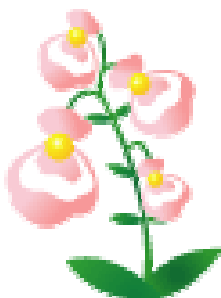


ホームページと病院が新しくなりました！！なんと、トイレの前にリードをつけてない犬や猫を入れておけるゲージがあります。トイレに行かれるさいは、どうぞ自由にお使いください。他にも変わったところがいけると・・・。病院が新しくなって初の夏・・・。今年こそは皆で海に行きたいです。(笑) 蒸し暑く、ペットもぐったりの季節・・・私の家は室内犬なのでほとんど冷房を効かせてます。やっぱり部屋の中もつけないと蒸し暑くてたまりません。特に毛の長い子達ばかりなので涼しくするために全身をバリカンしてあげるとエコにつながりますよね？でも、たくさんいると刈るのも一苦労・・・(汗) 今年も頑張らないと行けませんね(汗)

犬のシルエットで犬種・原産地を当ててください。犬種までは分かる人が多いと思いますが、頑張ってください。

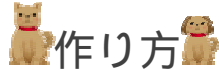


手作りおせんべい

• 材料🐾

ご飯：120g 桜エビ：10g けしの実：小さじ1 黒ゴマ：小さじ1

スライスチーズ：2枚 海苔：全形1/2枚 ささみ：40g



作り方



桜えび・チーズを細かく刻む。



お皿にささみをのせラップして電子レンジで1分加熱し、キッチンペーパーで水分をふき取ってから細かく刻む。



ビニール袋を3枚用意し、ごはんを3等分して入れ、

それぞれの具を入れてビニール袋の上から指でよく練り合わせる。

A* ごはん・桜エビ・けしの実

B* ごはん・ささみ・黒ゴマ(すりゴマ)

C* ごはん・チーズ



めん棒を使ってつぶすとよくなじむ。黒ゴマは消化・吸収されやすいように摺ってから使うと良いでしょう。



(A)・(B)・(C)それぞれ16等分して指で好きな形を作る。厚さは2～3mmに統一する。最後に(C)に海苔を巻き、160度のオーブンで20分焼く。



手作り食で与える上での注意

牛乳

栄養豊富ですが、牛乳には含まれる乳糖の消化がうまく出来ないため、犬や猫でも下痢を起こす事があります。

野菜

植物に含まれる食物繊維は消化に時間がかかります。草食動物と肉食動物では腸の長さが違うためです。ジャガイモやニンジンのような根菜または穀類に含まれるデンプンは生のまま与えると消化ができないものも多く、またネギ類のようにあげてはいけないものなどがありますので、注意しましょう。

アメリカン・コッカー・スパニエル (アメリカ) ビーグル (イングランド) ホストン・テリア (アメリカ) ブー・ドール (ドイツ・ヨーロッパ) ブルドッグ (イングランド) プルリア (イングランド) ウェスト・ハイランド・ホワイト・テリア (スコットランド) ロング・コック (メキシコ) プー・グレイ・デ・フランダース (ベルギー)