

デンタルスタッフ・ミライ・プロジェクト ニュース vol.81

第9回 おやこ 親子でエンジョイ♪ 歯美ビースタジアム

★クリスタル★ 生春巻き



♡Very Merry Kitchen♡
の小坂です



100%キシリトールを使った お菓子教室レシピをご紹介します



当協会が6月4日(土)～5日(日)にイオンモール倉敷で開催した歯科イベントでは144名の皆さんが100%キシリトールを使ったお菓子作りに挑戦しました。ぜひ皆さんの医院でも挑戦してみてください！

材料

白あんクリーム		クリスタル生春巻き	
A { 白あん(乾燥) 90g		白あんクリーム	} 各適量
水 300ml		コーンフレーク無糖	
キシリトール 150g		お好みのフルーツ	
豆乳ヨーグルト 100g		ライスペーパー	
レモン汁 小さじ2		ぬるま湯 (ライスペーパーを戻す用)	

つくりかた

白あんクリーム

- ① Aを鍋に入れて、よく溶いてから火をつける。絶えずヘラでかき混ぜ
- ② ながら、白あんを練り上げる。(約400gのあんができる)
- ③ あんが冷めてから、豆乳ヨーグルト、レモン汁を加えて滑らかになるまでよく混ぜる。

クリスタル生春巻き

- ① ライスペーパーをまな板の上に置き、霧吹きで水をまんべんなく吹き付けておく。
- ② お好みのフルーツを包みやすいサイズに切っておく。
- ③ 柔らかく戻ったライスペーパーの上に手前から、コーンフレーク、白あんクリーム、フルーツの順に置いて、両端を内側にたたみ、手前からくるくると巻いていく。

DH Pro.セミナー講師

金田 麻衣子先生による コラムのコーナー



人生100年時代に プラスアルファの視点を

人生100年時代と言われる中で、歯科の治療計画も人生100年時代に対応した予後を見据えなければならない時代です。口は栄養摂取の入り口であると共に、全身の感染症の入り口にもなり得ます。若ければ普通に食事がとれ、通常の免疫能力も有する為、歯科治療を行う時に口腔が原因となる栄養障害や感染症などを考慮に入れる事はほとんどなく、ゴールは咬合の回復や良好な歯周環境の維持となるかもしれません。

一方、高齢者になると、加齢・疾患・障害などの影響によ

り口腔機能は低下し、口腔衛生環境も悪化します。そして、それが栄養や感染という経路を経て全身へと影響を及ぼします。

ずっとメンテナンスにいられている高齢の患者さんが病気をした時、入院した時、退院して再度歯科に通院できるようになった時など…。スタンダードコース第4回では、今までの知識プラスアルファの視点に必要な事をお話ししていきたいと思っています。

食支援、ミールラウンド

多障害

口腔機能低下症

多剤服用

多職種連携

オーラルフレイル

多疾患

摂食嚥下障害

地域包括ケア

