

mobuマカ

2020.7月号 Vol.146

フワッ 動物の幸せを応援！
東京都動物愛護推進員
第14期 皆様へ

夏の カット あれこれ



いよいよ日本の夏らしい蒸し暑いと暑〜い日が続きました。日本特有の湿度の高い暑さは、長毛のワンちゃんにとってもキビシイ環境です。大種や皮フの状態に合わせて夏仕様にカット（サマーカット）するのも愛犬者行。けれども、自宅で皮フが見えてしまうほどバリカンで刈ってしまうと、紫外線を浴びすぎたり、虫にさされやすくなったり、毛質変化がおきて冬に生えてこなくなったり...

極端なカットはデメリットも多いので、獣医さんとトリマーさんとよく相談するのが大切です。犬種によっては夏でもクーラーで冷えて寒さに弱い子もいるのでカット不要なことも。『夏＝サマーカット』ではなく、『うちの子の今＝うちの子スタイル』を心がけるのが大切ですね。

夏は酸味で

『春苦味、夏酸味、秋辛味、冬は油と合点に』明治時代、栄養学が成り立っていない時、食事指導で病気を治した名医・石塚左玄の言葉です。解説おと膨大な資料になるのび。今回は『夏は酸味で食養生』おとにのび。たしかに夏、暑くなるとサッパリとした酸っぱい物や酸味のあるものを欲しくなりますね〜。身体は季節の変化に自然と反応して、必要なものを欲する...改め感心！

夏バテに良いと、身体に良いとはわかってるけど酸味が苦手〜。と言うのはダントツで男性陣です！実はこれ、男性と女性が決まっているとなんですね！...というわけで、



ご主人様、ご身体を。ご主人様の箸が進まなくてもお許しを。では酸味が苦手な方が『夏は酸味で元気になるには？』...実は酸っぱさを感じなくても、食物には『酸』という性味を持つものがあります。代表的なものに『小豆、桃、

リンゴ、アボカド、梨、オリーブオイル、チーズ、ヨーグルト、くらげ肉、ぶり、トマト、マンゴ、ぶどう、そしてワイン（←元気がいい）！これは『夏は酸味で』の食養生にもってこいのですね。酸味メニューにジョボリなご主人様もキンキン冷やした白ワインなら万々歳かな？！季節に合わせた食養生は、おススメですが何となくもムリなく！楽しい食卓！が基本。好きな酸味を工夫して摂って、酷暑と予想されている今年の夏も、無事に乗り越えましょう！！暑さは厳しくなっても、マスクは必需品という経験のない夏...どうぞマスク着脱タイミングも工夫していただきおええぞお過ごし下さいね。



今月の工事
（恵）社長 山崎 幸一

『当たり前』が上昇中

マンションでは定期的に「排水管の高圧洗浄」を実施。作業には、排水管を詰まらせない・傷めないよう、気配りが必要。そして今は、作業以外にも『更に大切な気配り』が増えました。



見も知らぬ作業員が、浴室・洗面所・キッチンへと入りますので...

1. 作業前検温
作業開始前に全員検温し、問題なきことを確認。写真は報告書のトップに載ります。
2. 入室前消毒
消毒担当者を決めて、ゴム手袋・消毒液・ペーパータオル等携帯。玄関前で「消毒！」の号令のもと、手指に消毒スプレー。
3. 入室時上履き
靴下のまま履ける、室内上履きを着装して入室。底は消毒。
4. 退出時消毒
作業員が触れた家具やドアハンドルなどを消毒拭きして退出。

昨年と同じ作業に比べ、今年は1時間余分にかかりました。

『当たり前』の基準がどんどん上がる...実感しています。

花行元 meでが緑葉部
新築長 いち。
虎建設(株)
新築と新築 1-10-4
Tel. 03-3350-6689
Fax. 03-3350-8186