

はあとわんニュースレター

2022年11月



肌に触れる風も冷たくなりました。



昼夜の寒暖差もだんだんと大きくなり、
少しずつ冬の訪れを感じる頃になりました。
飼い主様もわんちゃんもねこちゃんも、
体調を崩しやすい季節です。
どうぞ、お身体に気を付けてお過ごしください。

わんちゃん、ねこちゃんのヒートショックに要注意



温度差で体調不良をもたらす「ヒートショック」は
人間にはかり焦点が当てられがちですが、
犬や猫もヒートショックで亡くなってしまうことがあります。
ヒートショックとは、寒いところから暖かいところ、
暖かいところから寒いところへ移動したときに急激な温度変化によって
血圧が急変してショック症状を起こすことをいいます。
特に子犬・子猫、シニア犬・シニア猫、持病のある子などは注意が必要です。
大切な家族である、わんちゃん、ねこちゃんのためにも
ヒートショック対策をしっかりしてあげましょう。

ヒートショック予防方法

高齢になると寒暖差などの急激な変化に身体が追い付かなくなります。特に循環器や呼吸器に持病がある、わんちゃん、ねこちゃんはヒートショックに注意が必要です。また体力がない子や自律神経の働きが弱い子も、温度差への対応力が低いので注意が必要です。

■さんぽ

- ・玄関などで少し温度にならしてから出発しましょう
- ・ストレッチや準備運動で身体をならしましょう
- ・暖房を止めて少しずつ室内の温度を下げ
外との寒暖差を少なくするのもおすすめです

■シャンプー

- ・夜ではなく比較的暖かい日中に行いましょう
- ・浴室が寒い場合は、あらかじめ湯船を貼って浴室を温めておきましょう
- ・お風呂からあがる脱衣所もあらかじめ温めておきましょう

