

歯科衛生士のリアル「1年後の自分のために」

医療業界は目まぐるしいスピードで進化している。調査機関による現役歯科衛生士へのアンケートで「今の自分のスキルに不安を感じますか?」という問いに対し実に72%もの衛生士が「はい」と回答している。

【不安なことベスト3】

- 1位:歯周治療(SRP等)の技術
「自己流になっていないか不安」
- 2位:最新知識(インプラント、再生療法等)
「新しい材料、機材についていけない」
- 3位:患者さまの説明・カウンセリング能力
「説明しても、行動変容に繋がらない」



歯科衛生士スキルアップ講座は衛生士を取り巻く環境の変化に対応。受講者のアンケートでは「不安」「自信」につながったと大好評だ。

【受講者の声】

「SRPや技術の絶対的な自信がついた」
「患者さんの信頼が劇的にアップ」
「共通目的を持った仲間と出会えた」
「モチベーションが再燃した」
「院内コミュニケーションの増加」



この講座は、ネット環境があれば受講可能。医院単位でのカリキュラムで最新知識、症例検討会、実態を把握し解りやすく説明してくれる。受講後は動画配信で復習も可能。院内の評価向上や給与アップにも、きっと役立つはず。YOUTUBEで講座を一部配信 중이다。現在、新年スタート参加医院进行募集。

「YOUTUBE田中コーポレーションチャンネル」



クリスマスカラーの♪ 簡単カラフルミートローフ



味も大満足なごちそう!パーティメニューのミートローフをご紹介します。



材料(4人分)

- ・ベーコン...8枚 ・うずら卵...9個
- ☆ 肉だね
- ・ひき肉...400g ・玉ねぎ...1/2個
- ・ピーマン...1 ・赤パプリカ...1/4
- ・ピザ用チーズ...20g ・卵...1個
- ・パン粉...大さじ5 ・牛乳...大さじ2
- ・ナツメグ...適量 ・塩こしょう...少々
- ★ ソース
- ・ケチャップ...大さじ3
- ・ウスターソース...大さじ3

1. 玉ねぎ、ピーマン、赤パプリカをみじん切りにする。
2. ボウルに肉だね材料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。(肉だね)
3. クッキングシートを広げ、ベーコンを縦に少し重ねて並べ、奥側を3cmあけて肉だねをのせて広げる。肉だねの真ん中にうずらの卵を横一列に並べてのせる。手前から巻いていき、さらにクッキングシートで包む。
4. 巻き終わりを下にし天板にのせ、200℃に予熱したオーブンで30分焼く。竹串などで刺し透明な肉汁が出たら焼上がり目の目安。
5. 耐熱容器にソース材料を入れ、600Wレンジで30～50秒加熱する(ソース)
6. 食べやすい大きさに切って器に盛りつけるソースを添えて出来上がり。

Powered by デリッシュキッチン



オトナのお取り寄せ



プレミアムなニュージーランド産ハチミツ 3Bee マヌカハニー

マヌカハニーは世界のハチミツ総生産量のわずか1%未満しか生産されていない極めて希少な蜂蜜。



口の中で踊るように広がる豊かで複雑な風味を誇り、土のニュアンスとほのかな花の甘さが感じられます。Bee製品はすべてUMF認証済みで安心してお召し上がりいただけます。殺菌作用もあり、私たちの免疫力や健康をサポートしてくれるプレミアムな逸品です。お試しあれ!



3Bee マヌカハニー 3,800円～

3Beeはニュージーランドの家族経営の蜂蜜会社で、2015年から高品質なマヌカハニー製品を幅広く製造している信頼のブランドです。ニュージーランド固有植物「マヌカの木」の、年間わずか2週間～6週間しか咲かない花からミツバチが蜜を集めています。



3Bee

【TheRosie株式会社】
MAIL: info@the-rosie.biz

RECOMMEND BOOK

20年以上読み継がれている伝説の名著 やりたいことが見つかる 世界の果てのカフェ

映画やドラマを見ている時、ふと、今自分の必要なセリフがクローズアップされ、気づきに至ることがないだろうか。この本がある種そんな気づきを与えてくれるキッカケになるかもしれない。物語では「人の期待に応える人生」から「自分が本当に望む人生」を生きる重要性についてを語っている。

著者のジョン・ストレルキー氏は、MBAを持ち、大手で戦略コンサルタントの経歴を持つ。32歳の時、そんな生活から離れ、妻と共に9ヶ月間の世界一周バックパッカーの旅に出る。そんな体験をベースにこの本は書かれた。物語の中でアオウミガメが「波に逆らわずに泳ぐ」ことの大切さを語る。波の方向はチャンス、餌は情熱、目的を暗示している今風だといひ波乗っていこう!ということだろう。休憩時間に手軽に読める一冊だ。



ジョン・ストレルキー 著

