

皆様、こんにちは。

2012年、新しい年を迎え、気持ちも新たに毎日を頑張りたいと思います。とはいえまだしばらく寒い日が続きます。風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどが流行しやすいので、手洗い・うがい・マスク着用などでしっかり予防して元気に乗り切りましょう。

《お口の健康のために》

おかげさまで6周年。これからも“お口の健康”のために。

2012年1月16日で当院も6周年を迎えました。これも皆様のご支援のおかげです。これからも皆様の“お口の健康”を守るお手伝いをさせていただくために、日々努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

私共の開院当初からのモットーは、『親切であること』『ていねいであること』そして、何よりも『ホスピタリティーとおもてなしの心』です。できる限り皆様と同じような立場で、「気持ち」の分かるクリニックでありたいと思っています。どうぞ、これからも『南林間マーガレット歯科クリニック』をよろしくお願いいたします。

《歯と歯ぐきを守るために、私共が心がけている 2つの事柄》

【1】検診のすすめ

歯医者に通う‘理由’を「治すためだけ」でなく、「健康を守るため」にしましょう！
実は「何も気になるところがなく、普通の状態」を維持する事は大変難しい事です。私共はこれからもそのお手伝いやご提案をしていきたいと思っています。まずは、検診にいらして下さい。‘痛み’や‘気になる’ところがある方はもちろん、早期発見、早期治療は、お口だけでなく全身の健康を守るための基本になります。

【2】なるべく抜かない

不幸にして‘ムシ歯’‘歯周病’が、かなり進行してしまったり、事故その他で歯が大きく欠けてしまったりなどでは、‘歯の神経’や‘歯そのもの’を抜かざるを得ない事もあります。しかし、もしかしたら何とかなるかも・・・というケースに関しては、状態を見ながらですがなるべくギリギリまで粘って、簡単には抜かない事を念頭においています。
“抜いた歯・神経は、元には戻らない”と考えています。

これからもより一層、良い方向に進めていけるよう頑張ります。

今月のおすすめイベント



横浜中華街「春節」

◎中国の旧正月にあたり、中国伝統文化の公演やパレードなどが行われます。

1月23日～2月26日

今月のおすすめレシピ



コーンクリームシチュー

材料

●ホワイトソース 1缶 ■鶏肉 適量 ■たまねぎ 1個
■にんじん 1本 ■じゃがいも 2個 ■マッシュルーム缶 小1缶
■牛乳 250cc ■バター 適宜 ■塩・コショウ 少々

作り方

- 1.鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいもを一口大に切る。
- 2.鍋にバターを熱し、塩・コショウをした鶏肉を強火で炒め、たまねぎ、にんじんを加えて中火で炒める。水200ccを入れて中火で約10分煮る。
- 3.ホワイトソースと牛乳150cc、じゃがいも、マッシュルームを加えて、焦げないように時々かきまぜながら鍋にフタをして弱火で約20分煮込む。
- 4.材料が柔らかくなった牛乳100ccを加えて弱火で約5分煮込み、塩・コショウで味を調える。

おすすめお口グッズ

SONICARE

◎人気の「SONICARE」の歯科医院を通してご紹介する最上級モデルです。



当院のHPです。 <http://www.marguerite-dental.com/>

院長ブログもご覧を。

当院HPからバナーをクリックください。



南林間 MINAMIRINKAN MARGUERITE DENTAL CLINIC

マーガレット歯科クリニック

〒242-0006

神奈川県大和市南林間1-6-11

小田急マルシェ南林間2F

南林間駅 西口から駅改札への階段途中の入り口から入って、カルチャーセンター受付の先

ココココ

《小田急マルシェ駐車場利用できます(1H 無料)》

TEL : 046-278-2525

<http://www.marguerite-dental.com/>