

Field Report



京都市中京区
医療法人社団 洛歯会
デンタルクリニック TAKANNA - 筈

理事長 トリートメントコーディネーター
中田 光太郎 中嶋 香織

“噛めない”患者さんへのサービスの一環として今後さらに需要が高まる摂食支援やわらか食

＜中嶋 香織 トリートメントコーディネーター＞

当院では、比較的遠方から来院される患者さんも多く、そうした患者さんが外科治療を選択された場合、来院回数を少なくする目的で一度にできるだけまとめて処置を行うため、結果として大規模なオペになるケースが多くなります。

その際、術後の食事に関して、術前と同じ食事を摂ることは困難ですから、術前に食事の形態や食事の際の注意事項についてご説明するようにしています。今

までは「お粥のようなやわらかいものをお召し上がりください。硬いものや酸っぱいものは避けてください」などとお話ししていましたが、「ふわふわグルメ」を採用するようになってからは、必要と感じた患者さんには説明用のパンフレットをお見せしながらお薦めするようにしています。

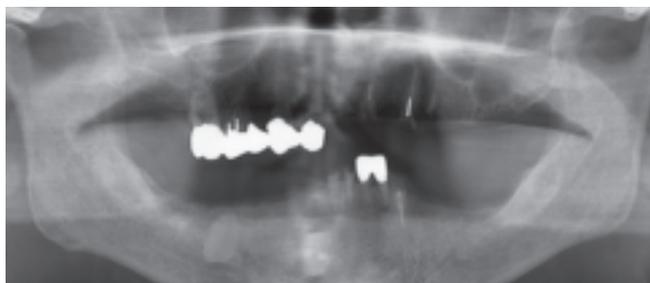
全顎的な治療を行った患者さんはもちろんですが、当院で頻繁にある即時埋入や審美治療といったケースについても術後の食事について「どんな食事を摂った

らいいですか？」と気にされる方が多いので、そういった方にもお薦めしています。パンフレットをご覧いただいた患者さんからは、「こんな食事があるんですね。初めて知りました」と驚かれる方や、他には「(術後数日は)何も食べられないとあきらめていました」、「ずっとスープにしようと思っていました」とおっしゃる方もいらっしゃって、総じてかなり良いイメージを持たれているように感じています。

採用前にスタッフみんなで試食させて

ふわふわグルメの適応症例

case1



義歯がどうしても合わず、インプラントにしたいとこのことで来院。



インプラント14本を一度に埋入した。

case2



[67] 長期間欠損状態を放置。[6] 歯根破折のため抜歯。



[67、6] にインプラントを埋入した。現在も治療中。広範囲の手術でなくとも、両側大臼歯の手術は食事でも困難になると考える。

いただいたのですが、見た目は普通食と変わらないのに食感が予想していたものと全く違って、「噛まなくても食べられる」その柔らかさに私たちもとても驚きました。実際に購入していただいた患者さんからは「お粥やスープだけでは偏ってしまおうところが、栄養もバランス良くしっかり摂れるしとても良かったです」とおっしゃる方や、「継続して購入したい」と言ってくださる方もいらっしゃいました。これからもこうした新しい発想の製品を取り入れながら、患者さんにご満足いただける医療を提供する橋渡しができれば嬉しく思っています。

<中田 光太郎 理事長>

外科処置後の食事の内容や指導について、私が患者さんに直接お話しすることはほとんどなく、コーディネーターに任せて、私は治療に関する説明に集中するようになっています。

ただ、フルマウスに限らず、例えば6番の1歯欠損であっても患者さんはどれだけでも食べることに不自由するか、また、インレーの形成を1本行っただけ



で、その後約一週間患者さんがどれだけ口の中で違和感を感じておられるか、歯科医療に携わる者としてその部分には常に思いをめぐらす必要があると常々感じています。

その観点から「ふわふわグルメ」はそうした患者さんの術後の不快感や痛みを解消するツールの1つとしてとても有効と考え、当院では必要と感じた患者さんに積極的にお薦めするようになっています。インプラントなどの外科処置を行う歯科クリニックであれば、こうした摂食支援食は患者さんの満足度を高めるサービ

スの一環として今後ますます重要なアイテムになっていくのではないのでしょうか。

近年、全身的な禁忌症や特別な場合を除き、多くの患者さんがインプラントの適応症になり得るわけで、そういう意味からも、あらゆる選択肢を提示し、より正直に、患者さんの望む“ほんものの治療”を提供する。本来、歯科医師の仕事はやはり「歯を残すこと」だと思いますから、引き続きその部分にこだわって“ペイシエントオリエンテッド”な歯科治療を模索・追求していきたいと考えています。

case3

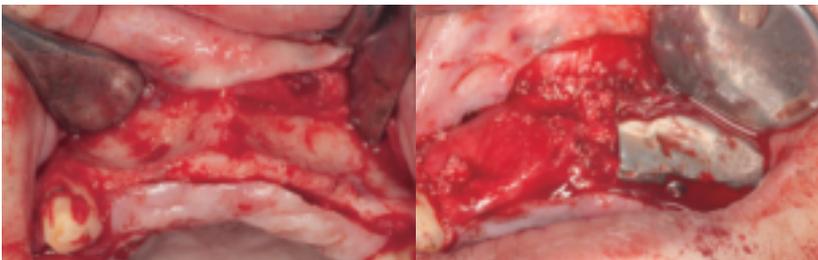


外傷のケース、初診時のパノラマ。現在矯正治療から始めている。



7種類のメニューが1セットになっている。写真は「鶏団子黒酢あん」。

case4



GBRにTiハニカムメンブレンを使用。



カウンセリング室で術前の説明を行う際、必要と感じた患者さんには「ふわふわグルメ」について資料を見ながら説明する。