

口腔機能管理対策は万全?! 今後の現状と展望

2024年の診療改定の影響で口腔機能管理を行っている医院は急増している。最新の統計はまだ発表されていないものの全体の約20%~30%まで導入が進んでいるとしている。あなたの医院ではどうだろうか?

【口腔機能管理を導入できない理由】

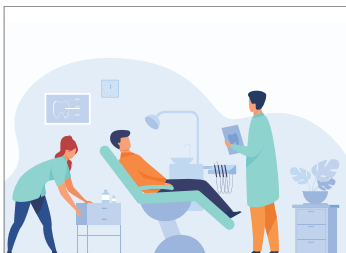
- ・ 専用機器のコスト
「測定機器を複数揃える必要がある」
- ・ 検査時間・人手の確保が難しい
「複数の検査を行うには時間と人手不足」
- ・ 地域密着型歯科を導入先行
「先行はかかりつけ歯科への強化」



口腔機能低下症の管理は、歯科医院の中だけで完結するものでない。医科との連携、介護・ケアマネ、栄養士などとの連携も大切になってくる。

【口腔機能管理・今後の課題・展望】

- ・ 情報の共通言語化
- ・ 結果数値を医科、介護でどう活かすか
- ・ 食べることへの患者さま意識の差
- ・ 医科、歯科等チーム連携さらなる強化



今後の歯科医院が目指すのは「8020プラス口腔機能」。歯があるだけでなく、その歯を使ってしっかり噛み会話ができる機能面を重視にシフトしていく。歯科は健康な人が定期的に通う数少ない医療機関である。いち早くフレイルの兆候を見つけ、必要に応じて内科や、栄養士へ繋ぐ。今後は、PHR（パーソナルヘルスレコード）の構築などのデジタルデータの活用も期待したい。



「田中コーポレーション コンサルティング」

アツアツが嬉しい! オニオングラタンスープ



カリッと香ばしいパンとトロリチーズの甘み、旨味が詰まったスープです



材料(4人分)

- ・ 玉ねぎ...2個(500g)
- ・ ニンニク...1片分
- ・ オリーブオイル...大さじ1
- ・ コンソメ(顆粒)...大さじ1
- ・ 水...4カップ(800cc)
- ・ フランスパン...適量
- ・ ピザ用チーズ...適量
- ・ 塩コショウ...少々
- ・ イタリアンパセリ(ドライ)...適宜

1. 玉ねぎは半分に切り、繊維を断ち切るように薄くスライスし、ラップを掛けず600Wレンジで5~6分しんなりするまで加熱する。
2. 鍋にオリーブオイルとニンニクのみじん切りを入れ火にかけ、香りが立ったら1を最初は水分を飛ばすように1~2分炒める。
3. やや弱めの中央にし、油で玉ねぎをコーティングするように炒める。水分が飛んできたら焦げないように鍋底から混ぜ炒める。
4. 20分ほどカサが減って美味しそうな艶色になったら火を止め、水とコンソメを加え、煮立たせて、塩コショウで味を整える。
5. パンを1センチ程度の厚さに切り、オーブントースターでこんがり焼いておく。
6. 耐熱容器にスープを注ぎ、熱いうちにパンをのせ、チーズをトッピング。オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。お好みでイタリアンパセリをふって頂く。



Powered by Midori Kusunoki

オトナのお取り寄せ



御菓子司 五條堂
鴻池花火

夜空に咲く大輪の花火の輝きをお菓子で表現した、フルーツパフェ大福の代表的な逸品。



鴻池花火 6個 3,800円~

五條堂は、東大阪市から日本全国に美味しい和菓子を発信する人気和菓子店。鴻池花火はブルーベリー、オレンジ、バナナ、フランボワーズ、パイナップルの5種類のフルーツに生クリームとこしあんを合わせ、滋賀県産の羽二重餅で包んだ繊細な一品でジャンルを超えて愛されています。



口に入れると、花火のようにフルーツの味が花開き、爽やかな香りが心地よく広がります。小さいながらパフェを食べたときのような充実感。和菓子だが、ジャンルを超えて愛されている、新感覚のお菓子をご賞味あれ。



【五條堂公式サイト】

<https://gojodosweets.com/>

RECOMMEND BOOK

やらなきや確率ゼロ%

人生が変わる「目標達成」のレッスン

「宝くじは買わなければ当たらない」というのは、その通り、確率論に基づいた厳然たる事実。この本はそんな理論どおり、一歩踏み出し、うまく事を進めれば目標達成できるまさにタイトル通りのノウハウ本だ。



和田秀樹 著

著者の和田秀樹氏は、東京大学卒業後、30年以上にわたり高齢者医療の現場に携わり多くの本を書いている医師としても有名な精神科医だ。この本では「60点主義」を進めている。準備に時間をかけすぎずアウトプットの比重を増やし、逃げ道を作っておくという緩めの目標達成設定が人気のようだ。何かを成し遂げたいとき、まずは0%を1%にすることから始められるおすすめの本だ。

