

歯一モニーフェア in みはら」が、昨年同様行われ無事終了したとの報告があった。この内容は、地元のテレビ局である「三原テレビ放送」で放映された。

続いて月例研修会では、当会会員である小泉病院歯科の谷本佳弘氏による「最新の精神医療福祉の動向について」と題して講演が行われた。

講演の要旨は、精神医学の歴史から始まり、精神科医療の現状として、精神障害者が地域の一員として、安心して自分らしい暮らしができるよう、医療、障害福祉・介護、社会参加、住まい、地域の助け合い、教育が包括的に確保された「精神障害にも対応した地域包括ケアシステム」の構築に向けての取り組みが進んでいる。また、「依存症について」や「認知症対策について」さらには、最近話題となっている「中高年引きこもりについて」の現状の問題点や治療、さらには予防、対策などが話された。また当病院は、県内に3ヶ所ある「ひきこもり相談支援センター」の東部センターに指定されており、相談に対応している。その後の質疑応答では、多数の会員からの質問があり大変有意義な講演であった。



講演中の谷本佳弘氏

## 2019 歯一モニーフェア in みはら

6月1日(土)午後1時30分より「2019 歯一モニーフェア in みはら」が「三原市総合保健福祉センター(サン・シープラザ3階)」にて開催された。

会場では、三原市からの委託事業となっている「2才児歯科健診」および「おとなの歯科健診」が行われた。また、会員と歯科衛生士によるブラッシング指導、フッ素洗口、歯科相談、風船プレゼントや、歯科技工士会のアルジネート印象材による手型・指型採得実技、三原市食生活改善推進協議会の方々による「歯に良い献立～歯ごたえしっかりカルシウム」の展示及び試食(400食)、母子保健推進委員による読み聞かせが行われた。

続いて、「むし歯予防図画・ポスターコンクール」

の表彰式が行われ、938点の応募の中から選ばれた入選児童33名に、表彰状が手渡された。

「歯に良い献立」の中から、2才児に大人気で、大人にも良いおつまみになる三原市食生活改善推進協議会一押しの献立を紹介する。

### 「チーズ昆布」

#### ・材料(16個分)

昆布(乾燥)	3.2g
細切りチーズ	30g
高野豆腐	5g
青のり粉	0.5g

#### ・作り方

1. 出汁をとった昆布は、冷めてから水分を拭き取って3cm角に切る。
2. アルミカップの中に角切りにした昆布を置き、その上に細切りチーズをのせ、すりおろした高野豆腐と青のり粉を振りかける。
3. 170℃のオーブンで10分焼き、天板の前後・上下を入れかえてさらに8分焼く。



表彰された児童たち

歯に良い献立ーチーズ昆布

## 尾道市

### 第25回歯っぴーフェスティバル

本会最大のイベントである第25回歯っぴーフェスティバルが、6月8日(土)、「尾道市総合福祉センター」において開催された。本会会員の歯科医師、会員の診療所勤務の歯科衛生士・歯科助手をはじめ従業員の方々、その他に尾道技工士会・尾道市健康推進課・ボランティアの方々の協力も得て、総勢約120名のスタッフが参加した。今年の来場者数は歯科健診児童数443名(昨年444名)は去年とほぼ同じで同伴している保護者を含めると1,000名以上の来場者があり、多くの人で賑わった。

オープニングセレモニーには、平谷祐宏尾道市長も臨席し祝辞を述べた。続いて、本会の三藤聡副会長も挨拶をし、歯の大切さについて語った。その後、尾道市歯科医師会のアルデンタによる「さんぽ」と「アンパンマンのマーチ」の演奏が行われ、