



小島歯科室

わくわく

スマイル通信

5月号 126号 H26年

今月の見出し

- 永山先生のおはなし～ テニス観戦の好きな方、必見です!～
- 調理師 堅山のニココレシロ～ スミナ満点!肉まきにぎり～
- 歯科衛生士 渋谷の患者様の声のコーナー
- 受付片田のおすすめイベント情報 ☆



ホームページアドレス <http://www.kojimashika.com>

細菌検査が進化しています!

こんにちは、歯科衛生士の土井です。小島歯科室では歯周病の検査を行っています。以前、スマイル通信でご紹介させて頂いた顕微鏡診査、初診で来院された方に行う歯周ポケット診査は比較的、簡易的なものです。今回、ご紹介させて頂く診査は菌の数や種類まで正確に分かっちゃうんです!どの程度リスクがあるかやどの薬が一番効果的なのかまで分かるので歯周病が気になる方に最適です!!



- ① お口あけて下さい。 まず菌を口の中から採取します。
- ② よし、いっぱい採れた。 それを試験管の中に入れます。
- ③ お言葉聞きましょう! それを業者の方へ宅配便で送って、調べてもらいます。



ちなみに、この検査の費用は¥10000です。いろいろ分かるので、しっかり検査したい方におすすめです。まずは、でも先生に診てもらいましょう☺

私たちは歯科医療を通して楽しい笑顔・豊かな人生の援助を目指します。

永山先生のお話し

テニスできるかな??



全仏オープンテニス

歯科医師の永山です。こんにちは。

5月20日からテニスの全仏オープンが開幕されます。

永山はテニスと観るのが好きなのですが、数ある大会の中でも全仏が特に好きです。全英よりも好きです。

フランスで開催されるこの大会は赤土のコートというのが特徴です。テニスは色々なコートがあります。芝(いばふ)、

ハードコート、にりり...。また、選手の状態、不調も

影響されます。この土のコートと得意とするのは、ラファエル

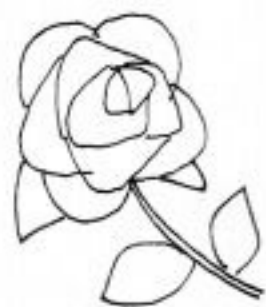
ナダル等のスペイン勢の選手です。赤土のコートはTVで見ると
とたもフレクマーがはえりみえる感じがします。

最近では日本人でも有力な選手が出てきて、TVでテニスの試合をよく放送するようには、てて永山は喜んで
います。

ちなみに永山が好きな選手はもう引退してしまいましたが、
マラトサフィンというロシアの選手でした。リターンの上手い
選手でした。

受付 伊藤 魅惑の香り

今回はローズのエッセンシャルオイルについてご紹介します。数あるオイルの中でも、最も人気のあるオイルの一つです。とても貴重なオイルで、1滴を抽出するために50本のバラが必要と言われていいます。



美肌効果が高く、どんな肌質の方でも使いやすいです。

刺激が少なく、肌の乾燥を防ぎ、使い続ける事によってキスを整えます。

気持ちをやわらげてくれる効果もあるので、

緊張している時や、ストレスがたまっている時などにもおすすめです。



ゴールデンウィークはどこへ行く!?



院長先生の休憩室



＝ ちょっと、あばれる!?

ゴールデンウィーク＝



皆さん こんにちは。お元気ですか？暖かくなってきましたね、むしろもう夏はそこまで来ていますね。皆さんはゴールデンウィークはいかがが過ごされましたか？楽しいバカンスでしたか？楽しいワクワクする大型連休とも言えますが、また、この連休こそが体制を立て直すいいチャンスとも言えます。4月から新たな気持ちで、年度が始まっています。これから大きく成長を目指すためにじっくりと計画を立てる、検討する、実行、準備など本腰を入れて自分の人生に投資のできる有意義な時期とも言えます。

GW



ちょっと堅い話になりますが、人生の目的、目標を時間をとってじっくりと考えてみることでできる時です。私の場合、最近考えていることは、、、いい治療がしたい、です。せっかく学んだ知識、技術をどう多くの人に提供できるか、また、その哲学を他のドクターやスタッフに、患者様にどう分かち合っていくことができるか。それには思いを伝えていくことが大事かと思っています。思いは思っているだけでは必ずしも人には伝わりません。相手のことが好きだといくら思っているでもダメでしょうし、好きだと言ってもうまく伝わるとは限りません。子供に親の思いを伝えるのは難しいです、それと同じくらい大変なことなのだと思えます。いい治療がしたい、といってもそれを本当の意味で実践していくことは、単に自分がそう思うだけでなく、相手のいることですし、一緒に働く仲間のいることです、常にどう思いを伝えていくか、うまく伝えていくか、日々努力のいる課題かと思えます。

GW



私は、具体的自身の課題として日々意識していることがあります。それは、一日一日を目的意識を持って精一杯生きること、です。今できることを明日に回さないことです。明日のために、将来のために、目標目的のために1日一歩小さな階段を登ることで。でも現実には情けないものです、なかなか怠けてちっともできていない、だらしない無駄な時間が流れていたり、だからこそ、悩んで悩んで自分が嫌になってそこから這い上がり、なんとかまずは今日できることを精一杯やってみようと気持ちを取り直して、1からまた出直すわけです。人は皆悩んでいると思います、一緒に頑張りましょう。



さて、ゴールデンウィークに話は戻りますが、そうは言ってもたまには遊ぶことも大事なんだと思います。緊張と弛緩、この繰り返しのなのかも知れません。時に遊ぶこと、このバランス感覚がいい人はきっと天才なんだろうと思います。私はゴールデンウィークに何をして遊んでいるか？ それは、いくつかありますが、ゆっくり買い物、映画を見に行く、旅行、運動などです。

