

しあわせはこぶ クローバー通信

TEL: 023-685-8741

Merry Christmas!!



皆さん、いよいよ12月です。師走ですよ!! 一年を締めくくる月ですね。12月といえばやっぱり『★クリスマス★』ですね。クリスマスは、イエス・キリストの降誕（誕生）を祝うキリスト教の記念日・祭日です。「神の子が人となって生まれて来た事」を祝うことが本質だそうですね。

しかし、日本のクリスマスは家族や恋人、友達と過ごす楽しいイベントの一つとして定着していますね。

そしてクリスマスと言ったら忘れてはいけないのが

『**サンタクロース**』!!皆さんはサンタクロースがどこ

に住んでいるか知っていますか?本物のサンタクロースは、

遠い遠いフィンランドのラップランドにある

コルヴァトゥントゥリ（耳の山）という山に住んでい

ます。そこにはサンタクロースの秘密の家、作業場、

そしてギフトショップなど、たくさんの建物がありま

す。驚くことに、コルヴァトゥントゥリへは、サンタ

クロースと小人の妖精達（トントゥ）そして信頼するトナカイしか、行く道が解りません。

でも、サンタクロースは毎日コルヴァトゥントゥリからサンタクロース村にトナカイで通っているので、

サンタクロース村に行けばサンタクロースに会えるそうですよ♪

一度でいいからサンタクロースに会いに行って、ついでにオーロラも見てみたいな…(*´▽`*)

ちなみに 12/24 は院長夫妻の**結婚記念日**です(*´-`*) ♡ おめでとうございます ♡



サンタクロース村



先月号でお伝えした「ベストスマイル・オブ・ザ・イヤー2011」の最も笑顔が輝いた著名人部門の受賞者は、**武井咲**さん（女優）と**三浦知良**さん（プロサッカー選手）でした。



素敵な笑顔ですね☆
受賞おめでとうございます!!

念願のおいなりさまと…



11月上旬、スタッフ数名で とある町のお稲荷様のところへ行ってきました。よく当たるという噂を聞いてドキドキしながらその場所へ向かったのですが、そこにいたのはごく普通の小さなおじちゃんでした。スタッフもお年頃なので、いろいろな事を一人ずつお話してアドバイスをいただきました。人それぞれ十人十色の悩みがありますが、良いアドバイスをいただいたのであとは前向きに生きていくのみです!!悪いことは聞き流します(笑)これからみんな、楽しい人生を送っていく…はず!?

噛むかむクッキング <鶏肉のバルサミコ煮>



<材料> (4人分)

- ・ 鶏もも骨付き…4本 (塩、こしょう、小麦粉 少々)
- ・ たまねぎ…1個
- ・ パイナップル…1/4個
- ・ パプリカ (赤と緑) …各1個
- ・ 小麦粉…少々
- ・ オリーブオイル…大さじ2
- ・ 白ワイン…3/4カップ
- ・ バルサミコ…3/4カップ
- ・ チキンスープ (固形のチキンコンソメ1個+湯1.5~2カップ)
- ・ しょうゆ…大さじ4
- ・ ローリエ…1枚

<作り方>

- ① 鶏肉は塩水に10分ほど漬けて余分な脂肪を取り除き、しっかり水気をとる。
- ② たまねぎは薄切りにする。パイナップルは皮と芯を除いて角切りにする。
- ③ ①の鶏肉に塩・こしょうで下味をつけて、小麦粉を薄くまぶす。オリーブオイル大さじ1を熱したフライパンで表面を焼き付けて取り出し、鍋にうつす。
- ④ 空いたフライパンにオリーブオイル大さじ1を加え、たまねぎをきつね色になるまでソテーする。白ワインを加えて余分なアルコール分をとばす。③の鍋に加えて、バルサミコ、チキンスープ、しょうゆ、ローリエを加えて30分ほど煮込む (15分くらい煮たところでパイナップルを加える)。
- ⑤ パプリカは縦半分に切って種を取り、魚焼きグリルで焼いて皮をむく。食べやすい大きさに切って、器に盛り付けた④に添える。

年末年始 休診のお知らせ

12/30~1/4まで診療をお休みさせていただきます。

なお、12/28は18:00まで12/29は午前診療とさせていただきますので
よろしくお願い致します。

今年もよしはら歯科医院にご来院いただきまして ありがとうございます！

皆さん、よいお年をお迎えくださいね☆

来年もお待ちしております。

当院のモバイルHPはコチラ

