



* kizuna 第18号 *

☆ 今回のテーマ ☆

- ハロウィン行事の様子
- はじめよう！妊活講座（番外編）
- 4Dエコー フォトギャラリー
- クリスマスツリー飾りました
- シェフのマル秘レシピ集 No.2



Happy Halloween



託児所「キッスルームなかよし」から子どもたちが
可愛らしい仮装をしてダンスを披露しに来てくれました！



がんばって踊ってくれた
子どもたちに
お菓子のプレゼント♪



はじめよう！妊活講座～番外編～

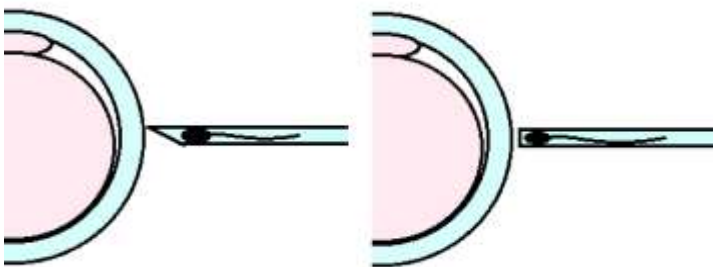
卵に優しい顕微授精を目指して

当院では卵に優しい顕微授精を目指し、

今年の春に Piezo(ピエゾ)マニピュレーターを導入しました！



Piezo(ピエゾ)-ICSI とは顕微授精の方法のひとつです。
先の平らなガラス針に微細な振動をかけて
透明帯に穴を開け、卵子の膜を破る方法で、
従来の方法よりも卵子へのダメージが少ないと言われています。
当院では平成 31 年 4 月より、
顕微授精の全ての症例で Piezo-ICSI を行っております。



4Dエコーフォトギャラリー

診察室で撮れた
写真をご紹介します！

11w0d



11w1d



11w4d



クリスマスツリー 飾りました！

もうすぐクリスマス☆
当院でもクリスマスツリーを
飾りました！！





牛肉の赤ワイン煮込み

～シェフの本格ビーフシチュー～

Chef Shinobu Yamaguchi



材料（ 4人分 ）

- 牛肉（かたまり）..... 600～800g
※肩ロース、スネ、バラ肉など
- ★玉ねぎ..... 1個
- ★人参..... 1本
- ★セロリ..... 1本
- ★ニンニク..... 1個
- ★長ネギ（青い部分）..... 1本分
- ★ローリエ..... 1枚
- ダイスカットトマト缶..... 1缶
- ケチャップ..... 100cc
- 赤ワイン..... 500cc
- デミグラスソース缶..... 1缶
- 水、塩、胡椒、砂糖..... 適量
- 付け合わせ野菜..... お好みで



作り方

- ① 牛肉に塩、胡椒をしてフライパンで表面を焼く。
- ② ★の野菜を2cm角に切り、牛肉を焼いたフライパンで、弱火でじっくりと炒める。

お肉は表面を焼くことで旨味を閉じ込めて、野菜はじっくり炒めることで甘みを引きだす！



- ③ ①と②を鍋に移したら赤ワインを入れて強火でアルコール分を飛ばし、ダイスカットトマトとケチャップを加える。

- ④ ③にヒタヒタになる程度の水を加えて、そのまま牛肉が柔らかくなるまで弱火で煮込む。

お肉に竹串を刺してスッと入れればOK！



- ⑤ 牛肉を取り出した鍋にデミグラスソースを加え加熱し、塩、胡椒、砂糖で味を整える。目の細かい裏ごしでソースをこす。

- ⑥ 牛肉を適当な大きさに切って、温めたソースとお好みの野菜を盛り付けて完成。