

デンタルスタッフ・ミライ・プロジェクト ニュース vol.93

第10回 おやこ 親子でエンジョイ♪ ハ〜ビ〜スタジアム

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3日(土)~4日(日)にイオンモール倉敷で開催した歯科イベントでは、138名の皆さんが100%キシリトールを使ったおかし作りに挑戦しました。ぜひ皆さんも挑戦してみてくださいね。

材料・下準備

いちごソース (作りやすい量)

- | | | |
|--------|------|--|
| 冷凍いちご | 200g | ① 耐熱容器に材料を入れて、ふんわりラップをかけ、レンジで加熱する(600W 3分) |
| キシリトール | 40g | ② いったん取り出し、①を繰り返し、そのまま冷ます |
| レモン汁 | 小さじ2 | |

チョコスプレッド (作りやすい量)

- | | | |
|--------|------|---------------------|
| 純ココア | 大さじ2 | ① ココアは茶こしなどでふるっておく。 |
| キシリトール | 大さじ1 | ② ボウルに材料を入れてよく練り混ぜる |
| お湯 | 大さじ1 | |

フルーツジェラート (約2人分)

- | | | |
|-------|--------|---|
| 冷凍バナナ | 1本 | ① 冷凍バナナは適当な大きさに折り、冷凍いちごと一緒にフードプロセッサーにかけ、滑らかになるまで攪拌する。 |
| 冷凍いちご | 40~50g | |

トッピング

- | | |
|-------|---------|
| 生バナナ | 適量 |
| ビスケット | 2枚(1人分) |

つくりかた

- スプーンを使ってフルーツジェラートを丸め、カップに入れる
- 生バナナをカットし、型抜きをする
- いちごソースをかける
- ビスケットにチョコスプレッドで飾り付けをする。もう一枚は砕いてカップに入れる

Very Merry Kitchenの小坂です



こるりん♪
アイスの
いちごパフェ



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



高齢者の口腔機能の問題



高齢の患者さんがスクレーリング中におせ込んでしまうことはありませんか？単に鼻が詰まっているだけでしょうか？

通常口腔内に水分を溜めるには、舌の後方を押し上げ軟口蓋と接触させることで口腔と咽頭を遮断(舌口蓋閉鎖)する必要があります。

この場合安全な診療を行うためには体位の工夫が必要です。

ユニットを少し起こしてヘッドレストも起こします。頸部を前屈ぎみにすると咽頭と気管に角度がついて舌口蓋閉鎖が容易になり、水を口に溜めやすくなります。

歯科衛生士にとっては少しつらい姿勢になりますが、患者さんの安全確保を優先させましょう。

一方で口腔機能が低下すると、この舌口蓋閉鎖があまくなり、水などが口腔内に流れ込みおせてしまうのです。つまり、おせてしまう患者さんの口腔機能は低下している可能性があります。

あ

い

う

べ

