

2023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



あれ~?



秋が訪れるこの美しい季節に、私たちの歯科医院でお迎えできることを心から思います。この季節は感謝の気持ちが受け止め、新たな成長と挑戦に向けた準備をする絶好の機会です。

私たちの歯科医院は、このコミュニティで長年信頼されてきました。あなた方との関係は私たちにとって貴重で、その信頼に感謝しています。皆様の笑顔たびに、私たちも幸せですな気持ちになります。

困惑の歯科医師とスタッフは、あなた方の健康と幸福を第一に考え、最高の歯科医療を提供するために日々努力しています。万が一の状況に合わせたアプローチを大切に、詳細なケアを提供します。

歯科治療は時に感情的な変化や成長を伴います。お子様が虫歯の治療から健康な歯を手に入れる過程や、インプラント治療によって新しい自信を見つける大人の患者様の姿を見ることが、私たちにとっての大きな喜びです。これらの瞬間を共にできることを誇りに思います。

最後に、この挨拶の結論として、私たちの願いを伝えます。私たちはあなた方にとって最高の歯科医院でありたいと願っています。

さて、ご一読いただき、いかがでしたでしょうか？気になる言葉遣いが端々に見つかりますね。「言いたいことは分かるけど、院長大丈夫か??」と思われた方には、ご心配をおかけしました。実は、上記の院長挨拶は「チャット GPT」で作成しています。(あえて、誤植も残しました)

※チャット GPT:コンピュータ(スマホなど)の中にあるくおしゃべり仲間>です。これは言葉・文字でコンピューターと会話できるプログラムであり、グーグルのように単なる検索とは違い、チャット(おしゃべり)がポイントです。文字入力で数回の会話をして、院長挨拶を作成しました。

まだまだ改良の余地はありますが、「秋にふさわしい院長挨拶が意外に簡単に作成できる時代だなあ」と感心しています。そして、良い回答を得るには「何を質問するか」が大切だ、と気づきました。日々、来院される皆様と円滑なコミュニケーションを図るために、当院のスタッフは「質問のプロ」を目指しております。質問のプロとして、皆さんが「何を仰っているのか?」だけでなく、「何を伝えたいのか?」を共有していきます。

これからデジタル化による生活変化は、加速度的に進行します。とはいえ、会話に「質問」が必要なルールは変わらないはずで、であれば質問を良質な物に研ぎ澄ます必要があります。

そのために、私たちは「研ぎ澄まされた質問ができるための方法」をチャット GPT との会話で身に付けていきます。皆様、ご期待ください。



院長 北沢 敦



「ひまわり歯科 LINE アカウント」について！

LINE 公式アカウント はじめました！

本年10月より、「ひまわり歯科 LINE アカウント」を導入しました。ご登録いただくと、色々と便利でお得です！



＊ ＊ LINEアカウントの便利でお得な点 ＊ ＊



- ① 予約日時の事前案内や、キャンペーン情報等を確認。
- ② 患者様からのご予約・日時の変更、その他ご質問等にご利用可能。
- ③ 「定期予防メンテナンス」でご来院の際に、毎回ポイントが加算。
貯まったポイントで**素敵なプレゼントと交換**。
- ④ その他:今後も患者様が便利になる方法を検討していきます。
ご期待ください！！

なお、令和5年10・11・12月中にご登録いただくと
LINE 導入特典として、「好きな歯ブラシを1本」プレゼントいたします！



登録方法については操作の関係上、ご来院いただいた時に
受付スタッフへ直接お尋ねください。よろしくお願いいたします。

秋を楽しもう

きのこシチューパン



◆材料 <4人分>

鶏モモ肉…約 100g
玉ねぎ…1/2 個
食パン(薄切り)…4枚
しいたけ…2~3 枚
エリンギ…1~2 本
しめじ…1/2~1 株
とろけるチーズ…適量

※ホワイトソース
牛乳…1カップ
バター…15g
小麦粉…15g
コンソメ…1/2 個



- パンでお皿を作る
- 1) 薄切りパンを面棒などで伸ばす。
 - 2) プリンのカップなどに入れて形を沿わす。
 - 3) 大きめのアルミカップに入れる。

※塩コショウ、炒め用サラダ油
はお好みの量でご使用下さい。
※キノコはお好きな物でどうぞ。
※ホワイトソースは市販の物でも良いです。



◆作り方

- 1 鶏モモ肉、きのこを食べやすい大きさに切る。玉ねぎは薄くスライスし、フライパンに炒め用サラダ油をひいて、鶏肉玉ねぎ、きのこの順に炒め、塩コショウで味を整える。
- 2 鍋に牛乳と振った小麦粉、塩コショウ少々入れて良く混ぜ、バターを入れたら火にかける。焦げ付かないようによく混ぜる。ぷくぷくしてきたら火を弱め、とろみがつくまで、混ぜながら煮込む。
- 3 ★のパンに1と2を混ぜた物を入れて、上にとろけるチーズをのせ、トースターでこんがり焼き目がつくまで焼いて出来上がりです。

