

9月20日(水)～26日(火)は
動物愛護週間

私たちと動物が共に生きるために

子どもの頃から動物との付き合い方を学ぶことは、動物に対する考え方や未来の社会づくりにつながる
と考えられます。人と動物の豊かな社会を実現できるよう、改めて考えてみましょう。

☎生活安心課(1階) ☎561-2340、☎561-2479、✉seikatsu@city.kusatsu.lg.jp

「草津市 猫と私達の暮らしのてびき」
を作成しました

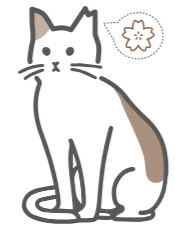
猫は昔から私たちの暮らしの身近な存在として大事にされてきましたが、一方でふん尿の放置や鳴き声などのお困りの声が市役所に寄せられています。猫と人が共に住みよい暮らしができるよう、猫と共生するためのルールをまとめた「草津市 猫と私達の暮らしのてびき」を作成しました。担当課の窓口や市ホームページで公開していますので、ご覧ください。



てびきは
こちら

地域猫活動にご理解ください

地域猫活動とは、餌やりの時間や場所、ふん尿の始末、不妊去勢手術などについて地域が主体となってルールを決め、適正管理を行うことで、野良猫の繁殖を防止し、一代限りの命を見守り、飼い主のいない猫に関わる苦情や殺処分の減少に寄与する活動です。地域猫活動の一環で不妊去勢手術を施された猫は「さくら耳」(桜の花びらのように耳先をカットされている)が特徴です。



迷子の犬・猫を見つけたら

滋賀県動物保護管理センターに電話かファクスで次の内容を連絡してください。

- 保護した人の住所、氏名、連絡先
- 保護した日時、場所
- 動物の特徴(種類、性別、首輪や鑑札の有無、毛色など)

☎滋賀県動物保護管理センター(湖南市)
☎0748-75-1911、☎0748-75-4450

気を付けよう飼い主のマナー

- 犬の登録・狂犬病予防注射を必ずしましょう**
狂犬病は発症すると100%死に至る病気であり、人にも感染する恐れがあります。生後91日以上の子犬は、居住する市町村への登録と、年1回の狂犬病予防注射が法律で義務付けられています。
- ふんや尿の始末は責任をもって行いましょう**
近隣の人とトラブルの原因となることもあり、条例で飼い主が責任をもって処理することを定めています。ふんは持ち帰り、尿には水をまくなど、必ず適切に処理をしましょう。
- 犬の放し飼いは絶対にやめましょう**
他人の敷地にふん尿をしたり、犬自身が交通事故などに遭ったりする危険性が非常に高くなりますので、絶対にやめましょう。
- 猫は屋内で飼いましょう。**
屋外での飼育は、不慮の事故や、病気に感染する恐れがあります。臭いや鳴き声が近隣の人迷惑となる場合もあるため、屋内での飼育を心掛けましょう。
- 不妊去勢手術をしましょう**
飼い主のいない動物を増やさないように、また、健康に長生きさせるためにも、不妊去勢手術をしましょう。

犬の飼い方講習会

飼う上での心構えや健康管理、食事、マナーなど、犬の基本的な飼い方についての講習です。
📅10月13日(金) 10:30～11:30
📍市役所 5階 502会議室 定員10人(先着順)
👤市内在住で通勤・通学している、犬の飼い主や飼う予定の人
📅9月1日(金)～29日(金)に、郵便番号・住所・氏名・電話(ファクス)番号、犬を飼っている人は犬の名前・年齢・登録番号を書いて、電話かファクス、Eメールで



9月1日(金)～30日(土)は
「健康増進普及月間」です

☎健康増進課(2階) ☎561-2323、☎561-0180



1に運動 2に食事 しっかり禁煙 最後にクスリ ～健康寿命の延伸～

毎日運動10分プラス
まずは日常生活で意識して歩いてみましょう

休肝日を週に1日プラス
お酒を飲む人は週に1～3日の休肝日を設けましょう

毎日野菜を1皿プラス
同じ種類の野菜ばかりではなく、できるだけ多くの種類をバランス良くとりましょう

十分な睡眠時間を確保
目安は6時間以上9時間未満(60歳以上は6～8時間)です

何歳からでも禁煙
まずは禁煙開始日を設定してみましょう

自分に合ったストレス解消法
休養や、思いを誰かに聞いてもらうなど、自分に合った解消法を見つけましょう

なすとししとうのバルサミコ醤油



材料(4人分)
なすと…2本(150g) ★「バルサミコ酢…大さじ1
しょうゆ…小さじ1
ししとう…8本
オリーブオイル…大さじ1

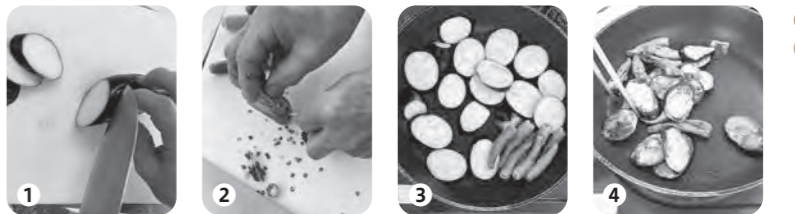


- なすは7mm厚さの斜め切りにして水にさらし、水気を切る
- ししとうはガクをとる。縦に1カ所切れ目を入れ、爪楊枝で種を取り除く(手で取っても良い)
- フライパンにオリーブオイルを熱し、なすとししとうに焦げ目が軽く付くくらいまで焼く
- なすとししとうを一度取り出し、★を入れ、軽く煮詰める。再び戻してからませ、器に盛る

●1人当たり
エネルギー…43kcal
食塩相当量…0.2g
食物繊維…1.1g

草津・たび丸 Kitchenの公式レシピはこちら

コツとポイント
バルサミコ酢の風味で減塩したレシピです。ししとうはビタミンCを多く含み、免疫機能を高め、疲労回復効果も期待できます。



cookpad recipe