

MEDICAL CARE. Express

新人衛生士教育期間に活用 最新マニュアル

今年も新人衛生士の季節がやってきた。近年の新人教育のトレンドは「技術指導」だけでなく「早期の成功体験の提供」と「安心感の構築」が不可欠となっている。

[新人教育における悩みベスト3]

- ・教育系の衛生士の負担が大きい
- ・教育内容が人によって異なる
- ・実践で覚えるでは定着率が悪い

(2025年コンサルタント調査による)

新人歯科衛生士の戦力化を「属人化させない」新しい教育の仕組み導入が重要になってくる。



「新人教育マニュアル」仕事への基本姿勢

- ・社会人として求められる責任意識とは
- ・指示待ちから脱却する仕事の考え方
- ・目的を理解して行動する習慣

(2026年最新新人教育マニュアルより抜粋)

「まず大前提として仕事への基本姿勢を理解してもらうところから始まります」医療コンサルタントは次のように語る。



新人の安定感構築には「段階的スキルマップの活用」教育の「共通言語化」「オンボーディング(組織馴染み)」でスキル面だけでなく、医院の方針や文化への理解を深める期間を設け、孤立感を防いでいくことが大切。当コンサルティングでは、単なるマニュアル配布だけでなく、貴院の診療フローに合わせた「最短で戦力化するための育成マニュアル」の作成・運用をサポートします。まだ間に合う新人教育。下記へお問い合わせを。



「コンサルタント スタッフ育成集中サポート」

春キャベツを楽しむ アンチョビのペロンチーノ

とっておき Recipe



やわらかく甘味のある春キャベツとアンチョビの組み合わせを楽しんで!



材料(2人分)

- ・パスタ …200g
- ・春キャベツ…6枚程度
- ・にんにく…2片
- ・アンチョビ…6枚程度
- ・唐辛子…2〜3本(お好みで)
- ・塩コショウ…少々
- ・オリーブオイル…大さじ4
- ・ゆで汁(大さじ4程度)

1. 鍋にお湯を沸かして、パスタを表記時間より1分程度短めに茹でて水を切る
2. 春キャベツは、食べやすい大きさにカットする
3. ニンニクはみじん切り、唐辛子も種をとり輪切りにする
4. フライパンにオリーブオイル、唐がらしを入れて香りが建つまで弱火で熱す
5. アンチョビを入れ、春キャベツを加えて中火でさっと炒める
6. フライパンにパスタ、ゆで汁を加え、塩コショウで味を整えたらできあがり



Powered by Delish Kitchen



オトナのお取り寄せ



ESPAÑA
スペインクラブ
ミニ・ハモン・セラーノ

ワインバーでシェフが切り分けてくれる生ハムが食べたいあなたに、とっておきのなりきり逸品をご紹介します。

スペインクラブ ミニ・ハモン・セラーノ

この商品は、スペインの生ハム「ハモン・セラーノ」を家庭で手軽に楽しめる人気のギフトエンターテインメントアイテム。自宅でスペインバル体験ができる。イベリコ豚の生ハムに比べると脂肪分が比較的少なく、あっさり肉本来の旨味が強いのが特徴です。



専用の台(ハモネロ)と、切り出し用のナイフがセットになっていて届いたその日から「生ハム職人」気分を味わえます。食べる直前にスライスすることで空気に触れ、香りが劇的に立ち上がります。パック売りとは比較にならないほどの芳醇な香りとうるうるするような食感を体験して!

[おとなの週末 お取り寄せ倶楽部]
www.otoshu.com/c/10/8500996

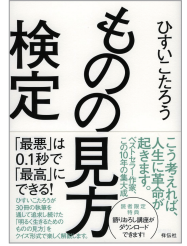


RECOMMEND BOOK

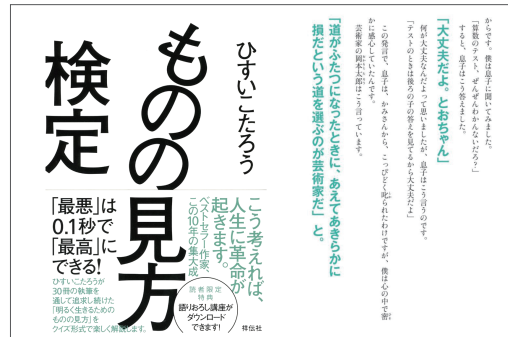
ものの見方検定 「最悪」は0.1秒で「最高」にできる!

日常で良くないことは時々起こる。私の場合、こんな時、落ち込むのは1時間としている。この本はそれを凌駕し、0.1秒という短時間で解決してしまう。この本では、出来事が起きた時の「0.1秒の解釈」リフレーミングすることで、絶望をチャンスに変えたり、ストレスを学びに変えたりするトレーニング方法が紹介されている。

著者のひすいこたろう氏は、作家、コピーライター、漢字セラピスト。人生を幸せに生きるための知恵を発信し続けているベストセラー作家。「仕事」「人間関係」「過去のトラウマ」など、多くの人が抱えがちな悩みに対し、どのようなポジティブな視点を持てば楽になれるか、具体的な「武器」となる考え方が解る。「物事の捉え方を180度転換する技術」を身につけ、どんな状況でも前向きに生きるためのガイドブックだ。



ひすいこたろう 著



お問い合わせ

