンは種とわたを取り、食べやすい大きさに切る。きゅうりはへたを切り落とし、リボン状になるようにピーラーで削ぐようにむく。
 - 2.犬用のごはん(適量)を器に取り分け、骨型になるようにラップで形をととのえる。残りのごはんを半量ずつ器に盛り、白いりごまをのせる(人間用)。
 - ★Point:白いりごまを犬の肉球型に盛ると、より可愛くなります♪
 - 3.ボウルにAを入れて混ぜる(和風だれ)。※人間用
 - ★Point:みりんのアルコールが気になる方は、耐熱容器に入れラップをせずに、600Wのレンジで50秒～1分程加熱しましょう。
 - 4.フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、鶏ひき肉を入れて肉の色が変わるまで中火で炒める。赤パプリカ、ピーマンを加えて油が馴染むまで炒める。かつお節を加えてさっと炒め合わせ、2に分け入れる。
 - 5.犬用の器にゆで卵、きゅうりを盛る。残りのゆで卵、きゅうり、を人間用の器に盛り、大葉、和風だれを添える。
- ※わんちゃん用のごはんは、人肌(38℃前後)に冷ましてから食べさせてあげてください。
※卵の白身は生で与えると危険な為、しっかりと加熱したゆで卵を与えるか、わんちゃんは黄身の部分のみを与えてください。
※わんちゃんにより適切な摂取カロリーが異なります。年齢や体重、運動量、その日の健康状態などをしながら、量を調整して与えてください。
※稀にアレルギーを発症してしまうこともあります。新しい食材をあげるときは、体調の変化など様子を見ながら少しずつ慣らしてあげましょう。



今日はねこちゃんも一緒に♪

『サケと野菜のにゃんにゃん包み焼き』 Recipe by.Akari Nishida

鮭とチーズの香りが、ねこちゃんの食欲をそそる一品に♪
飼い主さんは、名古屋風味噌だれをかけて味にアクセントを加えました。

【材料】

- ★約4kgねこちゃん1匹 + 大人2人分
- ・生鮭(骨抜き済) 150g
- ・さつまいも 30g
- ・にんじん 15g
- ・キャベツ 15g
- ・ブロッコリー 15g
- ・水 大さじ3
- ・猫用チーズ 少々
- <名古屋風 味噌だれ ※人間用>
- A.八丁味噌 12g
- A.砂糖 12g
- A.白いりごま 小さじ2
- A.水 小さじ2

【作り方】

- 1.野菜は食べやすい大きさに切る。さつまいもは5分程水(分量外)にさらし、水気を切る。
 - 2.鮭は3等分にし、1/3量は猫が食べやすい大きさに切る。
 - 3.クッキングシートを3枚広げ、野菜と鮭を均等にのせて包む。
 - ★Point:クッキングシートが無い場合はアルミホイルでも代用できます♪
 - 4.フライパンに並べて、水を加え、蓋をして弱火で10分程蒸し焼きにする。
 - 5.猫用は器に盛り、猫用チーズをかける。人間用は混ぜ合わせたAを添える。
- ※ねこちゃん用のごはんは、人肌(38℃前後)に冷ましてから食べさせてあげてください。
※お魚と野菜は、ねこちゃんが食べやすいよう小さく切ってあげましょう。
※ねこちゃんにより適切な摂取カロリーが異なります。年齢や体重、運動量、その日の健康状態などをしながら、量を調整して与えてください。
※稀にアレルギーを発症してしまうこともあります。新しい食材をあげるときは、体調の変化など様子を見ながら少しずつ慣らしてあげましょう。