

“100%キシリトール”を使った親子で参加できるお菓子教室を企画！レシピも公開！

当会は医師・歯科医師の団体として、県民の皆さんへ歯とお口の健康の大切さをアピールしたいという思いから「親子でエンジョイ♪ハービースタジアム」を毎年開催しています。当日はお菓子教室の他、親子で楽しめるイベントが盛りだくさんです。詳細は下記ホームページをご覧ください。

親子でエンジョイ♪ハービースタジアム

イオンモール倉敷



参加無料

6月 とき
3日~4日
どようび ぼちようび
10:00~17:00

夢見るはっぴーチョコもち



キシリトールを使ったお菓子教室

詳しくはこちら☆

ホームページは下記URLもしくはQRコードよりご覧頂けます。

<http://ok-hok-sika.sakura.ne.jp/ha-bi-stadium/>



【材料】

○おもち 約8個分

- 白玉粉 100g
- キシリトール 50g
- 水 120ml
- ☆コーンスターチ、または片栗粉

○チョコクリーム

- 蒸したさつまいも 200g
- レーズン 40g
- ココアパウダー 50g
- キシリトール 50g
- 甘酒(原液) 大さじ2
- 菜種油 小さじ1
- 塩 ふたつまみ
- シナモン 小さじ1/8
- ナツメグ 小さじ1/8
- (分量外) ココアパウダー、食紅

【作り方】

○おもちの作り方

1. 耐熱のボウルに●を入れ泡だて器でよく混ぜる。
2. 水を少しずつ加えてよく混ぜる。
3. ラップをかけ、電子レンジ(500W)で1分加熱し、取り出してゴムべらでよく混ぜ1分加熱する。さらに様子を見ながら1分加熱する。
4. 最後にもう1度電子レンジにいれ、しっかり練る。
5. ☆を多めに敷いた台に生地を取り出し、表面に☆をふりかけます。8等分にカットし、軽く丸めておく。

○チョコクリームの作り方

- ※蒸したさつまいもの皮をむき、熱いうちに使います。
- 1. 材料をすべてフードプロセッサーに入れて、攪拌する。
- 2. つやが出て、なめらかになったらできあがり。
- 3. 水で手を濡らし、小さじ1杯とって丸める。
- 4. おもちでくるみ、分量外のココアパウダーで顔をかいてできあがり！



山崎先生によるコラムのコーナー

「SRPは手用スケーラーですべき？超音波スケーラーですべき？」



SRPの目的は、**徹底的な感染源の除去**です。しかしそれによって知覚過敏や根面カリエスなどの偶発症が起こるリスクが高くなることは避けたいものです。

そうはいつても、歯石などの感染源を取り残した場合にも炎症が消失しないという問題もあり、ルートプレーニングのさじ加減はとても難しいです。患者さんの口腔内状態(歯列、開口度など)、歯石の沈着状態(幅、厚み、硬さなど)によって使用する道具は変わります。また狭くて深い歯周ポケットへのアプローチには、超音波スケーラーを用いて細めのチップでアクセスした方が到達性よく歯肉への負担が少ない場合もあります。さらに歯石の取り残しがないかどうかを調べるには細かな探知を繰り返しながら手用スケーラーを用いて触感を大事にSRPする必要も大いにあります。

少なからず、手用スケーラーでのSRPの方が高度なテクニックが要求されます。どちらの方が治癒が良いかという大差はないといわれていますが、私自身ここにも疑問を感じています。調査はどんな条件で？どんな術者(歯周治療に携わっている人？経験年数は？どんな立場の人？)の技量によって結果が変わってくると思うのです。そして20年臨床をしてきて思うことは、臨機応変に両方(手用スケーラー、超音波スケーラー)を極める！これに尽きます。柔軟な考えを持ってどちらも使いこなせるスキルアップが必要不可欠だと思っています。

DH Pro. セミナー講師 山崎瑞穂



DH Pro. セミナーアドバンスコースで受講生へ超音波スケーラーの使用方を説明①



DH Pro. セミナーアドバンスコースで受講生へ超音波スケーラーの使用方を説明②



手用スケーラーで実際にSRPをしているところ