

手軽でおいしい 健康食

半手作り食

レシピ

飼い主さん応援！コラボ制作



もえぎの
動物病院



週末にまとめて作って冷凍保存する、手軽さ重視の「半手作り食」のレシピです。
ちょっとした工夫で、いつものドッグフードがとっても美味しい健康食に変身します！



ドッグフードにトッピングする材料です。
刻んだブロッコリー、キャベツ、白菜、きのこ類、にんじん、さつまいもと、真ん中は生食用のお肉です。もちろん普通のお肉でも火を通せばOKですよ。

注意：たいていの野菜は大丈夫ですが、ネギやニンニクは控えます。

きのこ類、野菜の順に鍋で煮ます。弱火～中火で10分くらいです。加熱用のお肉なら、この時に一緒に煮ます。

マメ知識：きのこはβグルカンが豊富で、腸内環境を整え、免疫力を高めてガンを抑制する働きがあります。ぜひ毎日の食事に加えてあげてください。



煮た食材を冷まし、製氷皿に小分けしたら冷凍庫で凍らせます。

一週間分くらい作ってしまいましょう♪

ポイント：製氷皿は小さすぎると使いにくいので、食事に合わせて大きさを選びましょう。

1ブロック＝1食分だと便利です。



冷凍すると、こんな感じになります。
ご飯の1時間前に冷凍庫から出して自然解凍。
お湯をかければ急速解凍です。



解凍したら、お肉と一緒に、お気に入りのドッグフードにトッピング。

簡単でおいしい半手作り食の完成です♪

ポイント：お好みでお湯を足して柔らかくしてください。
ちなみに我が家は浸かるくらいお湯をかけます。
豆腐やシラスを加えるのも良いですね。さらに栄養価が高まります。完全手作り食の場合は垂鉛のサプリメントを入れてあげましょう。

おまけ 最後にちょっとCM

食事にさっとコルディ M をふりかけるだけで、免疫強化食のできあがり♪これが我が家の日課です。

医食同源。病気は予防が一番ですよ！

でももし困ったときは、もえぎの動物病院へ。

レーザーや自然療法で、犬にやさしい治療のご提案もできます。



あっという間に・・・

ごちそうさま!



撮影協力：マハロ&メル

このレシピは再配布フリーです。ただし販売目的の配布や内容の改変はご遠慮ください。