

さらさら

2017年6月1日

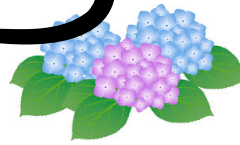
加古歯科医院

〒478-0053 知多市清水ヶ丘 1-1801

tel(0562)33-4180

fax(0562)33-4188

Quality of your life 心も身体も心地よく
http://www.saradent.com/



『はじめまして』

歯科医師 松原由佳

はじめまして。

今年の4月から加古歯科医院に入社いたしました。歯科医師の松原由佳です。

私は、大学を卒業し研修医を終え、2年間他の歯科医院で勤務をしていました。正直なところ、今までの私はいまひとつこの仕事に対してのやりがいを見いだせず、毎日一生懸命に仕事をただこなすだけになっていました。仕事を辞めたいと思ったこともありましたが、そんな時、この加古歯科医院を見学させていただく機会があり、とてもびっくりしたのを覚えています。

院長先生のお人柄や技術の高さは勿論のこと、患者様との



距離感、原因の探索と治療の追求、予防歯科の徹底、医院全体が活気にあふれていて、先生方やスタッフの方全員がイキイキと診療にあたっている、そんなキラキラした医院だと思いました。私が歯科医師になるときに思っていた『患者様のため』という、最も大切で忘れかけていた初心を思い出すことができました。こんな医院で働きたい、歯科医師として、人としてもっと成長したい、という思いから、この度勤務させていただきます。次第となりました。

初心を忘れず、私を導いてくれたこの医院にふさわしい歯科医師に少しでも近づけるよう、努力していきます。今後とも、よろしくお願いいたします。

『おすすめレシピ』 フライパンシューマイ

簡単
歯科助手 鬼頭静子



加古歯科医院のスタッフの中には、仕事と家事をしっかりと両立している主婦がたくさんいます。

お昼の休み時間には料理の情報交換で盛り上がることもしばしばあります。



シューマイというと、蒸し器を出さなければならぬので、我家の食卓にはなかなか並びませんでした。これを教わったおかげでおいしいシューマイを家族に楽しんでもらえる様になりました。

《材料》 豚ひき肉200g、
玉ねぎみじん切り1/3個、季節の野菜、片栗粉 大1、塩、
コショウ、しょう油、ゴマ油
おろし生姜、シューマイの皮
20枚

材料をボールで全部合わせ、よくこね皮で包む。
フライパンに薄く油敷き、シューマイを並べる。

① 〇分程、蒸し焼きにする（焦がしてしまつと、ギョウザみたいになるので、注意）
季節の野菜・筍、ズッキーニ、きのこ、とうもろこし、枝豆など旬のものが最高

『おすすめレシピ』

受付 石川美香

今からの季節どうしても食欲がへって、つるつと食べられる麺類やさっぱりした物が欲しくなります。

私の小学生になる娘もその一人ですが、顎の力が弱く、噛む回数UPの為に我が家の食卓にみるみ料理が度々出てきます。

今回は我が家のくるみハンバーグレシピを紹介します。

豚挽き肉300g 玉ねぎ
3分の1 半玉 摩り下ろ
したにんじん4分の1 砕
いたくるみ(冬場はレンコン)
10個前後 塩コショウ
少々 小麦粉少々

① 材料を全てボールに入れこねる、この時に氷を三〜四個入れてこねると肉の温度が上がりず上手くこねれます。

② 氷を抜いて形成し焼いていきます。(小さな氷が残っていても大丈夫です)

我が家では、弁当に入るくらい小さいサイズの方が食べ易く好評です。

さっぱりと大葉や大根おろし等で食べた翌日、味を変えて煮込んでロコモコ丼として頂く事が多いです。良ければ試してみてください。