

2018年1月

Fleur de soleil

フルール・デ・ソレイユ：フランス語で太陽の花“ひまわり”を意味します



ひまわり 歯科

〒940-0864 新潟県長岡市川崎2-2478-1
TEL : 0258-37-7778 / FAX : 0258-37-7775
HPアドレス <http://www.himawari-dental.jp/>

院長挨拶

平成 30 年 新しい年がスタートしました！

皆様のお蔭をもちまして、当院は本年 3 月 14 日に 20 周年を迎えます。
私にとりましては、あっという間でした。

20 年前の開業時、最初は虫歯や入れ歯治療しかできなかったのですが、
徐々に歯周病・インプラント・白い歯・矯正治療などが可能になりましたし、
良い状態を長持ちさせるための定期検診を継続的に実施できる体制が構築できました。

また、最近は訪問診療を足掛かりにして「食事・飲み込み（摂食嚥下）の障害」
も診療できる医院となり、私も大変に驚いていますし、嬉しく思っています。
数年前には今の姿を思い浮かべることありませんでしたので、「医院の将来像は
予測できない」ことを実感しているところです。

「これから先の 1 年・1 ヶ月・1 日の積み重ねがどうなるかわからないから不安」
というのではなく、ワクワクする感情を大切にしながら診療に向き合う志が大切だと
考えています。その志を持ち続ければ、必ず患者さんへ伝わっていくものと
信じている次第です。

20 周年を 20 歳と考えると「はたち」成人ですね。「成人」とは
年齢ではなく「一人前になること」だと、私は受けとめています。
そこで、医院が一人前になるために何を大切にしていけるかについて、
院内でミーティングを行いました。

その結果、次の 3 点を目指していくことになりました。

- * 急患が来院されても、予約で来院されている方を時間通りに診療できる
（できるだけお待たせしない）ような工夫を行う。
- * 先入観（「〇〇に決まっている」、自分の思い込み など）を脇に置いて、来院
された方々と接する。
- * 院内の連携を密にして情報をより共有化することで、診療の質向上を図る。

今後とも、当院の成長にご期待ください。本年も、よろしくお願い申し上げます。

院長 北沢 敦

平成 30 年だワン





コラム

勤務医 星 浩 先生のプロフィール



略歴 日本歯科大学新潟生命歯学部 卒業

☆ 仕事のモットー



- どんな時でも、平常心で丁寧な治療をすること。
- 患者さんが気になることや分からないことを、遠慮なく聞いていただけるような雰囲気を作ること。(どんな治療をしているのか、どうして虫歯や歯周病になったのかなどを、ご理解していただけるような説明を心がけています。)

☆ 患者さんから言われて嬉しかったこと



- ありがとう
- 食事が楽しめるようになりました!

☆ 当院の一番の魅力は?



- 患者さんの気持ちに寄り添い、その方に合った治療方針をご提案しているところ。

☆ やりがいを感じるのは、どんな時?



- 患者さんと共に治療後の喜びを共有できた時、この仕事をしていて本当に良かったと心から感じるができます。

■ みんなが集まる時にピッタリです ■

ボリュウムたっぷりのチキンサラダ

■ 材料 (3~4人分) ●●●●●●●●

- * 鶏もも肉.....1枚
- * トレビス.....25g
- * バケット.....1/5
- * ミニトマト.....6個
- * サニーレタス.....50g
- * 茹で卵.....2個
- * 赤と黄パプリカ.....25g
- * 胡麻ドレッシング.....適量
- * ブロッコリー.....25g
- * 粉チーズ.....適量

■ 作り方 ●●●●●●●●

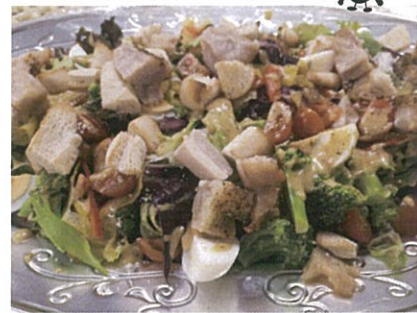
- 1) バケットを一口大に切りオーブトースターで少し焦げ目が付くくらい焼き、冷ましておく。
- 2) 鶏肉に塩と黒コショウを振って、200度に予熱したオーブンで15分焼き、冷めたら大きめに切る。
- 3) 茹で卵を作る。(水から入れて15分：沸騰したら火を弱める)
- 4) ゆで卵、ミニトマトは1/4に切る。
- 5) サニーレタス、トレビスを洗って一口大にちぎる。赤黄パプリカは細切りにする。ブロッコリーは茹でて小分けにする。
- 6) 5の野菜を混ぜ合わせお皿に盛りつける。そこに4のミニトマトとゆで卵を彩りよく飾る。
- 7) チキンとバケットを飾り、粉チーズを全体にかけ、胡麻ドレッシングをかけて出来上がり。

※あまり買う事が無いトレビスは、赤紫の葉っぱで小さいキャベツのような野菜です。

他のお野菜と混ぜるとサラダがグッと引き締まりますよ。

※お好みのお野菜やドレッシングで色々アレンジしてお楽しみ下さい。

※オーブンが無い場合、鶏肉はフライパンで皮目がカリッとするように焼いて下さい。



鶏肉で元気が出るね~

