

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

開院20周年を迎えて

平成14年9月6日に開院し、おかげさまで20周年を迎える事ができました。これもひとえに、当院を信用して来院いただいている患者様、そして地域の皆様の温かいご支援のおかげと、熱く御礼申し上げます。これからも皆様のお口の健康を通じて全身への健康へ貢献できますよう、患者様に寄り添った丁寧な治療を目指してまいります。今後ともよろしくお願い致します。



よしはら歯科医院理事長
石山富士雄

20
YEAR
ANNIVERSARY



開院当初は、院長、副院長、スタッフ2人、治療ユニットは3台でした。現在は歯科医師3人、スタッフ10人治療ユニット8台で診療を行っております。(年内1人が育休中です) 石山先生と共に駆け抜けてきたあっといふ間の20年でした。毎日の診療を行いながらスタッフ各個人スキルアップを目指し東京や仙台へのセミナーの参加や認定資格の取得、院内研修会など取り組ん

できました。歯科医院専門のコンサルタントの方に接遇や歯科医院の雰囲気作り等の指導をお願いし、歯科医療の提供だけではなく温かみのある優しい歯科医院づくりを心掛けてまいりました。山形市内、数ある歯科医院の中よしはら歯科医院を選んで通院して下さいました皆様本当にありがとうございます。心から感謝申し上げます。患者様との出会い、様々な声、笑顔は私達の宝物です。

これからもスタッフ一同研鑽を積み患者様皆様に「よしはら歯科医院にきて良かった」と思っただけのような歯科医院にしていきたいと思っております。

編集者から一言…私は平成14年開院当時から勤務しています。石山先生と色々相談し、診療時間の変更等も行いスタッフが働きやすい環境作りも行ってきました。独身だったスタッフがそれぞれ働くお母さんになっています。スタッフの仲の良さ団結力もよしはら歯科医院のいい所です。これからもよろしくお願ひします！(早坂)

よしはら歯科医院の思い出



よしはら歯科医院では、20年の間に様々な行事を通し、院長先生を中心にスタッフ同士の絆を深めてきました。10周年記念の韓国旅行や北海道への研修旅行。恒例の秋の芋煮会やスタッフの結婚式など・・・。

準備の段階からそれぞれのアイデアを出し、楽しむ為に全員力で取り組みました。

プロフェッショナルとして患者様に寄り添った治療を、一致団結した全員力でご提供致します。



かむかむクッキング **カリカリさつまいも**

揚げて絡めるだけ！簡単でおいしい♪

材料

さつまいも(中)一本

・ソース

・はちみつ 大さじ3 ・水 大さじ3 ・

砂糖 大さじ1と2分の1他 揚げ油



【作り方】

- 1、さつまいもをよく洗い、皮つきのままマツコのポテトくらいの太さに切り水にさらす。
- 2、油を180℃くらいまで温める。さつまいもの水気をしっかり切り、クッキングペーパーなどでしっかり水気をふき取る。
- 3、油が温まったら、さつまいもを入れきつね色になるまで揚げる。
- 4、フライパンにソースの材料をすべて入れて中火で煮立てる。
- 5、泡が出てとろみがついてきたら、さつまいもをいれて絡める。

☆あつあつより冷めてからの方が、ソースが固まって美味しいですよ☆