

所在地：愛媛県松山市南梅本町甲 878-5  
電話：0120-798211

カナザキ歯科ニュースレター 2018年  
『もみの木通信』



# もみの木通信



10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  
■ デンタルグッズ紹介 ■ 『MAKANAI』 レシピ紹介♪

## 院長の歯科道一直線

### 「カナザキフィロソフィー 三方よし3」

前回、前々回に引き続き三方よしのお話をさせていただきます。今回は8から10の教訓についてのお話です。

#### ⑧正札を守れ、値引きは却って気持ちを悪くするくらいが落ちだ

元の値段をがそれで適切なのかを、世に出す前にしっかりと考えなければいけません。

あなたが買い手の場合、バーゲンばかりしているお店を信用できますか？

値下げをしなければ売れないような商品では、価格設定の段階から間違っているといえるでしょう。

#### ⑨今日の損益を常に考えよ、今日の損益を明らかにしないでは、寝につかぬ習慣にせよ

お客さんの満足度をはかるには、会計を見るのが一番確実です。

また、①にあったように、お客さんのために奉仕をしてはじめて利益を得られるのですから、損失が出ている場合は「本当にお客さんのために動くことができているか」「手を抜いていないか」を振り返り、改善に努めなければなりません。

#### ⑩商売には好況、不況はない、いずれにしても儲けねばならぬ

「好況不況は言い訳に過ぎない」ということです。

商売を続けていくためには常に儲け続けなければならず、お客さんのためになるものを売っているのであれば、それを多くの人に届けるためにも儲けて商売を続けていく必要があります。

8月号から3回に渡り会社経営に欠かすことのできない「三方よし」の考え方について紹介してきました。近江商人から学ぶべきは、この「三方よし」の考え方だけではなく、商売+訓も非常に重要なものです。250年以上も受け継がれてきたこの近江商人の考え方は、今も、これからも、商売をするものにとって、原点に戻ることの大切さを教えてくれることでしょう。

(起業志望者・起業家向け動画ラーニングメディア、起業tvより)

院長 金崎 伸幸

## スタッフ紹介

歯科衛生士 高岡 浩子



カナザキ歯科の訪問チームの一員として働いています高岡と申します。先生とご自宅や施設に伺って、治療の補助を行ったり口腔体操をお教えしたりしています。口腔体操は患者さんと一対一でその方に合わせた体操を行っていますが、思うようにいかない事もあり、お教えすることの難しさを痛感しています。これからも笑顔で頑張っていこうと思っているのでよろしくお願い致します。

## 歯科衛生士募集♪ (正社員・パート)

### 業務拡張のため

- 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

「復帰してよかった！」

訪問

予防

一般診療

オペ

あなたの希望で選べます!!

- 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。

仕事まるわकारいの  
マニュアルが充実

歯科衛生士募集中!



0120-798211まで



KANAZAKI  
Dental Clinic

## カナザキ歯科のMAKANAI

カナザキ歯科では毎月1回、カナザキ歯科の管理栄養士がスタッフにMAKANAIの提供を行っています！

MAKANAIではただ料理を作って食べてもらうだけでなく、その時期に合った献立にしたり季節の食材を使ったりして栄養バランスの整った食事を提供しています。また歯科ならではのメニューを提供したいため、歯に良い栄養素を取り入れ、歯周病や虫歯を防ぐための献立にするなどのこだわりもあります。今回のテーマは「食欲の秋」ということで、きのこご飯、サツマイモのお味噌汁、お月見団子など秋らしい献立にしました！そして歯に良い栄養素としてカルシウムとビタミンDの組み合わせを考えたメニューを取り入れました。カルシウムは歯や骨などをつくっている栄養素で、食事から摂ったカルシウムは小腸の上部で吸収されます。このときに、カルシウムの吸収を助けてくれる栄養素がビタミンDです。ビタミンDのサポートがないと、カルシウムの吸収率が少なくなってしまいます。カルシウムとビタミンDが不足すると歯周病になるリスクが高くなり、口腔内に大きく影響しますので、食事からカルシウムとビタミンDを同時に摂取することが大切です。今回のメニューでは黒酢炒めの厚揚げと和風サラダのしらすにカルシウム、きのこご飯のきのこにビタミンDが多く含まれています。



今月のメニュー  
きのこご飯、豚肉と厚揚げの黒酢炒め、かぼちゃの煮物、和風サラダ、さつまいものお味噌汁、月見だんご

このような豆知識をお伝えしながらのMAKANAIは「とてもおいしい！ありがとう！」「次も楽しみにしています」とスタッフからとても好評です！

皆さんにも、このもみの木通信で引き続きレシピをご紹介していきますのでぜひお家で作ってみてください！

カナザキ歯科では管理栄養士が皆さんのお食事の悩みを解決するために栄養指導や院内でセミナーを行っています。何か気になることがありましたらいつでもお声掛けください！

カナザキ歯科 管理栄養士 村上恵里香

### 『MAKANAI』レシピ紹介

#### 豚肉と厚揚げの黒酢炒め



食べ方に困る厚揚げも黒酢炒めにするだけでさっぱりとおいしく食べることができます！

【材料】4人分

- 豚肉 180g
- 厚揚げ 120g
- なす 1本
- 玉ねぎ 1個
- ピーマン 2個
- しいたけ 2枚
- ごま油 適量
- 砂糖 大さじ1/2
- しょうゆ 大さじ1
- 黒酢 大さじ2
- 中華だし 大さじ1/2

【作り方】

- ① 厚揚げ、野菜は食べやすい大きさの角切りにする
- ② 厚揚げに熱湯をかけて油抜きしておく
- ③ Aの調味料を混ぜ合わせる
- ④ フライパンにごま油を入れて熱し、火の通りにくい食材から炒める
- ⑤ Aを加え、全体的に火が通ったら出来上がり！お好みに調味料の量を変えて味を調節してみてください◎

(1人分)  
エネルギー…269kcal  
たんぱく質…17.0g  
脂質…14.7g  
食物繊維…2.6g  
食塩…0.3g

### デンタルグッズ紹介

### GUM デンタルジェルセンシティフ



カナザキ歯科  
衛生士おすすめ



～う蝕ハイリスクのケア・いつもの歯みがきに加えて使用するフッ化物配合ジェル～

歯髄神経への刺激伝達阻害



象牙質知覚過敏の症状(歯がしみる)を防ぐ

歯周病菌などの殺菌



歯周病予防(歯肉炎・歯周炎)

価格 842円(税込) 受付にて販売しておりますのでお気軽にお声掛けください♪

### カナザキ院内セミナー案内

## デンタルCafé ～根管治療と腎臓病～

参加  
無料

日時 10月20日 土  
14:15-14:45

場所 カナザキ歯科 1F 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出るセミナーです。

### 休診のお知らせ

10月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
	1.	2.	3.	休	5.	6.
休	休	9.	10.	11.	12.	13.
休	15.	16.	17.	休	19.	20.
休	22.	23.	24.	休	26.	27.
休	29.	30.	31.			

11月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
				1.	2.	休
休	5.	6.	7.	休	9.	10.
休	12.	13.	14.	休	16.	17.
休	19.	20.	21.	22.	休	24.
休	26.	27.	28.	休	30.	