

皆様、こんにちは。

新緑が目まぶしい季節になりましたが、いかがお過ごしでしょうか。何をするにも心地良いこの季節をどうぞ楽しんでください。

《お口の健康のために》

歯科金属のアレルギーについて

以前から、金属は‘歯科治療’の材料としても使われていますが、発疹やかゆみなどのアレルギーを思わせる症状があるという、すぐに“金属アレルギー”を疑うことは少ないと思います。ところが、皮膚科等を受診し、治療・投薬を受けているにも関わらず症状が改善しない場合は、背後に“金属アレルギー”がひそんでいる事もあります。ただし、どの‘金属’にアレルギーを持つのかは簡単には特定出来ません。特に、歯科で使用されている‘金置’は“合金”である事も多く、その中のどれに反応しているのか、歯科で使用している‘金属’か、歯科以外の‘金属’のアレルギーなのかなどは‘詳細な検査’と‘一定の経過をみる時間’が必要です。アレルギー症状は一般的に“不快”“辛い”ことが多いので気になる方・治したい方は検査・処置をおススメします。以下、検査・処置の手順です。

1) 検査

- ①「パッチテスト」 ・皮膚に‘アレルゲン（アレルギーの元になる物質）’を貼って局所反応をみます。歯科で使用する主な金属のテストもできます。
- ②「血液検査」 ・ ・ ・採血後、アレルゲンを培養し、リンパ球の反応をみます。
- ③「経口負荷テスト」 ・アレルゲンを少量飲んで、反応をみます。

2) 処置

- ①冠やつめものなど金属製のものを除去し、仮冠やつめものに交換。
- ②一定期間を様子を見てアレルギー症状が改善されるかを確認。
- ③軽減された場合は、 → ‘歯科金属のアレルギー’と判断し、特定されたアレルゲンは使用せずに処置します。
軽減されない場合は、 → ‘歯科金属のアレルギー’では無いと判断し、‘歯科金属’を使用した治療が行えます。

面倒に思われると思いますが、適切な治療こそが健康につながる道です。気になる方は気軽に歯科・皮膚科に相談・受診してみてください。

今月のおすすめイベント



湯河原 湯かけまつり

◎徳川時代に起源を持つ伝統的な祭り。木桶で組み上げた神輿が温泉街をパレードし、沿道の人々がその神輿に威勢良くお湯をかけます。

今月のおすすめレシピ



白身魚のソテー

材料(1人分)

- 白身魚 1切れ ●小麦粉 適量 ●白ワイン 100cc
- 生クリーム 30cc ●塩、こしょう 適量 ●無塩バター 10g
- アスパラガス プチマト 適量

作り方

- 1.白身魚は軽く塩、こしょうをふり、小麦粉をまぶしておく。
アスパラガスはポイルしておく。
- 2.鍋に白ワイン80ccを入れ半分くらいになるまで煮、アルコールをとばす。
生クリーム入れ泡だて器で混ぜ余熱でバターを溶かす。塩、こしょうで味を調える。
- 3.フライパンを熱し、オリーブオイルを敷き両面焼いたら、残りの白ワインを入れ蒸し焼き。「2」のソースをかけていただきます。

おすすめお口グッズ

レノビーゴ

◎フッ素イオンスプレー。赤ちゃんから大人まで使用できます。

歯みがき後にはフッ素でムシ歯予防を！



当院のHPです。 <http://www.marguerite-dental.com/>

院長ブログ はじめました。
当院HPからバナーをクリックください。



南林間 MINAMIRINKAN MARGUERITE DENTAL CLINIC

マーガレット歯科クリニック

〒242-0006

神奈川県大和市南林間1-6-11

小田急マルシェ南林間2F

南林間駅 西口から駅改札への階段途中の入り口から入って、カルチャーセンター受付の先

ニコニコ

《小田急マルシェ駐車場利用できます（1h無料）》

TEL : 046-278-2525

<http://www.marguerite-dental.com/>