

2023年4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

コロナウイルス感染予防のために約3年間もマスク生活を強いられてきましたが、3月13日からはマスクをするのは個人の判断となりました。久しぶりにお互いの顔を見て「この人、こんな顔だったかな？」と不思議に感ずることもありそうです。



ところで、私3月某日にアオーレ長岡10周年記念の「鼓動」特別講演を妻と鑑賞し、太鼓を中心とした迫力ある演奏に飲み込まれ、大変に感動しました。指揮者はおらず楽譜も無く、打楽器(大太鼓、小鼓など)だけで10名以上の演者がタイミング良く奏でる姿には、「どうして、こんな魅力的な演奏が可能なんだろう?」と感銘を通り越して鳥肌すら感じました(好意的な意味です)。



帰宅後、記録映画があったことを思い出し、見つけました。映画「ざ・鬼太鼓座」:佐渡島にてメンバー全員が合宿し修練する姿を記録したもので、太鼓に真っ直ぐ向き合う熱量に驚愕。しかも、このドキュメンタリー映画が40年以上前の作品(1981年)ということで、二重の驚きです。

さて、当院では歯科医師、歯科衛生士、助手、事務長など、**個人が歯科医療のプロとして勤務しています。**さらに、(医)ひまわり歯科(チーム)として**プロのサービス提供も目指しており、「鼓動」と同じように個人でもチームでもプロとして奏でることを大切にしていきたいと常に思っています。**



ちなみに、歯科医療のプロとして何を奏でるか。大切なのは、次の3項目です。

- ① **技術**:患者さんの**希望を叶える**ための診療技術
- ② **コミュニケーション**:患者さんに丁寧な対応は当たり前、スタッフ同士での些細な心づかいが大切。
- ③ **健康**:1年を通して心身ともに健康だからこそ、**余裕のある診療提供が可能**

 **福**  
K O F U K U

**25周年**

40年以上の歴史がある「鼓動」は、今や世界の「KODO」になりました。当院が目指すべきも世界!...ではないですね。25周年(1998年3月開業)の当院が目指すべきは、来院者への「KOFUKU」(口福)の提供です。

「鼓動」チームの演奏で私ども夫婦に活力が湧いたように、「ひまわり歯科」チームは**患者さんの生活力向上を支援**します。

院長 北沢 敦



コラム

★5月8日からコロナウイルスが感染症法「2類相当」→「5類」へ引き下げ(季節性インフルエンザと同じ)になります。

「当院はどうするのか?」について皆さんも気になられると思いますので、変更後の取り組み方をお伝えします。

- ① 多くの人が集まる医療機関では緩和が困難
- ② 個人(患者、家族、付き添いなど)で区別すると混乱

感染予防のため、待合室での

マスク着用を



お願いいたします。

従いまして



- ① マスク着用
- ② 検温
- ③ 診療前うがい

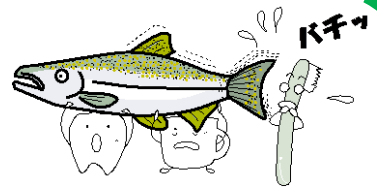
当面は継続です。

皆様 ご理解とご協力のほど、よろしくお願いたします。

	2類相当	5類
医療費	公費負担	外来は自己負担
検査や診療	発熱外来	一般の医療機関
水際対策	できる	原則できない
感染者の待機	7日間	なし
濃厚接触者の待機	5日間	なし
緊急事態宣言	できる	できない
マスク着用	屋内では距離が確保でき会話をほとんどしない場合を除き着用を推奨	原則不要

●とても食感の良い身近な材料で出来るちらし寿司はいかがでしょう!

鮭のちらし寿司



◆材料 <2人分>

■ご飯

- ・お米...3合
- ・昆布...約 10 cm
- ・水...適宜

■合わせ酢

- ・お酢...約 90cc
- ・砂糖...大さじ 3
- ・塩...小さじ 1

■具材

- ・塩鮭...3切
- ・たくあん...約 7~8 cm
- ・きゅうり...2本
- ・白ごま...適量

■飾り

- ・卵(錦糸卵用)...3個
- ・大葉...10枚
- ・きざみ海苔...適量

◆作り方

- 1 お米は洗って30分以上水に浸しておく。昆布を入れて炊く。(早くから昆布を入れると昆布が水を吸ってしまいますので、炊く前に入れましょう)
- 2 塩鮭は焼いて、皮と骨を取り除き、身をほぐしておく。きゅうり、たくあんは1cmくらいの細切りにして、布巾で絞って水気を取っておく。
- 3 卵はよく溶いて薄焼きにし、細切りにして錦糸卵にする。大葉は洗って水気を取り、干切りにする。
- 4 ご飯が炊けたら、寿司桶に移し、合わせ酢を素早く混ぜ合わせ、よく混ぜたら、ご飯をうちわなどで仰いで冷ます。
- 5 だいたい冷めたら2の具材と白ごまを混ぜる。お皿に盛って、大葉の干切り、錦糸卵、きざみ海苔を飾って出来上がりです。お好みで紅しょうがを付けてください。

※お米の水の量はお米とお酢 1 : 1ぐらいで、いつもより少なめにしましょう。お酢が利いた合わせ酢です。お好みで調節しましょう。