

Nさん家(女化) 茶&豆(生後6カ月)

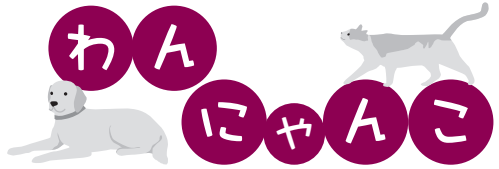


二匹に出会ったのは市で行われている譲渡会でした。我が家に来て早4カ月になる兄妹で、女の子の『茶』はご飯そっちのけで遊ぶのが大好き。男の子の『豆』は甘えたいときに膝の上ののってきて猫なのたれ目になります。

掲載わん・にゃん募集中！ 環境政策課までご連絡ください

ドッグラン 5月8日(日)・11日(水)・25日(水)
市民無料開放日 AM9:00～11:00

問 ツインギー・アンド・パラダイス(猪子町832-5) ☎886-6616
この事業は、ツインギー・アンド・パラダイスのご厚意により、無償で行っています。利用条件がありますのでお問い合わせください。



問 環境政策課 ☎内線1563

牛久市では2011年の動物愛護条例制定以来、地元ボランティアの協力を得ながら、無秩序な繁殖による近隣への被害防止を目的として、年間およそ100頭の飼い主不明ねこに不妊手術を施してきました。また、人の身勝手ににより遺棄されたり、飼い主の病气や死亡を理由に保護者を失った犬猫を、新しい家族探し

のため協力ボランティアのもとへ送り出しています。いつになっても保護を必要とする動物があつとを絶たないのはなぜでしょうか？これから動物を家族に迎えようと思つている方は、動物の生理習性をよく理解し、20年先も今と変わらずお世話ができるか、ご家族でよく話し合つてから決めるようお願いします。



毎月19日は食育の日「いただきます」と「ごちそうさま」感謝の気持ちの合言葉

しあわせをよぶ
レシピ

問 健康づくり推進課(市保健センター内) ☎内線1744

このレシピは「食と健康の応援団」ヘルメイト(食生活改善推進員)が作成しました



しあわせをよぶレシピ

玉ねぎカップのトマト煮



1人分269kcal

【材 料】(4人分)

玉ねぎ…………… 中4個
合びき肉…………… 160g
牛乳…………… 150ml
パン粉…………… 1カップ
卵…………… 1個
A 塩…………… 小さじ1/4
こしょう…………… 少々
B 水…………… 200ml
固形コンソメ…………… 1個
塩…………… 小さじ1/4
こしょう…………… 少々
ウスターソース…………… 小さじ1
トマト水煮缶…………… 1缶

【作り方】

- ① 玉ねぎの底を切り落とし平らにし、上から1/3の部分を輪切りにし、中をくり抜いておく。くり抜いた玉ねぎはみじん切りにする。パン粉は牛乳に浸しておく。
- ② ポウルに合びき肉、みじん切りにした玉ねぎ、牛乳に浸したパン粉、Aをいれよく混ぜ合わせ、4等分し、くり抜いた玉ねぎに詰める。
- ③ 鍋に、②を入れ、トマト水煮缶とBの調味料を加え、弱火で30分ほど煮込んでできあがり。



食育推進のためのキャラクター、音魂ねぎ男だよ。玉ねぎはコトコト煮込むととっても甘くなるんだ。玉ねぎが苦手な子どもたちにも食べて欲しいなあ…



新玉ねぎを使うとより一層、玉ねぎの甘さを感じられます