



# 岩井 歯科 新聞

H21 4月号 石竹

WEBサイト <http://www.iwai.dc.com>

<http://www.iwai-dcsalon.com/>



h



## ★★★今月のセミナー★★★

5月 13日	(水)	19:00~	院長による患者さんセミナー
5月 15日	(金)	13:30~	衛生士による患者さんセミナー

みなさん、こんにちは☆

すっかり暖かくなりましたね!!!

みなさんは、GWをいかがお過ごしでしたでしょうか? まだまだGWという方!!

どこかへお出かけのご予定はありますか?? 楽しいGWをお過ごしください♪



さてさて! 先月号でもお知らせいたしましたが、

**5月30日(土)9:30~どんぐりの植樹イベント**を行います。

9:30~ 受付開始

(当日は、**10:00まで**にご来院ください)

会場 : 岩井歯科

昨年と同様に場所の移動をして、どんぐりの苗を植樹します

持ち物 : **帽子 軍手**

※ **親子参加**でお願いします。

ところで、みなさんは、5月10日が何の日かご存知ですか???

...そう! **母の日**です☆そして、

日本タオル工業組合連合会というところが定めた**タオルの日**なんだそうです (—3—)へー

ということは!!! 母の日にタオルをプレゼントしてはいかがでしょうか♪

岩井歯科でも、エコ活動のひとつとして、マイコップ・マイタオル持参の協力をお願いしています。

ぜひマイタオルを持って岩井歯科へ =3 =3



先月号でもお伝えしましたが、**新☆スタッフの紹介** 第2弾です☆

歯科衛生士 田原 文子



歯科衛生士 片山 英美



歯科衛生士 皆川 遥香



4月より岩井歯科スタッフとなりました! よろしくおねがいします!!!



さて、来月の4日は、何の日かご存知ですか??

そう!!! 虫歯予防デーです☆



予防のために、フッ素を使用している方!  
キシリトール入りのガムやチョコレートを使用している方!!  
岩井歯科へ定期健診に通っていただいている方☆

そんな方々にぴったりな虫歯になりにくいお菓子をご紹介します♪

砂糖が入ってなくても加糖が入っていますので、虫歯にならないというわけではありません!  
**食事の後の歯磨きをお忘れなく(\*^o^)/**



### 砂糖を使わないフルーツゼリー

砂糖を使わないので歯によいのですが、それだけでなく 体調がすぐれないときにもよいおやつです☆

材料:

りんごジュース : 500cc  
粉ゼラチン : 10g  
レモン汁 : おおさじ1  
飾り用のりんご : 適量

作り方:

1. りんごジュース 50cc に粉ゼラチンをいれてふやかす
2. 小さい鍋に残りのりんごジュースとレモン汁をいれて沸騰直前まで火にかける
3. とろみがついたら、容器に入れて荒熱をとり、冷蔵庫で冷す
4. 固まったら飾り用のりんごをのせ好みでフルーツをのせる 完成☆

### アイスクリーム

砂糖は沢山含まれていますが、すぐ溶けるため虫歯になりにくいおやつです☆

材料:

牛乳 : 500cc  
生クリーム : 100cc  
卵黄 : 2 個分  
砂糖 : 100g  
クレープ : おおさじ 2  
バニラエッセンス : 少々

作り方:

1. 生クリームをツノがたつまであわ立てる
2. 別のボウルに牛乳・卵黄・砂糖・クレープ・バニラエッセンスをいれてよく混ぜ合わせる
3. できた生地を型に流し込み、冷蔵庫でひやす。1時間ごとに泡だて器で混ぜながら、4~5時間冷す
4. ある程度固まったらアイスクリームの完成☆

ぜひ一度作ってみてくださいね ♡  
お子様にも喜んでいただけることでしょう ✨

