

2022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



明けましておめでとうございます。昨年はコロナワクチンの接種やオリンピックの開催など、印象に残る出来事の多い年でした。本年が、皆様にとってより良い年になりますように、お祈りいたしております。



この数年来、メールやLINEで年賀状をもらう機会が増えましたね。

ところで、「**日本一、年賀状をもらっている人は誰か？**」をご存知でしょうか。どこかの社長？有名人？皆様の頭の中には、誰が浮かびましたか…

正解は…「**日本一、年賀状を送っている人です！**」

このなぜなぜ、皆様はどう受けとめられましたか。

おそらく、口ポカーン（^o）に感じた方も多いのではないかと思います。「そうかもしれないけど…」「なあんた、そんな落ちかよ」「つまらない…」等々



では、次のなぜなぜに、どう答えられますか。

「**日本一、感謝されている人は誰でしょう？**」前問を参考にすれば、「**日本一、感謝している人です**」と簡単に答えられるのではないのでしょうか。

つまり、「**人に提供しているからこそ、人から提供してもらえる**」のではないかと私は考えます。



それを当院に置き換えると、「**スタッフ一同が、来院する方々に何を提供できるか？**」になり、その結果が「**来院する方々から当院への信頼！**」になるものと受けとめています。

新年から皆様へ提供するサービスは、技術力向上に加えてデジタル化による利便性向上など、新しい時代にふさわしい歯科医院を目指して下記の項目に取り組みます。

- ① 予約をより取りやすくする
- ② 治療やメンテナンスのさらなるレベルアップ
- ③ コロナ共存社会でもスタッフが安心して診療できる環境整備



実は1998年生まれの当院は、年男・年女として大切な年でもあります。ちなみに干支の虎は「**決断、才覚**」を意味します。当院は「**一休さんと屏風の虎**」の虎にならず、「**虎に翼**」の虎として**振る舞っていきます**。皆様ご期待下さい。

院長 北沢 敦

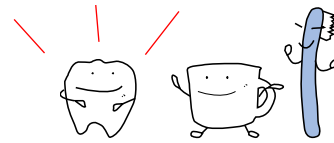


お知らせ

★ 診療券アプリを、ぜひご利用ください ★

< 便利な機能 >

- 1) 予約時間の確認・ご家族の登録
 - 2) 医院からのお知らせ
- ※ 将来的には、スマホ決済が可能になります



< ご利用までの流れ >

- 1) App Store、Google Play から「私の歯医者さん」をダウンロードする
- 2) アプリのダウンロードを当院に連絡し、承認コード発行依頼をする
- 3) SMS に送られてくるコード(医院にて発行)を確認する(承認コードは48時間のみ有効)
- 4) SMS で送付された8桁コードと誕生日を入力し、ログインする



※個々人に認証コード(48時間有効)を発行します。
ダウンロード後に「認証コード希望」と、電話にてご連絡ください。
お手数ですがよろしくお願いいたします。



●寒い時のあったかごはん

簡単ホワイトソースで アツアツドリアはいかが！

◆材料

<4人分>

- ・ごはん…約茶碗2杯
- ・鶏肉…200g
- ・玉ねぎ…1/2 個
- ・ブロッコリー…1/2 個
- ・ミニトマト…12個
- ・ぶなしめじ…1パック
- ・コーン…1カップ
- ・チーズ…100g
- ・ケチャップ…適宜
- ・塩コショウ…適宜
- ・サラダオイル…適宜

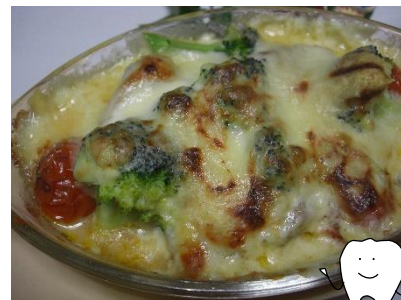
★ホワイトソース

- ・牛乳…2カップ
- ・バター…30ml
- ・小麦粉…30ml
- ・コンソメ…1/2 個
- ・塩コショウ…適宜

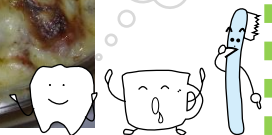
★トマトの酸味でサッパリ感が出ます。炒めたトマトの苦手な方はにんじんやポテト、好きな野菜をお使い下さい。

◆ポイント

ホワイトソースの小麦粉は茶こしやザルで振っておく。
ミニトマトを炒める時は油は引かず、フライパンを回しながら焦げすぎないように炒める。皮にしわが入る程度でOK。
またケチャップをカレーに変えても美味しいよ。



あつあつ～



◆作り方

- 1 鍋にバター以外のホワイトソースの材料を入れ泡だて器でよく混ぜる。
- 2 1 にバターを入れ火にかける。プクプクしてきたら火を弱め焦げ付かないように木べらで混ぜる。とろみがついて木べらが重く感じたら出来上がりです。固くなり過ぎたら牛乳を入れて調節する。
- 3 ブロッコリーを茹で、玉ねぎはみじん切りに、ミニトマトはヘタを取って炒める。鶏肉は塩コショウをしておく。
- 4 フライパンにサラダオイルを引き鶏肉を焼く。焦げ目がついたらフライパンから取り出し、玉ねぎを炒め、ごはん、ぶなしめじ、コーンを入れて、コンソメ1/2 個と塩コショウで炒め、ケチャップで味を整えます。
- 5 炒めた具材をグラタン皿に入れ、その上に鶏肉、ブロッコリー、ミニトマトをバランスよく並べて、先に作ったホワイトソースをかけチーズをのせる。オーブンで約180度で20分程焼いて出来上がりです。(ご家庭のオーブンの表示に合わせて下さい)