



# 3月の診療予定

今回は普段皆さんの治療で使われているいろいろな道具の種類と洗浄、滅菌法についてご紹介していきたいと思います。

## ☆ハンドピースの種類☆

### \*エアタービン\*

切除能力が高く、振動も少ないです。圧搾空気です直径1cmほどの風車を回転させてその回転力で歯などを削る回転切削器具の一つです。

(キーンと歯を削るやつですね)エアタービンは30~40万/分もの回転数があります。

それだけハイスピードで回転しているのでその分すごい摩擦熱が生じます。

これを冷却するため水が回転と同時にスプレーされるようになっています。



エナメル質の硬いむし歯を除去したり、噛み合わせの調整を行います。

### \*コントラ\*

回転数は最大4万回/分です。

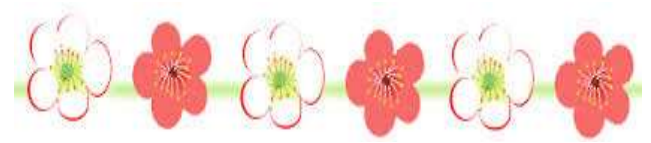
低速のためゴトゴトガリガリした音のする機械です。

象牙質のやわらかいむし歯を除去するときに主に使用します。



西口

	月	火	水	木	金	土
西口	清水 白子 笹原	清水 中西 笹原	榎本 戸原 齊藤	最上 笹原 齊藤	笹原 戸原 齊藤	笠間 榎本 笹原
	東口	笠間 最上	清水 笠間	佐藤	清水 笠間	清水 白子 佐藤



# 3月のインフォメーション

## 西口 矯正診療日

7日(土) 15日(日)

一般矯正(Dr.清水佳子)診療致します。

## 東口 院長休診日

3/20(金) 午前

院長セミナーの為お休みです。

## \*5倍速コントラ\*

タービンの5倍の速さで回転します。最大20万回/分程度の回転数です。金属の詰め物を削ったり、むし歯の除去に使います。それぞれの症例や部位や状態によってタービンと5倍速を使い分けています。タービンよりもトルク(回転力)があるので速く正確に削ることができます。



## \*ストレート\*

真っすぐな形で技工の時に使います。真っすぐなので患者さんの口腔内に入れるのには適さない為、主に口腔外で使用します。被せ物や義歯の調整を行います。



## ☆ハンドピースの洗浄・滅菌方法☆

\*患者様毎に洗浄、滅菌を行います。

①使い終わったハンドピースはスポンジと中性洗剤を用いて水洗いします。



②洗ったハンドピースに空気を通してオイルを差します。内部も洗浄します。

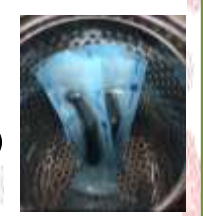
③滅菌パックに1本ずつ密封パックします。

④プチクレーブ(滅菌器)136°で滅菌を行います。



⑤自然乾燥させたら終了です。

こうした手順で徹底したハンドピース類の消毒、滅菌を行って院内感染防止に日々努めて安心して治療が受けられるようにしています(^o^)



# 管理栄養士のためになる話

こんにちは。管理栄養士の鈴木です(\*^\_^\*)

みなさん最近大人の食物アレルギーが増えてきていることを知っていますか？

前々からよく食べていた食物で突然アレルギー反応が出るなんて考えたこともないですね。

## 《食物アレルギーとは？》

身体に入った食べ物を異物と認識し、身体を守るため過剰な生体防御反応を示すことで起こります。

## 《食物アレルギーの分類》

### ①即時型アレルギー

食物を口にしてすぐから4時間を目安にでるアレルギー。

じんましんや発疹、むくみなどが主な症状ですが、呼吸器系にまで症状が及んだり、意識を失うアナフィラキシーショックのように重篤な症状を引き起こすこともあります。

### ②遅延型アレルギー

食物を口にしてから翌日から2日目を目安にでるアレルギー。

症状は頭痛やめまい肌荒れなど多岐に渡りますが、即時型のような重篤な症状は現れないため体調不良や精神的な不調とみなされ気づかれないことが多いです。また時間が経ってから症状が現れるため原因食物の特定は難しくなります。

## 《大人の食物アレルギーのメカニズム》

食べる事によって発症するものと、皮膚や粘膜のアレルギーから始まるものとの二つに分かれます。

成人で食べて発症する食物アレルギーの代表が小麦のアレルギーです。乳幼児の場合と違って成人の小麦アレルギーの多くは、小麦を食べるだけでは平気ですが、小麦を食べた後に運動した場合にのみアレルギーが起こる「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」という特徴的な病状で発症します。

10代半ば位の年齢からこのような成人タイプのアレルギーが増えてくるので、病気ではありません。日常的に摂取している人の一部が、毎日食べているうちに段々と小麦のアレルギーになっていくのであろうと考えられています。

また新しいタイプの食物アレルギーで『**口腔アレルギー症候群**』があります。

成人女性に多いとされており、果物（主にキウイ、メロン、モモ、リンゴ、パイナップル）や野菜が原因となります。喉がイガイガかゆいなど、口腔内だけに症状がでるのが特徴です。

大人の食物アレルギーは、まだまだ認知度が低いうえにストレスも大きいでしょう。

そういった人を少しでもサポートできるように周りの人が理解を深めることが大切ですね(\*^\_^\*)



# しみスタ7日記ルー



みなさん、こんにちは!!

今月は歯科衛生士の飯沼が担当します。

先月、祖父と祖母の卒寿と米寿をお祝いするため私の母の実家である奄美大島に帰省してきました。

今回の帰省は初めて奄美を訪れる親戚もいたので、観光もしました!

ハブセンターに立ち寄り、ハブの種類や実際に捕まえる方法、

毒性について、本物のハブを用いて見せてもらいました!

お話してくれるおじさんは、とてもユーモアがあって

楽しくハブについて知ることができました。

そして奄美に帰ったら必ず食べるのが「鶏飯」です。

「鶏飯」は白米に、ほぐした鶏肉、錦糸卵、椎茸、パイナップルや漬けなどの具材と葱、さざみ海苔、柚子の皮などの薬味をのせ、丸鶏から取ったスープをかけて食べる料理です。お茶漬けに似ています。



夕食は祖父祖母も合流し、お祝いをしました。

それぞれ持ち寄ったプレゼントをあげたり、花束や似顔絵をプレゼントしました。

島唄を唄ってくれる方を呼び最後はみんなで立ち上がり奄美三線に合わせて踊りました。

普段は足の悪い祖母も、この時ばかりは立ち上がり踊っていました。

場所柄なかなか頻繁には帰れませんが祖父祖母もとても喜んでくれて楽しい思い出になりました!

みなさんも夏休みは、ぜひ奄美大島へ行ってみては?!(^~^)/

