

しあわせはこぶ クローバー通信

TEL: 023-685-8741

山形市 よしはら歯科医院

検索



いざ、北海道研修旅行へ!!

先日スタッフ研修会のため北海道に行ってきました。院長のご厚意もあり研修がてら北海道観光もさせていただきました。

その日の北海道は快晴で昭和新山は、合成写真のように美しく、これはパワースポットだと勝手に認定。洞爺湖では遊覧船に乗り北海道の風を感じた時間でした。



観光ばかりでなく「研修」ですので、そこは真面目に『よしはら歯科 洞爺湖サミット』（名前はふざけていますが…）も開催され、これからも皆さまに愛してもらえる医院づくりを学んで参りました(^ω^)

またスタッフ山田の〇〇歳 Birthday のためスタッフよりサプライズ!! 前々から密かに準備したかいがあり、

まさかの山田号泣！大成功でした！

そして一日目は修学旅行状態で終わって行ったのでした。

二日目は小樽めぐりでした。ルタオスイーツやガラス工房などのオシャレなお店、新鮮な魚介類の並んだお店、レトロな建物など街全体が素敵でした。

いろいろお店に立ち寄りながら歩いていると、ある一軒のお店の壁に「お父さん預かります」の文字…。

どういう事？何のお店？と疑問を持ちながらお店の中に入ってみるとなんと乾物屋さんでした。その名も「ホラ吹き昆布の店」。

昔なつかしいようなちょっとレトロな物が置かれ、たくさんの商品が並んでいるなかで、ちゃっかりイス座りながら昆布茶やとろろ昆布のお味噌汁を試食しました。その中でも独特なネーミング&パッケージにひかれてついつい大量に買ってしまったのが「150歳若返るふりかけ」!! 浦島太郎? 天女? もどきの絵が書かれていましたが、ホラ吹いてなくおいしかった((・´▽`・)) 昼食は小樽名物のお寿司!

サッポロクラシックビールを飲みながらのお寿司はサイコーでした。どれもネタが大きく美味しかったな～。そして、夜はサッポロビール園でジンギスカン!! 北海道の形をした鉄板でお肉を焼きながらビールを飲み放題。たくさん食べて飲んで、いつも以上にみんなのテンションが高くなり楽しい時間でした♪ ひたすら食べて笑った二日目でした。



→まだ飲んでいません(汗)



三日目は二班に別れての行動開始。



菅江班は、朝早くから『**モエレ沼公園**』へ。
建築家イサムノグチさんがデザインされた公園で東京ドーム〇個分あるそうです。広大な敷地をチャリンコで廻り、ピラミッド的な不思議な建物、オシャレ滑り台を堪能してきましたようです。

早坂班は、『**羊ヶ丘展望台**』に。
クラーク博士の像を見て来ました。
クラーク博士の所に来たらあれを
やらずには写真はとれない！全員

クラークポーズでそれぞれ大志は何かしら抱いていたはず…。
駆け抜けた三日間。笑いあり涙ありハプニングありの研修でした。
CAさんの素敵な笑顔と接遇もきちんと学ぶことができました。
今日からは患者様を巻き込んで、笑いあいの診療室にして行きたいです
(^ω^)



噛むかむクッキング

<スウェーデン風じゃがいもの重ね焼き>



材料 (4人分)

- ・じゃがいも…4個
- ・たまねぎ…1個
- ・アンチョビ(缶詰)…1/2個
- ・バター…大さじ1
- ・生クリーム…1カップ

作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて7mmの太さの棒状に切る。水にさらして余分なでんぷん質をとり、水気をよくふく。
- ②たまねぎは薄切りにして、バターでしんなりするまで炒める。
- ③耐熱容器にバター(分量外)を薄く塗り、下からアンチョビ、②のたまねぎ、①のじゃがいもの順で重ねる。アンチョビの缶詰の汁と生クリームを上からかけて200度のオーブンで表面に焼き色がつくまで30分ほど焼く。