



# 歯びねす通心

2018年 3月号

しんデンタルクリニック TEL.052-551-2221

名古屋市西区幅下1-13-18

しんデンタル

検索

p.1 ご挨拶とお知らせ

p.2 私たちのオススメ♡

p.3 私たちの活動～blogより～

p.4 スタッフコラム



こんにちは！院長の舟橋です。

いつもありがとうございます。

当院は、この3月3日に

“開院10周年”を迎えます。

この10年間無事にクリニックを運営してこれたのも、ご来院いただく患者さんお1人お1人の暖かいご支援のお陰です。心より感謝申し上げます。

『自分のクリニック』を持つことに“希望”と“不安”とが入り混じった気持ちで、ドキドキしていた開業当時のことがつい昨日のこのように思い出されます。

歯科医師という仕事に就いてからというもの、私は常々考えることがあります。それは、『むし歯や歯周病のない世の中になったら良いのに…』ということです。

そうなれば、一生懸命食事を楽しんで、健康で豊かな生活を送ることができます。

「温かいものは温かく、

冷たいものは冷たいと感じて食べられる」

「かたいものでもしっかり食べることができる」

「何ひとつ不自由を感じることなく

好きなものを食べることができる」

長寿健康の世の中になったからこそ、一生に渡り“食べる”を楽しみ続けていきたいと思います。

そのためにも、私は“予防”の大切さを伝え続けていきたいと考えています。

むし歯や歯周病をきちんと予防して、まずは60歳の段階でご自分の歯を24本以上残すこと、そして80歳になってもご自分の歯を20本以上残すこと、この2つを真剣にお手伝いしていきます。

これからもあなたの一生のパートナーとして

お付き合いさせていただきます。

末永く、よろしくお願い致します

## インターネット予約を導入しました！

インターネットでの

予約の受付

予約の確認・変更

ができるようになりました！

予約確認メールサービスと共にご活用ください☆





## スタッフのおすすめ♪『レシピ』



歯科衛生士の木全です。

私のおすすめのレシピは、鯛めしです。

父方のおじが、釣りが趣味で、海釣りに行って釣り上げた魚をよくもらい、なぜか鯛が連続でもらえた時がありまして。刺身、塩焼きぐらいしかレパートリーがありませんでしたが、お婆のすすめで作った鯛めしが美味しくでき、それ以来鯛めしが得意レシピに加わりました。

### ～材料(二人分)～

鯛切り身 1切れ

白米 1合

だし汁 200cc、

酒大さじ 1

醤油大さじ 1、

塩ひとつまみ

5cm 角の乾燥昆布

### ～作り方～

1.お米を研いで水に 30 分ほどひたしておく。

鯛には両面に塩をふり、10 分ほどおく。

2.鯛をグリルで両面焼いて、骨は取り除く。

3.炊飯器に、米とだし汁、酒、醤油、塩を入れ、5cm 角の昆布と焼いた鯛を米の上のにのせる。

4.御飯が炊けたら身をほぐし、しばらくむらす。

☆だし汁は、昆布と鰹節であらかじめとり、あら熱を冷ましてから使うといいです。

☆鯛にふる塩は分量外です。

☆茶碗に盛るとき、小口切りした薬味ネギを散らすとより美味しいと思います。

わが家では、鯛めし+豚汁+野菜のかき揚げが定番メニューで、小学三年生の息子もモリモリ食べてくれるので、作りがいがあります ♡

刺身用の切り身でも、作れますよ ♪

こんにちは、歯科医師の岡本です。

先日お休みをいただいて勉強会へ参加してきました。

今回のテーマは歯内療法

つまり歯の根の治療についてでした。

根の中には神経や血管がありまして、そこに細菌感染を起こすことにより歯内由来特有の腫れや痛みを引き起こします。様々な障害をクリアして感染源を取り除ければ(取り除けないこともあります)症状は必ず治り、患者さんたちは不快な症状から開放されます。

この細菌感染が全てだという考えは、ペンシルバニア大学を筆頭に歯内療法の権威の先生方が研

究などにより実証済みで、スタンダードな考え方なのですが…。それだけでは解決出来ない痛みもあるというのが今回の焦点です。顔面神経痛や噛み合わせが関係していたり、または精神的な問題も絡み迷宮入りする事も…細菌感染だけでは解せない矛盾が生じるのです。

歯科はまだまだ解明

されていない事もあります。

それがまた僕にとっては魅力的なのですが(^)

患者さん達の為にも早く解明

される日が来ることを願います。



# ブログで配信中♪ 衛生士のワンポイントコラム！ 毎月3回0（ゼロ）のつく日に更新しています♪



## フッ素 ③

冊 2015/04/30

フッ素というと

『歯医者で塗るもの』

『歯みがき粉に含まれるもの』

というイメージが強いと思います

ですがフッ素というのは

もともと自然に含まれているんです！

魚介類や野菜、肉、牛乳、塩、お茶など

ほとんどの食品に含まれてきて

ビタミンなどの様に

毎日摂らなければならない栄養素なのです(\*´ω`\*)

歯みがきやフッ素塗布はもちろん

毎日の食事にも気をつけて

むし歯予防をしましょうね！

### 《ブログのアクセス方法》

当院のホームページよりアクセスしてください！

(PC サイト)

メニュー一覧右側“スタッフブログ”より



(スマホサイト)

ページ最下部“スタッフブログ”より



QRコードからの

アクセスも可能です



## 歯科衛生士さんを募集しています！

当院では、**歯科衛生士の資格をお持ちのスタッフを募集中**です。

常勤の歯科衛生士さん、週1日以上勤務可能なパートさんからのご応募を受け付けております。

求人情報の詳細は当院のホームページに掲載しております



お知り合いに歯科衛生士の資格をお持ちの方がいらっしゃいましたら  
当院の求人情報をご案内いただけましたら幸いです。

スタッフコラム

『 ひな祭りエピソード 』



佐々木 吉美

父母が長男長女で、両家にとって私は初孫だったので、8段飾りの大きな雛人形を買ってもらったのですが、組立て解体がそれはそれは大変で。(。▽。)笑

今でも実家では飾っているのですが、お雛様と御内裏様の二体しか出してないそうです笑

祖父母の愛を感じますが、大きい雛壇は大変ですね笑



杉屋 佳奈

ひな祭りで思い出に深く残っているような出来事はあまり無いのですが、ひな祭りの時期になるとスーパーやショッピングモールが春めかしい飾り付けになるのが春の訪れを感じてワクワクします(\*^^\*)

特に桜は見るのも食べるのも好きなので新商品のチェックに大忙しです(笑)



橋本 真友

ひなまつりのエピソードは…

うちは息子なのであまりエピソードがないのですが、先日保育園でひなまつりの歌を教わって帰ってきてなんか歌ってるなーとよく聞いてみると、お花をあげましょぼんぼりに一お花をあげましょふふふふー…と同じところを繰り返し歌い、たくさんお花をあげていました。笑



木全 比呂子

ひな祭りの思い出と言えば。

息子が保育所に通っていた頃、折り紙で作ったお内裏さまとお雛さまを毎年持って帰ってきました。

年々、上手に作れるようになり、毎年感動してました！懐かしい！！



川野 花梨

私の家のお雛様は大きな七段です^^

凛々しい顔をした右大臣がかっこよく、好みの顔をしていたのでよく人形を触っていました。。

お内裏様より右大臣の方がカッコいいのに…お雛様…(´-`)。oO

しんデンタルクリニック

名古屋市西区幅下1丁目13-18 αビル1F

TEL 052-551-2221

しんデンタル

検索