

2015年10月

# Fleur de soleil

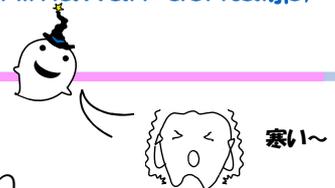
\*フルール・デ・ソレイユ:フランス語で太陽の花“ひまわり”を意味します。\*



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



今年の夏は大変に暑かったですが、9月から急に冷え込んできましたね。体調を崩されている方が多いようですが、私も一時期夏風邪をひき、体調管理の大切さを改めて感じました。

さて、8月に、今までに来院歴のある方200名を対象にして無作為にアンケートを実施しましたところ、貴重なご意見を多くいただきました。アンケートでお聞きしたのは、「診療環境におけるサービスの感想とご要望」です。回答を全部はご紹介できませんので、抜粋してご紹介します。

- (1) 「キレイな歯科医院」「快適です」という評価を、多数の方からいただきました。
- (2) ご意見としては、次のような項目がありました。

- ① 下駄棚が欲しい。  
★現在検討中です。
- ② 治療費の値上げは困る。  
★設備の充実により経費増になっていますが、経営努力を続けます。
- ③ スタッフのレベルに差がある。  
★レベル差を解消するために、院内研修を定期的で開催しています。
- ④ エプロンの使い回しが気になる。  
★実際は、洗濯したエプロンを患者さんごとに交換しています。
- ⑤ 訪問診療をして欲しい。  
★約2年前から訪問診療をしていますが、この方にはお伝えできていなかったようでした。
- ⑥ 歯ぐきの検査を時間が無い時にしないで欲しい。  
★患者さんの都合を確認せずに対応してしまったようでして、大変に申し訳なかったです。

ご協力して下さった方々には、誠に感謝いたします。本当にありがとうございました。アンケート結果を元にして、当院に今一番必要なのは、「きちんとお伝えして、確認すること」と受けとめました。具体的には、次の事項に取り組んでいきます。

- (a) 患者さんに必要な事項をお伝えして、ご理解いただけたか確認する。
- (b) 定期検診では患者さんの歯・歯ぐき・全身状態などの経過を確認して、現状が伝わる言葉でお届けする。

これからも患者さんの満足度アップに向けて、私どもは成長を続けてまいります。どうか、ご期待ください。

院長 北沢 敦



## コラム

前回のひまわり新聞でもお伝えしました私の取材記事が、9月に公開されました。

見てね～



「Leaders Style (リーダーズ・スタイル)」ホームページに掲載。  
[http://www.leaders-style.com/detail\\_294107.html](http://www.leaders-style.com/detail_294107.html)(私の記事です)

改めて、インタビュー記事や写真を見ると恥ずかしくもあり、誇らしくもあり……。不思議な気分を味わうことができました。お時間のある時に、ご高覧をいただきましたら幸いです。

## ■秋の味覚■

## パンプキンパイ



残ったパイ生地  
で色々飾っても  
面白いですね

## 【材料】

かぼちゃ・・・1/4  
卵・・・2個  
無塩バター・・・30g  
グラニュー糖・・・60g  
レモン汁・・・小さじ2

パイ生地 (市販のもの)

A [ 小麦粉・・・15g  
コーンスターチ・15g  
(無ければ片栗粉)  
牛乳・・・40cc  
クリームチーズ・100g  
サワークリーム・50g  
(無ければ無糖ヨーグルト)



## 【作り方】

- 1) パイ生地を 2～3 mmに伸ばし、型につめ、フォークで底に穴を開け、冷蔵庫で寝かせておく。
- 2) かぼちゃを切って、ラップをしてレンジで約 6 分。(柔らかくなるまで) 取り出して裏ごししておく。
- 3) クリームチーズをレンジで 20～30 秒ほど、柔らかくなったらボウルに入れサワークリーム (又は水切りしたヨーグルト) と混ぜる。
- 4) ③に牛乳を少しずつ混ぜる。グラニュー糖 (半分の 30g) を数回に分け加えます。卵を卵黄と白身に分ける。卵黄を加え、白っぽくなるまで混ぜる。②のかぼちゃをざっくり混ぜ、ふるった A を加え、レモン汁と溶かしバターを加えよく混ぜる。
- 5) 残った白身でメレンゲを作る。氷水の上に乗せたボウルの中で、卵白に少しずつ残りのグラニュー糖 (30g) を加えながら、角が立つまで泡立てる。
- 6) ⑤を④に数回に分けて加え、冷蔵庫から出したパイ生地に流し込み、約 180 度のオーブンで 35 分焼いて出来上がり。(オーブンによって調節して下さい。)