

豊歯科
【平日】AM10:00-PM1:00
PM 3:00-PM7:30
【土曜】AM10:00-PM1:00
PM 3:00-PM5:00
水曜・日曜休み



歯っぴい NEWSLETTER

平成24年 3号



こんにちは、豊歯科の豊重広です。お待たせいたしました。「歯っぴいニュースレター」第3弾です。

当院に**臨床入れ歯研究所**のホームページがあることをみなさんご存知ですか？

こちらは、入れ歯専門のホームページです。いろいろな入れ歯の種類や特徴などが詳しく説明しており、入れ歯をいれた患者さまの体験談も載せてありますので、身近に感じていただけたらと思います。

私が長年研究してきた自信のある入れ歯の治療をのせていますので、パソコンのある方はぜひ、一度ご覧ください。<http://www.yutaka-dental.jp> 「豊歯科 入れ歯」で検索してください。

医院長のつぶやき

スマートデンチャー(ノンクラスプデンチャー)と言って、留め金がないので、入れ歯とは気がつかれない、フィット感のすぐれた入れ歯があります。

話は2年位前になります。古藤さんという患者さまが来院されました。ご主人さまが、ガンになられたので余生をバリ島で送ろうとご夫婦で一軒屋に移り住まれました。その後、ご主人さまが他界され、ペットたちとともにお手伝いさんと悠々自適に暮らされておられるそうです。実にうらやましい話です。バリ島は物価が安く日本の老人ホームに入る位のお金があれば、バリ島では贅沢三昧できるそうですが・・・医療の面では不安一杯みたいです。

そんな古藤さんが日本で歯科治療を受けたいのでどこかないかと検索された時、当院のホームページをみて、小児のあつかいかたの項目で治療

が終わった後の子供には、褒め殺しとはいかないけど、褒めて、褒めて、褒め倒すことを書いてあったのをみて、おもしろい歯医者さんだなあと思って、大阪にかえったら、僕の診療所に来ようと思ったそうです。

そんな彼女が、治療を受けて、出来上がったスマートデンチャーをつけてみて、にこっと笑い鏡を見て「これがスマイルデンチャーね。」と言ったのです。呼び名は間違っていておもしろかったんですけど、あえて否定はしませんでした。

「そうです。これがスマイルデンチャーですわ。」と同調しました。なぜなら、人を笑顔にしてくれる入れ歯だなあと思ったからです。僕の頭の中では、別名「スマイルデンチャー」と名付けています。

先生!歯を全部抜いて入れ歯を作して下さい

と言われる患者様がいます。確かに歯をみがかなくていいし、もう虫歯やその方が楽だと思えますよね。歯が1本でも残っていることで安定感がまったくちがいます。そして歯を失うことにより吸収して、歯ぐきが平らになっていき、より入れ歯の安定・吸着が悪くなっていきます。入れ歯になる一番多い原因が歯周病といわれています。入れ歯を入れたら終りじゃなく、そこから残っている歯を1本でも多く残せるように歯周病治療も一緒に頑張っていきましょう。身近な人で入れ歯を入れている方がおられましたら教えてあげて下さいね。



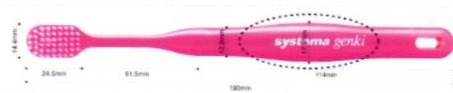
頭で想像しただけなら歯周病で痛い思いをしなくていいそれははっきり言ってまちがいです。入れ歯は固定され、口の中での今まで歯を支えていた骨が、

「朝は時間が無い」「飲んで帰ってきたら面倒くさい」「細かく動かさない」

このような悩みを解消してくれるぴったりの歯ブラシが出来ました。私も使ってみたのですが、今まで部分みがきや小さい動きに慣れている方には少し汚れが落ちた感じが少ない感じがしますが、「ブラッシング」が習慣化されていない、なかなかうまく歯磨きができない方には

1 接触面積が広く効果的に磨ける幅広ヘッドと優しい磨き心地のスーパーハード毛。

2 握りやすいためのグリップ。



強い味方になってくれると思います。興味のある方はお気軽にスタッフにお声をかけて下さい。

GENKI 420円(税込)

奥さんオススメレシピ

今回は今アンチエイジングで話題の食材、リコピンをたっぷり含んだトマトを使った和風のスープです。

① トマトの肉詰め

材料(2人前)

トマト 2個
とりミンチ 50~80g
白ネギ 1/4本
塩 少々
かたくり粉 小さじ1
だし汁 400cc
しょうゆ 小さじ2
お酒 大さじ1
塩 少々
かたくり粉 大さじ1

- ① トマトはへたをとがった包丁でくりぬき中の種をとりのぞいて湯むきする
- ② とりミンチとみじん切りにした白ネギ、塩、かたくり粉を混ぜ合わせる
- ③ ①の中に②をつめこむ
- ④ だし汁の中へ③のトマトのへたの部分を上にして、お酒大さじ1を入れて弱火で20分ほど煮る
- ⑤ しょうゆ、塩で味をととのえかたくり粉でとろみをつけ、盛りつけてネギをかける(ポイント!! 弱火で煮て下さい。めんどうな方は湯むきしたトマトをくし型に切り) ④ トマトの肉詰め

② コンビーフピラフ

③ 小鉢



② コンビーフピラフ

卵 2個
粉チーズ 大さじ2
コンビーフ 1缶
たまねぎ 1/4個
ごはん 大盛 2杯
しょうゆ 適量

- ① 卵の中に粉チーズを混ぜ合わせ、スクランブルエッグを作って一度皿にとり出す。
- ② たまねぎをみじん切りにしてコンビーフといためる
- ③ ②にごはんを入れていためる
- ④ ③に①を混ぜ合わせてしょうゆで味をととのえる

③ 小鉢

むね肉(鳥)で蒸しどりを作っておくと便利です。今回はスライスしたきゅうりと蒸しどりをゴマドレッシングと食べるラー油であえています。スライスしたセロリと蒸しどりをマヨネーズであえても美味しいですよ

歯に悩みのある方はまずは、

ご相談 06-6391-1869(無料)



医療法人 豊歯科医院

〒532-0002

大阪市淀川区東三国 2-17-26