



もみの木通信



1月
号

- コンテンツ ■ 院長の歯科道一直線 ■ 管理栄養士によるお知らせ
■ スタッフ紹介 ■ デンタルグッズ紹介
■ 『MAKANAI』レシピ紹介♪

院長の歯科道一直線

「年明け早々にドラマで涙」

正月ドラマで「下町ロケット」が放映されました。昨年の秋から冬にかけてテレビドラマの本編が放映されており、その締めくくりとしてお正月に特別番組として放映されたものです。昨年、私はこのドラマを毎回胸を熱くしながらみていました。主人公の佃は長年技術畑を歩んできた工場の社長ですが技術の追求に並々ならぬ情熱を持っています。彼が経営している佃製作所はロケットのバルブを作っていますが、普通の技術者との違いは末端のユーザーのためを真剣に考えたモノづくりをしているところです。親会社から無理難題を押し付けられたり、助けた相手から裏切られたり、いつも散々な目にあいながらも絶対に正道を外さない、邪な道にそれずに王道を貫くのです。そのやさしさと純粋さが見る者の心を打つのだと思います。

そしてこのドラマが心を打つ理由はもう一つあるように思います。それは見るものがドラマのストーリーを自分の境遇や体験に映して疑似体験することでしょう。私もドラマを見ながら「こんな体験自分にもあるよなー、うん、そうだ負けるな！頑張れ！」と一体になって登場人物を応援していました。正道から外れ、邪道で勝つ人は短期的には一見うまくやったように見えます。しかしそんな成功は永くは続かない。たとえ今苦しくても、王道を歩む人は長期的にみると必ず成功している。そんな黄金法則を思い出させてくれます。道徳教育、社員教育にも使えるようないいドラマだったように思います。

またこのドラマの本質「ロケット品質、佃ブランド」は中小企業だけでなく、われわれの医療にもそのまま適用できます。一人一人のユーザー（for the patient）と従業員（for the staff）のためを真剣に考えて技術（医療技術）の追求に並々ならぬ情熱を持つ。こうした企業理念はどの業種にも通じることであり、いつの時代の人であっても心打たれるのではないのでしょうか。

院長 金崎 伸幸

スタッフ紹介

歯科技工士 玉井 浩貴



こんにちは。歯科技工士の玉井 浩貴と申します。
私達歯科技工士は歯科医師の先生方の指示に従い、入れ歯、歯の被せ物、歯の詰め物などの作成や加工修理を行います。患者様に寄り添った仕事を目指しておりますのでわからない事、気になる事がございましたら、お気軽にお声掛け下さい。よろしくお願いいたします。

業務拡張
のため

歯科衛生士募集♪（正社員・パート）

訪問 予防 一般診療 オペ あなたの希望で選べます!!

仕事まるわりの
マニュアルが充実

「復帰してよかった！」

- 子育て中の方気軽に働いてみませんか
- 3ヶ月間、個別サポートで安心

資格◆ 歯科衛生士免許（経験者優遇・未経験の方も歓迎）
※長期ブランクがあってもご安心ください。
勤務◆ 勤務日・時間帯希望に応じます。（1日3時間～OK）
時給◆ 面談の上、ご相談になります。

歯科衛生士募集中！



0120-798211まで



KANAZAKI
Dental Clinic



インフルエンザ予防について



毎年この時期になると気になるのが、インフルエンザですね。ニュースや新聞で目にする人も多いのではないのでしょうか？インフルエンザにかかると高熱がでるのが特徴ですが、去年は高熱がでない B 型が流行し、驚いたのを思い出します。インフルエンザはやはり予防が第一です。そのためには、免疫力を高める必要があります。免疫力を高める方法の一つに食事があります。1日3食規則正しく食べることが大切ですが、栄養素では、ビタミンA、ビタミンB群、ビタミンC、たんぱく質などがあります。ビタミンAは抗酸化作用があり、鼻や喉の粘膜を潤して保護してくれる働きがあり、にんじんやかぼちゃなどの緑黄色野菜に多く含まれています。ビタミンB群は、たんぱく質の消化に欠かせないビタミンで、疲れもとってくれます。豚肉や魚などに多く含まれています。ビタミンCはストレスを感じたときに分泌されるホルモンを合成するときに必要不可欠な成分で、果物やイモなどに多く含まれています。たんぱく質は体をつくる主要な成分であるとともに、エネルギー源としても使われます。肉や魚、大豆製品に多く含まれています。今まであげた食材だけを大量に摂るのではなく、毎日の食事に取り入れて、病気にかからない強い体をつくりま

カナザキ歯科 管理栄養士 笹谷 寛子

デンタルグッツ紹介

DENT. EX systema 42M

カナザキ歯科
衛生士おすすめ



—特長—

- 狭い歯間部や歯周ポケットに届く、細くしなやかな超極細毛！
- 歯肉へのストレスも抑えられ、やさしい磨き心地！
- 歯周病ケアに効果的！！



『MAKANAI』レシピ紹介

—豚肉とキャベツの重ね蒸し—



エネルギー	267kcal
たんぱく質	17.5g
脂質	15.7g
食物繊維	4.3g
食塩	0.6g

ポイント

- ① ショウガが入っているので体も温まり、レモンなどの香辛料で減塩もできます。
- ② ビタミンB群の豊富な豚肉がたっぷりので、疲れをとることができます。

【材料】

豚肉	80g
キャベツ	150g
塩・こしょう	少々
コンソメ	1g
水	50ml
ショウガ	7g
レモン	30g

【作り方】

- 1.キャベツは芯をとり、1枚ずつはがす。
- 2.豚肉に塩コショウする。
- 3.鍋にキャベツをしき、その上に豚肉、キャベツの順に重ねていく。
- 4.酒、コンソメ、水、しょうがを入れて蓋をしめ、火が通るまで蒸し煮にする。
- 5.輪切りにしたレモンを添える。

カナザキ院内セミナー案内

デンタルCafe

テーマ 誤嚥性肺炎と食物アレルギー

参加
無料



日時 1/19(土)

13:15より13:45終了



場所 カナザキ歯科 1階 待合室

デンタルカフェではコーヒーを飲みながら、お話をさせていただき質問の気軽に来るセミナーです。

参加希望・ご興味のある方はお気軽に受付までお声かけください。

休診のお知らせ

1月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
			休	休	休	5
休	7	8	9	休	11	12
休	休	15	16	17	18	19
休	21	22	23	休	25	26
休	28	29	30	休		

2月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
休	4	5	6	休	8	9
休	休	12	13	14	15	16
休	18	19	20	休	22	23
休	25	26	27	休		