①歯の手入れ

# 健康も 6月4日(土)~10日(金)は 「歯と口の健康週間」です 楽しい食事も いい歯から

(医師)

き

一人一人が次のような取り組みを行うことが

大切です。 保つため、 るものです。むし歯や歯周病の予防など歯と口の健康を 歯と口は「楽しい食事」や「健康に生きていく力」を支え

歯間ブラシや歯ブラシを選 歯科衛生士がお口に合った 治療が大切です。 の中の病気も早期発見早期 町の成人歯科健診でも 使い方を説明しますの

ルフロス(糸ようじ)や歯間

歯みがきに加え、デンタ

ノラシを使いましょう。

## 歯 科 健 診

平成29年1月27日(金)

12月16日(金) 11月25日(金) 10月28日(金) 9月23日(金) 8月5日(金 7月1日(金)

成

ところ ح き 健康づくりセンター 6月26日(日) 7月24日(日)

**2**0475(54)0611

**2**(82)3400 間健康こども課健康づくり 班

その他

山武保健所

山武健康福祉センター

域保健福祉課 **過山武健康福祉センター地** 話でご確認ください。 ありますので、詳しくは電 日程が変更になる場合が

臨床心理士 6月3日(金)

午後2時~4時 平成29年2月8日(水 12月14日(水) 10月12日(水 8月3日(水 6月8日(水

## ミネストローネ

## 作り方

コンは1センチの幅に切り、玉ねぎ、にんじん、セロ リは7ミリ角に切る。じゃが芋は皮をむいて7ミリ角に切る。

②トマトは種を取って1センチ角に切る。

③鍋に油を熱し、①を炒めて水、スープの素を加える。

④煮立ったらあくを取り、②のトマトを入れ、4~5分煮る。 塩味を整え、みじん切りにしたパセリをちらす。

※忙しい時やもう一品ほしい時に、野菜をたくさん入れてボ リューム感のある美味しいスープに。

# 手作り料理を食卓に!

### 町食生活改善協議会

材料(4人分):1人分 7	3kcal 塩分1.0g
ベーコン	. 20 g
玉ねぎ	.80g(1/2個)
にんじん	.60g(1/3本)
セロリ	. 20 g
じゃが芋	.80g(小1個)
トマト	.80g(1/2個)
サラダ油	. 小さじ2(8g)
水	. 720ml
スープの素	. 小さじ1
塩	. 小さじ1/3(2g)
パセリ	. 少々

# 親と子の心の相談

②食生活

口の中がむし歯のできやす しょう。食生活が乱れると しないように時間を決めま

ノッ化物洗口・フッ化物塗

「プラム」

ところ

午後1時~3時 3月17日(金) 2月24日(金)

強化しましょう。

専門家に磨いてもらうこと 定期的に受診しましょう。 かかりつけの歯科医院を

はむし歯や歯周病などの予

防に効果的です。また、O

④定期健診

③フッ化物の利用

間食は、だらだらと飲食

でご利用ください。

フッ化物入り歯磨き剤・

い環境になります。

布などを利用し、歯の質を