

# 千歯会 だより

# SENSIKAI



# No.186

遅くなりましたが、新年明けましておめでとうございます。今年も千歯会をよろしくお願ひします。  
新しい年を迎えお忙しいと思いますが、千歯会も頑張っていきたいと思ひますのでご協力・ご指導お願ひします。



H28.11.22

千葉みなとリハビリテーション病院

H28.11.30  
房総平和園



H28.12.17

「認知症サポーター養成講座」

「医療安全について」

みなさん、こんにちは。歯科医師の齋藤です。

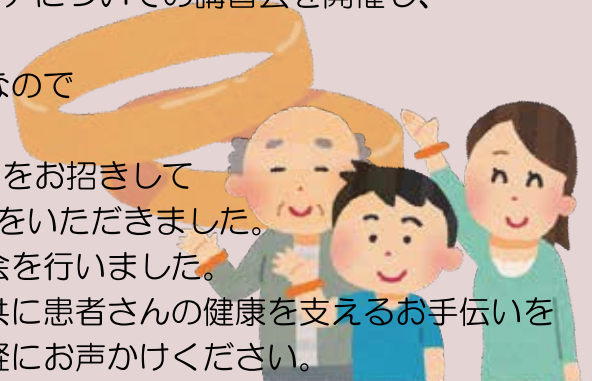
11月22日に歯科医師の榎本が千葉みなとリハビリテーション病院で、  
30日に房総平和園で歯科衛生士の川城がそれぞれ口腔ケアについての講習会を開催し、  
多くの方に参加して頂きました。

この時期はインフルエンザなどの感染症が蔓延する時期なので  
特に普段の口腔ケアが重要になってきます。

12月17日には、大網白里市地域包括支援センターの方をお招きして  
「認知症サポーター養成講座」を受講し、オレンジリングをいただきました。

その後、歯科医師の寺師から「医療安全について」講習会を行いました。

千歯会では、このような講習会を通して施設スタッフと共に患者さんの健康を支えるお手伝いを  
しています。講習会は随時開催しておりますので、お気軽にお声かけください。





### 今月のメニュー：花れんこんのクリームチーズ

#### 材料（2人分）

れんこん（小）	80g
クリームチーズ	60～80g
いくら（市販・しょうゆ漬け）	50g
キッコーマン本つゆ 香り白だし	小さじ2
貝割れ菜	適量

#### つくり方

- ① れんこんは皮をむいて花形に切り、小鍋に入れ、かぶるくらいの水と香り白だしを入れて10分ほど煮て、そのまま冷ます。
- ② クリームチーズは柔らかくし、汁気をきった①の穴に詰め、ラップで包み、冷蔵庫で冷やす。
- ③ ラップごと薄切りにしてラップをはずし、いくらと貝割れ菜を飾る。

※ 前日に②まで準備し、当日仕上げてよい。  
密閉容器に入れ、冷蔵庫で1～2日保存できる。

（kikkoman おいしい記憶をつくりたい。/ 参照）

「先生、入れ歯がすごく良くなったよ！」  
「お口の中がスッキリしたよ！」  
こんな言葉や笑顔に出会えたとき、  
私たちもすごくうれしいです。  
大切な歯とお口の健康サポートを通じて  
皆さんの笑顔に出会えることを  
楽しみにしています。

高齢者や障害のある方はお口のトラブルに  
気付きにくいものです。

訪問歯科では、まず検診を行い、お口の中の状態やトラブルを確認して必要な治療を患者さんの状態に合わせて提案し、治療を受けていただくことができます。  
治療内容は「虫歯の治療」「歯周病の治療」「義歯の調整や修理・作製」「口腔ケア機能訓練」などです。治療が終了した後も、定期的に診療を継続することが口腔機能の維持のお力にならせていただきます。

### 飲み込みの気になる方へ

食べ物をうまく食べたり飲み込んだりすることが  
出来ない方【摂食・嚥下障害】への治療・訓練を  
専門の担当医を配属して訪問歯科診療にて行っております。  
いつもの環境で無理なく飲み込みの治療が受けられる安心のサービスです。

### 診療に関するお問い合わせ



SENSIKAI

#### 大網歯科医院

〒299-3236  
千葉県大網白里市みやこ野 2-2-1  
TEL 0475-72-6480  
FAX 0475-72-8059

（訪問）  
TEL 0475-73-6480  
FAX 0475-53-6982

#### 片貝デンタルクリニック

〒283-0104  
千葉県山武郡九十九里町片貝 2380  
TEL 0475-70-7171  
FAX 0475-76-4888

（訪問）  
TEL 0475-76-8201  
FAX 0475-71-3472

#### おゆみ野総合歯科クリニック

〒266-0031  
千葉県千葉市緑区おゆみ野 4-3-9  
TEL 043-300-3939  
FAX 043-300-3940

（訪問）  
TEL 043-300-3600  
FAX 043-300-3700