旅行は結構好きです。といってもそんなに遠くには行かないですが。特に海外に行くことはほとんどないです。国内、それも近い所、移動時間2時間くらいがいいかもしれません。最近行った場所は、三重の伊勢、志摩、岐阜、蒲郡、



もっと近くて内海など。どうです？近いですよ。そして、私は何故旅行が好きなのか？と考えてみたのですが、その答えは、もしかしたら、子供が喜ぶから、なのかもしれません。特に、いけないことなのかもしれませんが、旅館に着いて、部屋に通され子供と一緒にワーツと大騒ぎがこの上なく面白いです。妻に「大きな子供を連れての旅行は大変だよ！」と突っ込まれます。そう、確かに、自分こそ子供になって率先して部屋の中を暴れているかもしれません。旅館の皆さん、壊すところまではしないので許してください！

ダイエットも気にして がんばっています！

歯科衛生士 商品紹介 キシリトール
 廣田の  XYLITOL タブレット ¥220

こんにちは。歯科衛生士の廣田です。季節もあたたかくなってきたので外へのお出かけも楽しくなれますね！お出かけの時口さみしい時、アメやガムなどを食べていませんか？せ、かく食べるなら『歯にいい』ものを食べてみませんか？今回は『キシリトール XYLITOL タブレット』をご紹介します。キシリトールの効果は①虫歯の原因“酸”を作らない ②虫歯菌の数を減らす ③再石灰化：虫歯になりかけた部分をもとに戻す。ガムの食べられないお子様にもオススメ！味はグレープ味・イチゴ味の2種類が1つの袋に入っています。タブレットは小さいのでのどにつまらせないのでお気をつけください！！



歯科アシスタント スイーツへのこだわり♡
 田山奇の

こんにちは!! 歯科アシスタントの田山奇です♡

今回は『LOOK チョコレート』についてです♡

①有名デザイナーによるロゴ&パッケージ!!
 LOOKのロゴとパッケージは、20世紀を代表する産業デザイナーであるレイモンド・ローウェ氏により誕生したそうです! 「シンプルでデザインは長持ちする」というローウェ氏の哲学とあり、力強くスタイリッシュな黒色のロゴと黄色を基調とした組合せは今でもほとんど変わらず受け継がれていきます。

②カタチの歴史
 実はLOOKの中のカタチにも歴史があること知ってましたか?発売当初はすべてこの粒がっつながった板状でした。その後、不二家の「E」マークロゴが刻印された可愛らしい曲線型のモールド、そあと木に「L」「O」「O」「K」が刻印されたモールドと変わり現在のスタイリッシュな角形のカタチと中のカタチにも歴史があるんです♡

③クリーム
 パッケージ、カタチだけでなく、その中のクリームも、今と昔では少し違いがあります。昔は一時期的な風味が入っていたこともありましたが、懐かしく思う方もいらっしゃるのでは無いでしょうか? 2002年からは現在と同じホイップクリームに変更、口どけやクリーム感が大幅にアップしました。

歯科衛生士・渋谷の患者様の声のコーナー



ホワイトニングとセラミックの治療を受けた方です



ホワイトニング
×
セラミック
で白さをUP↑UP↑



笑うこと、マスクを外すことに抵抗が無くなりました。やって良かったなと満足しています。ありがとうございました。(39歳・女性)

古いかぶせ物は、セラミックも使うとキレイに作り直したネ。
歯茎の黒い部分、黒くするんですよ。ごまかす。★院長より★

ホワイトニングしてからセラミックの治療を受けられる方はとても多いです。全体的に白くはるとスッキリとした印象がもてますね♡♡
渋谷

受付片田のおすすめイベント情報!!

医院説明会

小島歯科室について院長よりお話しします。

5/17 ・ 6/14 ・ 7/19 (土)

14:30 ~ 15:00



母親セミナー

お子様の歯を守る為のセミナー 衛生士よりお話しします。

5/31 ・ 6/28 ・ 7/26 (土)

13:30 ~ 14:00



<5月セミナー・勉強会参加予定>

5/9 矯正学会、5/10 インプラント学会、5/18 歯内療法研修

5/25 顎顔面全身整体研修

5/31 義歯講習会

調理師・堅山のニコニコレシピ

こんにちは、歯科アシスタントの堅山です。

今回はお弁当のボリュームアップに大活躍の肉巻きおにぎりのレシピをご紹介します。

肉ときたら、このおにぎり以外いらないよ!



〈肉巻きおにぎり〉

材料 (10個分位)

- ・ごはん 2合位
- ・豚うす切り肉 20枚位
- ・だしの素 大さじ1
- ・白ごま 適量

・合せ調味料

- ・醤油 大さじ2
- ・みりん 大さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1

作り方

- ① ご飯にだしの素とごまを混ぜ 俵型にしっかり握ってさます
- ② ①にお肉を巻く(ごはんがみえぬようにしゅつ巻く!!)
- ③ フライパンに油をひき熱し、おにぎりを巻き終わりを下にして並べる
転がしながら全面に焼き色をつけ火を通していきます。
- ④ フライパンの余分な油をふきとり合せ調味料を入れ焦かさない
よう転がしながら煮詰めたら完成☆

お肉は牛でもOK。(豚の方が見ためがきれいにはしゃかりや可いので、我が家は豚派です!)

味はお好みで加減して下さい。ごはん混ぜる具材も梅、大葉、かめ、チーズ等色々楽しめます。

ピクニックにでかけたくなるような陽気が続くこの季節にぜひ一度お試しください♪