

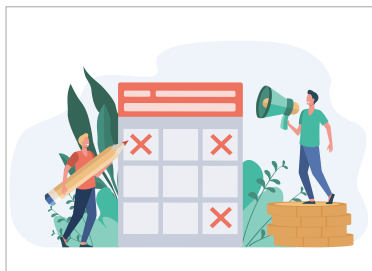


MEDICAL CARE. Express

歯科医院がキャンセル料を請求するには?!

厚生労働省の発表で、無断キャンセルにキャンセル料を請求できると考えた先生方も多い中、実際、キャンセル料を請求するには色々なステップが必要だ。

まず、前提として「選定療養費」として規定される『予約料』を頂戴している予約がキャンセルされた場合に限り、キャンセル料の徴収が認められる。「すべての直前キャンセルに対して幅広く徴収する」ことはできないのだ。



【徴収までの主なステップ】

- ・選定療養費（予約料）の届出を実施
- ・対象アポイントに、事前の同意を得る予約料を設定する。
- ・該当の予約が直前キャンセルされた場合のみ、キャンセル料を徴収する



まずは、キャンセルポリシーを明文化し、受付カウンター、診察券の裏面、ホームページ、予約完了メールなどで周知が必要だ。さらには、カルテや予約管理システムに、キャンセルの日時と理由を正確に記録しておく。事前の同意があっても、事故、災害、急な体調不良等「やむを得ない事情」の免除等運用の柔軟性を持たせるのがスムーズだろう。ノウハウや運用方法はコンサルサポートにお問い合わせを。



「田中コーポレーション 運用徹底サポート」

市販のバジル入りトマトソースを使って手軽にできるアラビータです!



材料(1人分)

- ・スパゲティ…100g
- ・鷹の爪…1本
- ・ニンニク…1片
- ・オリーブオイル… おおさじ1
- ・バジル入りトマトソース…200g
- ・パセリ…適量
- ・塩…大さじ1
- ・粉チーズ…お好み
- ・ゆで汁…大さじ3

1. 鍋に沸騰させたお湯に塩を加え、スパゲティを標準時間より1分短かめに茹でます。茹で汁を大さじ3ほどとっておきます。
2. 鷹の爪は半分に割って種を除きます。ニンニクは木べらなどを押し付けて潰します。
3. フライパンにニンニクとオリーブオイルを入れ弱火で加熱します。ニンニクの香りが立ってきたら鷹の爪を加えます。
4. 3にトマトソースを加えて中火でひと煮立ちさせます。
5. 4に茹で上がったスパゲティを加えてよく和えます。茹で汁を大さじ3ほど加えると混ぜやすくなります。
6. 味を見て足りないようであれば塩こしょうで味を整えて。火を止めて粉チーズを加えて和えたら完成です。お好みでパセリを添えてください。



Powered by Kurashiru



三輪の神杉(木箱入り) ¥4,860~

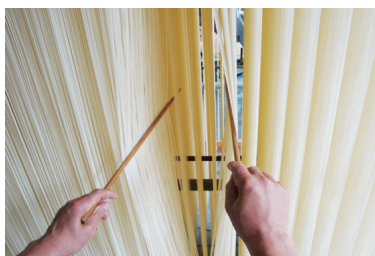
オトナのお取り寄せ



三輪素麺

三輪の神杉

日本素麺の「発祥の地」ともいわれる奈良県桜井市を中心に作られている三輪素麺は強いコシと歯ごたえがあるのが最大の特徴。



三輪素麺は1月から翌年3月頃の極寒の時期に作られ、冬の冷たい空気と、三輪地方特有の三輪風にあられることで独特の食感が生まれる。三輪素麺は、細ければ細いほど高級品とされる。職人が伝統的な「手延べ」の技法で極限まで細く引き伸ばすのだ。

シンプルに、氷水できゅっと締めてカツオや昆布の効いた出汁でいただく。これが麺自体の旨味と喉ごしを一番堪能できる。三輪素麺の歴史は奈良から平安時代にまで遡る。この技術が播州(兵庫・揖保乃糸)や小豆島、島原に伝えられた。歴史のロマンを感じながら夏を頂こう。

[三輪素麺工業協同組合公式ストア]
miwasoumen.stores.jp

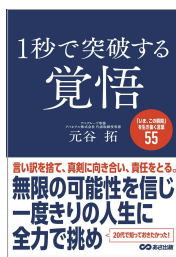


RECOMMEND BOOK

1秒で突破する覚悟

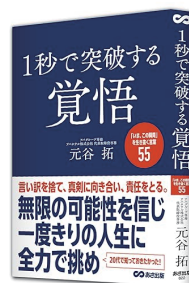
「いま、この瞬間」を生き抜く言葉55

何をしてもどこか他人事のような人がいる。言われた通りに一生懸命していればいいと思っているが、この本は自分で考え、自分で決断し、その結果の責任をすべて自分で引き受ける、つまり「真剣」になることへの意識改革の本だ。



元谷 拓著

著者の元谷 拓氏は、アパグループの創業者夫妻を両親に持ち、現在はアパホテル(株)代表取締役専務も務めている。完璧を求めず、動きながら修正する、仕事の本質は「人の心を動かすこと」等、この本は大いに共感すべき点が多い。名曲「宙船」の歌詞に「おまえが消えて喜ぶものにお前のオールを任せな」というフレーズがある。「すべての結果は自分の選択の裏返しである」人生という航海は、自身の手で進める。この本は勇気をあたえてくれる応援歌のような本だ。



自分に納得のできる人生を歩むために

活躍している人は例外なく、
強い覚悟を決め、
その瞬間瞬間のチャンスを見逃さず、
先人の教えや賢者の知恵を吸収し、
自分を研ぎ澄まし続けている。

お問い合わせ

