

しあわせはこぶ クローバー通信

TEL: 023-685-8741

山形市 よしはら歯科医院

検索

入れ歯のお話し



「歯ば抜がんなねど、入れ歯だは！やんだずね〜」入れ歯と言われると最終手段の感じがして、落ち込んでしまいますね。入れ歯を知る事で少しでも不安を解消できたら前向きな入れ歯ライフをおくれるかと思えます。入れ歯の歴史は古く、紀元前まで遡ります。日本では、平安時代に仏像を作る仏師によって木製の木床義歯が僧侶を中心に使われました。江戸時代になると専門の入れ歯師が現れ庶民にも広く木床義歯が普及しました。現在は、保険のアクリル樹脂製・金属製など用途やライフスタイルに応じた入れ歯があります。全部の歯を補う総入れ歯、欠損した歯を補う部分入れ歯に別れます。



入れ歯の種類

- 保険の入れ歯
 - 価格が安価。調整や修理がしやすい。
 - △ プラスチック製で厚みがあり、劣化しやすく割れやすい。臭いや着色も付きやすい。

- 金属床義歯
 - 薄くできるので慣れやすく、温度を感じやすい。壊れにくく丈夫。
 - △ 自費の為高価。金属アレルギーの方には不向き。

- ノンクラスプデンチャー
 - 金属のバネを使わないので入れ歯が目立ちにくい。
 - △ 自費の為高価。できない症例もある。



入れ歯を入れると

- よくかめるようになり食生活が豊かになるだけでなく、全身状態もよくなります。
- 発音がはっきりします。
- 口元や顔にはりが出て、若々しさを保てます。

入れ歯は煩わしく、なかなか慣れにくいです。抜けたまま放置すると、歯が倒れたり伸びたりして咬み合わせのバランスがくずれます。保険でも自費でもしっかりと使えるまで調整が必要です。自分の生きた歯と同様に定期的なメンテナンスすることも必要です。これから入れ歯になる事への不安や疑問、現在使用中の入れ歯でお困りの事何でも気軽にスタッフまでご相談ください。

歯科衛生士・石山亜澄さん歓迎会



4月から新しく入社した歯科衛生士・石山亜澄さんの歓迎会を、市内にある美味しい串揚げ屋さんにて行いました。

普段家庭では出てこないようなおしゃれで美味しい串揚げを沢山いただき、とても楽しいひとときを過ごしました。

歓迎会の中では院長先生、先輩スタッフ一人一人から歓迎と激励の言葉をかけてもらいました。亜澄さんからは、四月から社会人としてもスタートしたばかりで歯科医療技術だけではなく、様々な社会人としての常識、マナーも学んでいきたいと力強い決意表明がありました。

これからずっとよきはら歯科スタッフとして、いつも笑顔の素敵な素晴らしい衛生士になってほしいと願っています。

皆様これからもどうぞよろしくお願い致します!



かむかむクッキング ～きゅうりとシーフードの夏炒め～



材料

・きゅうり ・シーフードミックス
・しょうが ・唐辛子

調味料

・しょうゆ ・酒 ・豆板醤
・砂糖 ・ごま油 ・片栗粉
・水

- 1、 シーフードミックスは解凍しておく。
- 2、 フライパンにごま油をひき、シーフードミックス、きゅうりを炒める。
- 3、 シーフードが炒めあがった所にしょうが、唐辛子(輪切り)を入れ、豆板醤砂糖、酒、しょうゆを入れて味を整える。
- 4、 火を止めて水溶き片栗粉でとろみをつけて出来上がり



おしらせ

8/10(金) 午前9:00～13:00 午後15:00～17:00

8/11(土)～/16(木) 休診

※休業日前後のご予約は大変混雑が予想されます。

お電話も繋がりにくい場合がございますので、キャンセル・変更等ございましたらお早めにご連絡おねがい致します。

