

2014年4月

# Fleur de soleil

\*フルール・デ・ソレイユ：フランス語で太陽の花“ひまわり”を意味します\*



ひまわり歯科

〒940-0864 新潟県長岡市川崎2-2478-1

TEL : 0258-37-7778 / FAX : 0258-37-7775

HPアドレス [http://himawari-dental.jp/c1\\_1incho.htm](http://himawari-dental.jp/c1_1incho.htm)

## 院長挨拶

春です！今年の冬は寒かったですが、思ったより雪も積もらず、来院される方々のご苦労は少なかったものと思われま

私は、春から中学生になる長女の準備を手伝いながら、勉強不足を感じております。（難しい漢字に出会ったり、地図記号に悩んだり…）

準備といえば、本年4月より、2年に一度の診療報酬改定および、消費税増税が同時に起こります。

当院でも皆様のご負担が増えますので、それ以上に満足していただけること。そして安心していただけるように取り組むことが、何より大切になると考えています。

常々、私が考えておりますのは、当院にお越しいただいた方の目的や思いを我々がしっかりと受けとめ、目的遂行のために共に協力し、最善の医療サービスを提供できる歯科医院を作り上げることです。

具体的には、スタッフ一人ひとりが傾聴・共感できるスキルと実行力を身につけること。私は院長として、スタッフがそのようにできるための支援をすることです。

特に、訪問診療に積極的に取り組むようになりました最近では、患者さん一人ひとりに対して、さらに十人十色の支援が必要なことに気づかされました。



娘の勉強ですら悩まされている私ですが、勉強でも診療でも「悩み」とは、次のステージにつながる原動力でもあります。新たなるステージへとレベルアップしていくために、できることから一歩ずつ進めていきますので、引き続きよろしくお願い致します。

院長 北沢 敦



## 訪問診療の話

先日、「口腔ケア、リハビリ」の勉強会に参加しました。私たち歯科医療者は、今までは患者さんを「通院できる方、できない方」に分けていましたが、実際は突然介護が必要になる方よりも、徐々に介護に移行する方が、圧倒的に多いことに気づかされました。



国の方針でも、支援・介護が必要になる前の通院している時こそ、予防が必要との考えで、4月からの診療報酬改定に反映しています。従いまして、当院では通院中の方でも、将来も安心した食生活が維持できるための機能訓練（いわゆる口腔リハビリ）を診療室で取り組んでいきます。最近半年間で、むせやすくなってきたり、固い食事を咬みにくく感じてきた方などを対象として、回復および予防を行っていきます。

### ■具体的な機能訓練としては、



1 舌の運動訓練

2 首の筋肉をほぐす

3 息を吹く

などです。

ますます、診療室と在宅歯科医療の垣根が低くなってきました。そのどちらでも、患者さんにとって安全で満足していただけるように取り組んでいきます。



## しっかりお出汁で作る「たけのこご飯」



### 材料 (4~5人分)



- たけのこ（水煮）・・・約200g
- お米・・・・・・・・・・3合
- しょう油・・・・・・・・大さじ1
- みりん・・・・・・・・・・大さじ1
- お酒・・・・・・・・・・大さじ2
- 塩・・・・・・・・・・小さじ1
- 昆布・・・・・・・・・・約15cm
- 鰹節・・・・・・・・・・約30g
- 水・・・・・・・・・・約1ℓ

A

### 作り方

昆布は表面の汚れをぬれ布きん等で取り除き、水に約30分~1時間付け置いて火にかける。中火でじっくり温度を上げていき、沸騰したら火を止めて昆布を取り出す。水をコップ1杯入れ温度を下げてから鰹節を入れます。煮立ったら火を止め灰汁を取る。鰹節が沈んできたらキッチンペーパー等でこして、お出汁の出来上がりです。

お米は洗って水に浸しておく。（30分以上）  
水を捨ててザルに上げて置く。

たけのこは水で洗い薄く切る。  
（くし形になるように切る）



炊飯器にお米、たけのこ、出汁（お米3合分の量）、Aの調味料を全部入れて、ご飯を炊く。残った出汁は、おみそ汁やお吸い物などにお使いください。ご飯が炊けたら出来上がりです。

