

2021年7月

Fleur de soleil

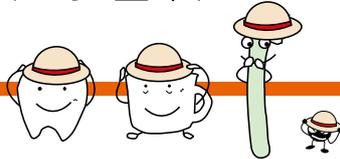
フルール・デ・ソレイユ：フランス語で太陽の花“ひまわり”を意味します



ひまわり 歯科

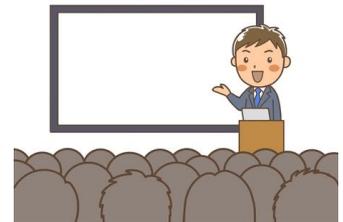
〒940-0864 新潟県長岡市川崎2-2478-1
TEL : 0258-37-7778 / FAX : 0258-37-7775
HPアドレス <http://www.himawari-dental.jp/>

院長挨拶



この新聞が皆様に届く頃は、暑い夏をいかに過ごすかについて、色々と工夫されているものと拝察いたします。ちなみに、私の暑さ対策は、エアコンとアイスコーヒーが中心になりそうです…

さて、梅雨時、突然にある依頼が飛び込んできました。**なんと、2千社以上の経営者達が参加している勉強会からの講演依頼**です。最初「何で私に？」と頭の中に大きな疑問符が浮かびました。依頼者(勉強会会員の歯科医師)に確認すると、「在宅介護歯科診療」に関して講演できる歯科医師を探しているとのことでした。



今、このテーマが経営者の皆様にとって重要度が高いのだそうです。「**介護が必要な家族がいる経営者が多数おられるから**」と、お聞きしました。経営に関してはプロでも、毎日の在宅介護については分からないことだらけです。ましてや、コロナ禍の現在、介護が必要な家族との向き合い方に、より苦勞が増えています。そこで「**介護が必要な家族への口腔ケア、食事について学びたい**」とのご要望です。

私が今までに行ってきた講演は、医療関係者が中心でした。今回は、初めて業務が異なる方々への講演になりますので、当然のことながら、使う言葉や表現、そして講演中の態度も変える必要があります。ある意味「**これは自分への試練だ!**」と強く感じましたし、多少、不安も浮上しました。

そんな時、私は「**不安を感じる時は、ほぼ成功する。**」と考える習慣が身についています。「なに、その考え方？」と疑問に思う方もいるでしょう。私も最初この考え方に出会った時は、「そんなバカな!」と感じた一人でした。しかし、不可能なら、そもそも不安にもならないのです。「**何とか成功したい!**」という気持ちが強いから不安になるのであり、それを払拭できるような準備と練習を積み重ねれば、うまくできる確率は高くなります。

「失敗したらどうしよう」はマイナス感覚であり、「成功したら未来が明るくなる経営者が増える」はプラス感覚です。この考え方を身につけた後に、私は講演の度にワクワクするようになり、不安との付き合い方が楽になりました。

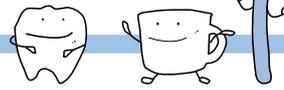
講演日は、お盆前後になりそうです。その頃は、良くも悪くもオリンピックの話題一色でしょう。私にとって本講演は、**個人的な意味でオリンピック**です。講演後、メダルが獲得できたかどうかは、私の笑顔でお察してください。**金色の笑顔で皆様およびスタッフに会えるように、しっかりと準備をしているところです。**



院長 北沢 敦



🦷 お知らせ



★ 光学印象を始めました ★

- ① CCDカメラ連射(約1分)⇒3Dデータ化する印象(いわゆる型取り)⇒
高精度適合の被せる歯作製
- ② 不快感少なく、唇周囲・歯もキレイに帰宅可能



◆ WEB予約システム開始のご案内 ◆

大変長らくお待たせいたしました。WEBからご予約が可能になりました。
再来院、通院中、定期検診の方が対象となります。
こちらのQRコードを読み取り、もしくはクリックでご予約画面へお進
み下さい。



食欲が無い暑い毎日でも、とっても簡単、ボリュームミーな満足ごはんを！



ソーセージの炊き込みカレーピラフ



◆材料(2~3人分)

森の薫り(新あらびきウインナー)・1袋
米…2合
玉ねぎ…1/4個
ミニトマト…8個
ホールコーン(缶詰)…大さじ4
パセリのみじん切り…適宜
バター…大さじ1

A { トマトケチャップ…大さじ2
カレー粉…大さじ1/2
コンソメ(顆粒)…小さじ1
塩…小さじ2/3



◆作り方◆

- 1 米は炊く30分前にとぎ、ざるに上げて置く。
(水に浸すと炊き込みご飯ぽくなる)ソーセージは斜めに3本浅く切り目を入れる。玉ねぎは1cm四方に切る。ミニトマトはへたを取る。
- 2 炊飯器の内がまに米とAを入れ、2合の目盛まで水を注いでさっと混ぜる。ソーセージ、玉ねぎ、ミニトマト、ホールコーンを全体に広げてのせ、バター大さじ1を加えて普通に炊く。
- 3 ご飯が炊きあがったら、底から返すように混ぜ、器に盛ってパセリのみじん切りを散らす。