



Q. だれでも在宅歯科診療を受けられますか？

A. お体が不自由で通院できない方が対象になります。

Q. どこにでも来てくれるのですか？



A. ご自宅、施設、入院先の病院など主に生活している場所が対象になります。デイサービスなどの通所施設への訪問はできません。

Q. 在宅で入れ歯を作るといくらぐらいで作れますか？

A. 上下いずれか一方の入れ歯を作る場合、1割負担の方で一部負担金はおおむね8,000円～12,000円程度です。入れ歯の大きさや訪問先の状況によって金額が変わりますので、詳しくは担当医までご相談ください。また、在宅診療では別途交通費がかかる場合があります。



Q. 介護保険は使うのですか？

A. ご自宅や有料老人ホームなどの居住系施設にお住まいの方は一部介護保険が適用されます。

## 歯科医院へ通院できずにお困りではありませんか？

介護が必要な方、お身体の不自由な方への訪問歯科診療や口腔ケアを行う歯科医院の紹介および派遣の手続きを代行します。お気軽にご相談下さい！

千葉県在宅歯科医療連携室

043-241-8020

FAX: 043-241-8218

受付時間：月～金曜日 10:00～16:00

※年末年始・祝日を除く

ホームページ

<http://www.cda.or.jp/activity/homecare>



千葉県

在宅歯科医療連携室は、

「食べることを支援します！」

エンジョイ  
イーティング



かんたん!  
おいしい!!

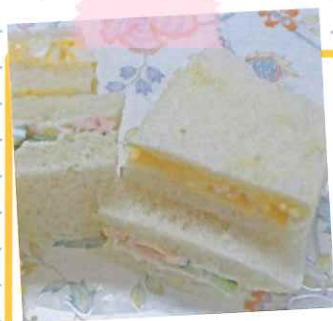
かみやすい♪

# レモンピ

ひとくち

## サンド

で楽しもう





認知症の方など、スプーンを利用して食べられなくなってしまった場合には、**食器具を使わずに食べられる工夫**も大切です。

そこで、高齢者にも食べやすいサンドイッチをご提案いたします。

### 材料

- ・食パン(12枚切り) …… 4枚
- ・バター …………… 大さじ1
- A {
  - ・ロースハム …………… 1枚
  - ・きゅうり …………… 1/6本
  - ・マヨネーズ …………… 大さじ1
- B {
  - ・ゆで卵(みじん切り) …… 1個
  - ・玉ネギ(みじん切り) …… 大さじ2/1
  - ・マヨネーズ …………… 大さじ1
  - ・ヨーグルト …………… 大さじ1/2

### 作り方

1. 食パンは2枚1組にしてバターをぬる。
2. Aのきゅうりはみじん切りにし、塩を一振りしてしばらく置き、しんなりしたら水気をしぼり、ロースハムも粗いみじん切りをして、きゅうりとともにマヨネーズで和える。  

3. Bのゆで卵と玉ネギはみじん切りにし、玉ネギは水にさらしておく。玉ネギの水気を切り、ゆで卵とともにマヨネーズ、ヨーグルトで和える。  

4. 1に2、3それぞれをはさみ、重ねて上からぬれ布巾をかけて軽く押しをした後、耳を切り落として食べやすい大きさと形に切り、器に盛る。

サンドイッチの中身によっては、噛み切れないでズルズル出てきてしまうことがあります。材料を**みじん切りにしてマヨネーズで和え、バラバラになるのを防ぎます**。グンと食べやすくなります。卵のみじん切りは一般につくるものより小さくしましょう。調理時間は30分です。きゅうりでなくても季節の菜の花やアスパラなど色鮮やかな物であれば目にも楽しく食欲も湧きます。様々な材料を組み合わせ、**季節の味を楽しんでみる**のもいかがですか。

## ポイント

ぬれ布巾をかけて押すことは大切です。パンはサンドイッチ用を使用してもよいでしょう。

高齢者がさらに食べやすく喜ぶ

## ロールサンドイッチ

ロール状にすることで、つまみやすく、口元に運ぶのも簡単になります。**家族みんなで同じものが食べられる幸せ**を実感できます。



### 作り方



パン1枚に2,3それぞれのまぜた材料を載せて、くるくるっとロール状に巻きます。

ラップでしっかり巻いて、一口に入る大きさに切ると、ひとくちサイズのロールサンドの出来上がり。一口で食べることができてサンドイッチの中身がこぼれることもありません。

監修：千葉県歯科医師会  
在宅歯科医療サポートチーム