

ペットの飼い方のルールやマナーを守りましょう!



町内では、犬や猫などのペットがたくさん飼育されています。飼い主の皆さんは動物の習性をよく理解し、適正な飼育とマナーアップにご協力ください。



●フン・尿の始末は飼い主の責任です

フンや尿は飼い主が責任を持って処理し、みんなが気持ちよく暮らせるようにしましょう。

●放し飼いはやめましょう

犬の散歩は、必ずひもでつないでください。放し飼いは、犬の苦手な人が困るだけでなく、事故やトラブルの原因にもなります。

●猫は室内で飼いましょう

交通事故や病気から猫を守り、近所とのトラブルを避けるためにも、室内で飼うようにしましょう。

●野良猫への無責任なエサやりはやめましょう

野良猫の相談が多く寄せられています。無責任なエサやりはやめ、野良猫を増やさないようにしましょう。

●最期まで飼いましょう

動物を飼うということは、命を預かるということです。最期まで面倒を見ることができるか、よく考えてから飼いましょう。

◆問い合わせ先◆

住民課 生活環境交通担当 ☎26578

ヘルシークッキング

生タラの野菜たっぷり中華風スープ



材料 (4人分)

生タラ2切、しょうが1片、長ねぎ5cm、ごま油大さじ1.5～2、白菜150g、にんじん80g、だいこん150g、キノコ類1パック、ネギ適量、水4カップ、鶏がらスープの素大さじ2、しょうゆ大さじ1、水溶き片栗粉適量

作り方

- ① しょうが・にんじん・だいこんは千切り、長ねぎは小口切り、白菜はざく切りにし、生タラには酒大さじ1、しょうゆ少々で下味をつけておく(分量外)
- ② ごま油を熱し、しょうが・長ねぎを香りが出るまでサッといためる。
- ③ ②に水・鶏がらスープの素・ネギ以外の野菜・キノコを入れやや強火で煮る。沸騰してきたらアクを取る。
- ④ 生タラを入れ、アクを取りながらさらに10分煮る。
- ⑤ 味をみながらしょうゆを入れ、火を弱め、水溶き片栗粉を入れ、とろみをつけて器に入れてネギをトッピングしたら出来上がり。

★1人分	エネルギー	134kcal
	たんぱく質	10.5g
	脂質	6.3g
	食塩相当量	0.9g

ポイント

しょうが入りで、体もポカポカ! 冷蔵庫にある野菜・キノコ何でもOK。たくさんの野菜が採れる中華スープです。



健康推進員
廣島 ルリ子 さん
(西大路2区)