■室内

- ・床にカーペットやクッションを敷く
- ※床暖房や電気カーペットの場合は低温やけどに注意が必要です

ヒートショックを起こしてしまった時は
身体がショック症状を起こしており緊急を要する状態です。
すぐに動物病院に連絡をして受診しましょう。



ワンニャントピック



日本初「犬の鼻紋」を個体識別するアプリ

わんちゃんの鼻の模様は、指紋の様に一頭ずつ異なるそうです。

その鼻紋を認識する技術を活用して、鼻をスキャンすることで犬を特定できる日本初のサービス「Nose ID」が注目されています。

大きな災害や迷子になった場合に、マイクロチップや迷子札のほかに「鼻紋を登録」することで愛犬と再会できる可能性を高めることができるかもしれません。



出典：<https://media.dogpad.jp/emergency/57243/>



22歳の誕生日を迎えたご長寿ねこちゃん

ご長寿猫ちゃんがTwitterで注目を集めています。

投稿主のSTUDY優作さんと暮らす、ニャン太さんは生まれたてで駐車場にいたところを保護された猫です。

そんなニャン太さんも今年の10月で22歳の誕生日を迎えました。人間に換算すると104歳とのこと！

投稿には「お誕生日おめでとうございます」「高齢とは思えないくらい綺麗なネコちゃん」など祝福の声が寄せられています。



出典 <https://news.yahoo.co.jp/articles/647e37dc6929b6e0751fe8a2bdc66adc3f2b669b>

Animal Hospital

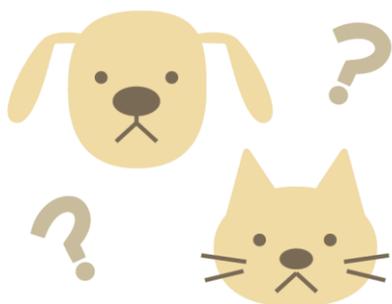


学べるワンニャン語クイズ



わんちゃん、ねこちゃんの誤飲・誤食事故が
最も多い季節は春である

答えは下にあります



① ○

② ×

誤飲・誤食予防の三原則「お・か・し」

誤飲・誤食事故を予防するための3つの対策

- 1 飲み込みそうなものを「おかない」
- 2 お部屋を「かたづける」
- 3 飲み込まないように「しつけ」をする

誤飲・誤食はわんちゃん、ねこちゃんの届くところに
ものがなければ起こりません。

普段から「動物の興味をひきそうなものは届かないところへ置
く」など、具体的な片付け方法を家族で話し合うのもいいでしょ
う。

ちょっとした気づかいで、誤飲・誤食事故は防ぐことができます。

正解:② 誤飲・誤食事故が最も多いのは「冬」です。クリスマスやお正月など人の集まる行事は、動物にとってもワクワクするものです。普段より慌ただしい季節だからこそ、誤飲には一層注意が必要です。

ワンニャンクッキング



冬にぴったりエネルギーをつくるごはん！

牛すき風パスタ



| | |
|-------------|------|
| ・牛肩赤肉 | 20g |
| ・えのきたけ | 15g |
| ・木綿豆腐 | 15g |
| ・ブロッコリー | 20g |
| ・にんじん | 15g |
| ・かぶ | 20g |
| ・かぶの葉 | 20g |
| ・スパゲッティ(乾麺) | 25g |
| ・オリーブ油 | 0.2g |
| ・亜麻仁油 | 0.2g |
| ・水 | 14ml |

●手順

1. 牛肩赤肉、えのきたけ、木綿豆腐、ブロッコリー、にんじん、かぶをひと口大、かぶの葉は5mmに切る
2. 食べやすい長さに折ったスパゲッティは、分量外の水で柔らかくゆでる
3. 鍋にオリーブ油を引き、牛肩赤肉、えのきたけ、ブロッコリー、にんじん、かぶ、かぶの葉を入れて2分ほど炒め、木綿豆腐と水を加え、あくを取りながら火が通るまで煮る
4. 2をお皿に盛り、人肌程度に冷ました3を流しいれ、亜麻仁油をかけて出来上がり

交換できる食材

| | |
|------------------|-----|
| ・牛肩赤肉……鮭(無塩しろさけ) | 30g |
| ・スパゲッティ……ごはん | 56g |

Animal Hospital

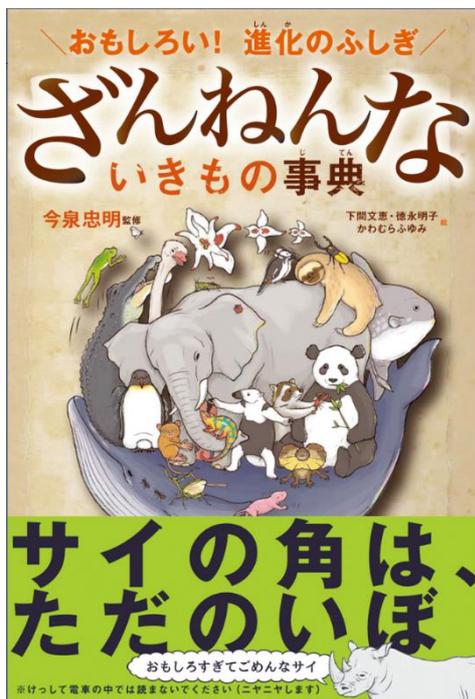




面白い！進化のふしぎ

ざんねんないきもの事典

今泉 忠明 監修



地球には、すごい能力をもつ生き物が
沢山います。

でも一方で思わず

「どうしてそうなった!？」と
ツッコみたくなる「ざんねん」な生き
物も存在するのです。

この本は、進化の結果、なぜかちよっ
とざんねんな感じになってしまった
122種の生き物たちをご紹介します。

高橋書店

出典 <https://www.takahashishoten.co.jp/book/10364.html>

こどもから大人まで楽しめる
ざんねんないきもの事典シリーズ第1弾！

