

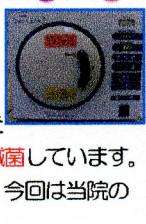
そよかぜだより

2010
3月号

アレッ? なんだかシミるかも...

3月に入りましたが、暖かくなつたり寒くなつたりと、天候が安定しませんね。しかし3月だけではなく、全体的に天候の変動が激しかった今月は、平年よりも桜の開花が3・4日ほど早いそうです。

今月末にはキレイな桜が咲いているでしょ? ね。今からお花見が楽しみです。うちの医院は、どちらかというと花より国子派ですか(笑) そして、今月から新しいドクターが一人増えました! 「高麗志保(コウロクシホ)」先生です。毎週土曜日に診療しますので、よろしくお願い致します。



- オサダ 高圧蒸気滅菌器 Quick Clave DA-7
- 当院では患者様の治療に使った器具を、洗浄→超音波洗浄→滅菌しています。
- 先月の超音波洗浄に引き続き、今回は当院の滅菌器の特徴についてです。
- 歯科治療は唾液に触れたり、出血を伴う処置が日常茶飯事で、感染症に対する危険性がある現場といえます。
- そこで、器具を洗浄した後に、滅菌を行なうのです。

滅菌とは…?

- 消毒とは「人体に有害な細菌を死滅させる」事であり、一般的にアルコールなどの消毒液(薬液)を使いますが、滅菌とは「全ての細菌を死滅させる事」です。
- 当院で使用している高圧蒸気滅菌とは、適当な温度と圧力のかかった飽和水蒸気中で、対象物(器具など)を加熱することによって全ての細菌を殺滅する方法です。



歯周病で歯ぐきが退縮してしまい、歯根が表面に露出しています。そこから外部からの刺激が神経に伝わり、歯に痛みを感じます。

過剰なブラッシング圧や噛む圧力などで、歯の表面(エナメル質)が削れています。

象牙質が表面に露出し、そこから神経に伝わり、歯の痛みを感じます。



どうして知覚過敏になつたやつの?

よく耳にする「知覚過敏」という言葉。簡単にいって、ムシ歯でもないのに冷たいものなどで歯がシミるという状態です。

それは…知覚過敏かもしれません。



そよかぜ歯科医院のURL
<http://soyokaze-dc.com>



お花見を持って行きたい!!

もうすでに、頭の中がお花見モードなので…(笑)
お花見にぴったりなレシピでもどうぞ(^ー^)ノ

★お花見3色団子★

材料 白玉粉…100g 砂糖…140g 水…カップ1
片栗粉・打ち粉…適量 食紅・食緑…少々

- 白玉粉に少しづつ水を加えながらよく溶いて、それを3等分。
- 分けた1つは食紅を水で溶いて混ぜ、もう1つは食緑を同じように混ぜる。
- 耐熱容器に1つずつ入れてラップをして、まずは電子レンジで40秒。木べらで練り、さらに40秒かけてから、砂糖1/6を加えて混ぜる。また40秒レンジにかけて練ったら、また砂糖1/6を加え、最後に20秒。(これを、各色ずつります)
- 打ち粉をして、それぞれを4等分して熱をとり、丸いだんご状にして3色を順番に串に刺す。



他にも、昆布で炊いたご飯に桜の塩漬けを混ぜ込むだけで、一口大に丸めれば簡単な「手鞠ご飯」の出来上がり!
そこにゴマをかけてみたり、錦糸卵を乗せれば彩りも鮮やか。
また、お魚とガリなどで押し寿司風にすれば、お酒も進みますね

院長から

今月から知覚過敏症についてお伝えしたいと思います。寒い季節に多い症状です。歯磨きで対応できるケース、歯周病により、歯肉が短縮したためになるケースなど多種多様です。ちなみにアイスクリームを食べるときに冷感症を起こすケースは生理的範囲と言われていますし、症状の改善は少ないとも言われています。シコニクトなどをはじめとして色々な歯磨きが販売されています。とても効果的ですが、一概に全てのケースにはあてはまらないことがありますので、歯科医院でチェックすることをお勧めします。