こんな食べちいかが?

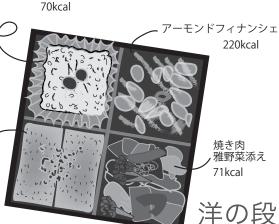
松の内のお菓子 おからつくね 64kcal ハンバーグ 合計 328kcal 100kcal 豚そぼろの 押し寿司 139kcal

和の段

鶏肉とレバーの ミートローフ 129kcal

馬肉と砂肝のお煮〆 25kcal

鹿肉の青椒肉絲



ビーフピラフ

焼き肉 雅野菜添え

220kcal

合計 490kcal

71kcal

パンプキン・チーズケーキ 89kcal

紅白寿ロール 130kcal

馬肉の黒白ゴマ団子 88kcal

春来ロール 143kcal

プレシャスの段

合計 566kcal

蒸し鶏の出汁ジュレ仕立て 94kcal

和の段は、体重がおよそ 5.6~6kg の犬の、洋の段は、9kg ~10kg の犬の、 プレシャスの段は、10.5kg ~12kg の犬の、1 日に必要なだいたいのカロリーです。 一段で栄養バランスが良いように考えて作っていますから、まんべんなくいろいろなメニューを食べてね! 例えば、半分凍っているうちに全ての種類を半分ずつに取り分けて、保存容器に。 1日4種類、どんな組み合わせでもいいから選んで食べてね。 2段セットなら、三ヶ日楽しめますよ!



あなたは3 kg クラスのチワワちゃん?

(1 日に必要なのは約 200~260kcal)

朝ご飯には『和の段』のおからつくねハンバーグ。晩ご飯には『洋の段』のビーフピラフに アーモンドフィナンシェをひとかけら! 三ヶ日楽しめるね!





オレサマは 10kg のシバイヌなんだけど?

(1日に必要なのは約 480~590kcal)

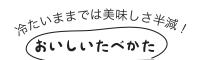
一日かけて『洋の段』をペロリ。デザートに『プレシャスの段』 のパンプキン・チーズケーキもいけるね!

明日の朝には、『プレシャスの段』の残りと『和の段』の豚そぼ ろの押し寿司をペロリンちょ!

いつものごはんをちょっと少なめにして、残った美味しいとこ をちょっとずつつけてもらってもいいよね!



もっとじっくり楽しみたいなら、 1 種類ずつ日替わりで、いつものゴハンにトッピングすると なんとバラエティ豊かなお正月ライフが送れることでしょう!!



デザート以外のメニューをフライパンに入れ、水を 100ml くらい入れて弱火で蒸すと、ふんわり柔らかくあっためられる! 電子レンジよりも、はるかに健康的!

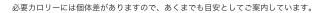


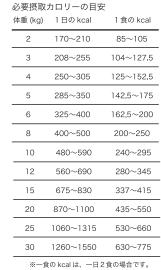


年越しわんこの蕎麦

84kcal

大晦日の夜に。 小さなワンちゃんなら、 晩ご飯を控えめにして 年越しを楽しみましょうね。









七草粥

60kcal

三ヶ日のあとに。 肉系のメニューと組み合わせると、 バランスのよいごはんになるよ。 鍋で温めて、溶き卵をたっぷり 入れてもいいですね!

> Kitchen Dog! www.kitchendog.jp