



自立支援・重度化防止に資する質の高い介護サービスに実現【訪問介護編】

★外部の通所リハビリテーション事業所等のリハビリテーション専門職等の連携による機能訓練等の促進訪問介護の生活機能向上連携加算についての見直し

- ◆自立支援・重度化防止に資する介護を促進するため、現行の訪問リハビリテーション・通所リハビリテーションの理学療法士・作業療法士・言語視覚士が利用者宅を訪問して行う場合に加えて、リハビリテーションを実施している医療提供施設(原則として許可病床数200床未満のものに限る。)の理学療法士・作業療法士・言語視覚士・医師が訪問して行う場合についても評価するとともに、リハビリテーション専門職との連携を促進するため、これらの評価を充実する。
- ◆理学療法士・作業療法士・言語視覚士・医師が利用者宅を訪問することが難しい場合においても、自立支援・重度化防止に資する介護を促進するため、訪問リハビリテーション若しくは通所リハビリテーションを実施している事業所またはリハビリテーションを実施している医療提供施設(原則として許可病床数200床未満のものに限る。)の理学療法士・作業療法士・言語視覚士・医師からの助言(アセスメント・カンファレンス)を受けることができる体制を構築し、助言を受けた上で、サービス提供責任者が生活機能の向上を目的とした訪問介護計画書を作成(変更)すること。
- ◆当該理学療法士・作業療法士・言語視覚士・医師は、通所リハビリテーション等のサービス提供の場において、又はICTを活用した動画等により利用者の状態を把握したうえで助言を行うことを定期的に行うことを評価することとする。

★自立生活支援のための見守りの援助の明確化

訪問介護の自立支援の機能を高める観点から、身体介護と生活援助の内容を規定している通知(老計第10号(訪問介護におけるサービス行為ごとの区分等について))について、身体介護として行われる「自立生活支援のための見守りの援助」を明確化することとする。

老計10号

1-6 自立生活支援のための見守りの援助(自立支援、ADL向上の観点から安全を確保しつつ常時介助できる状態で行う見守り等)

- 利用者と一緒に手助けしながら行う調理(安全確認の声かけ、疲労の確認を含む)
- 入浴、更衣等の見守り(必要に応じて行う介助、転倒予防のための声かけ、気分の確認など含む)
- ベッドの出入り時など自立を促すための声かけ(声かけや見守り中心で必要な時だけ介助)
- 移動時、転倒しないように側について歩く(介助は必要な時だけで、事故がないように常に見守る)
- 車イスでの移動介助を行って店に行き、本人が自ら品物を選べるように援助
- 洗濯物をいっしょに干したりたたんだりすることにより自立支援を促すとともに、転倒予防等のための見守り・声かけを行う。
- 認知症の高齢者の方といっしょに冷蔵庫の中の整理などを行うことにより、生活歴の喚起を促す。

★身体介護と生活援助の報酬

自立支援・重度化防止に資する訪問介護を促進・評価する観点から、訪問介護事業者の経営実態を踏まえた上で、身体介護に重点を置くなど、身体介護・生活援助の報酬にメリハリをつけることとする。

★訪問回数が多い利用者への対応

- ◆訪問回数が多いケアプランについては、利用者の自立支援・重度化防止や地域資源の有効活用等観点から、市町村が確認し、必要に応じて是正を促していくことが適当であり、ケアマネジャーが、統計的に見て通常のケアプランよりかけ離れた回数*の訪問介護(生活中心型)を位置付ける場合には、市町村にケアプランを届け出ることとする。

*「全国平均利用回数+2標準偏差」を基準として平成30年4月に国が定め、6か月の周知期間を設けて10月から施行する。

- ◆地域ケア会議の機能として届けられたケアプランの検証を位置付け、市町村は地域ケア会議の開催等により、届けられたケアプランの検証を行うこととする。また、市町村は、必要に応じ、ケアマネジャーに対し、利用者の自立支援・重度化防止や地域資源の有効活用の観点から、サービス内容の是正を促す。

- ① 豆まきをしなくてもよい姓の人は? A: 藤原さん B: 渡辺さん C: 源さん
- ② 2月の花「福寿草」英語名は? A: アドニス B: アイリス C: ジニア
- ③ 節分は年に何回ある? A: 1回 B: 2回 C: 4回
- ④ 節分に食べる太巻き(恵方巻き)の発祥の地は? A: 名古屋 B: 大阪 C: 京都
- ⑤ 2月11日は何の日? A: 建国記念の日 B: 建国記念日 C: 建国記念な日

簡単レシピ!

～簡単に出来るおもてなし料理～

簡単ポットロースト

【材料】4人分

- ♥牛もも肉(かたまり・細めのもの) 400g ♥塩 小さじ1 ♥こしょう 少々
- ♥バター 大さじ2 ♥玉ねぎ(薄切り) 1/2個 ♥にんじん(薄切り) 20g ♥セロリ(薄切り) 20g

① 牛肉はたこ糸でしばり、形を整え、塩、こしょうをすりこむ。



② 厚手鍋にバターを溶かし、①を転がしながら焼き色をつけ、玉ねぎ、にんじん、セロリを入れ、赤ワインを注ぎ、蓋をして中火で約10分蒸し焼きにする。



③ 肉を取り出し、ボウルに入れて蓋をし、約10分

④ 鍋の煮汁に砂糖としょうゆを加えて煮立て、こし器で



⑤ ③のたこ糸を切り、スライスして器に盛りつけ、④をかけ、あればクレソンを添える。

【ロゼか生かの見分け方は?】

肉は、焼いて火が通ることでタンパク質が固まります。ロゼとは、血は固まらず、タンパク質だけが固まった状態です。肉が柔らかく、風味も失われません。ローストビーフのあのとろけるような食感は、ロゼにするからなのです。ロゼか生かの見分け方は? 上にも書いた通り、ロゼは、タンパク質は固まりますが、血は固まりません。そのため、焼きたてを切ると血が出ますので見た目だけだと生なのかロゼなのかわからないのが現状です。ですが、ロゼだと判別する方法は、2つあります。

1つ目は、焼きたてを金串で刺してみる方法です。焼きたてのローストビーフの中心あたりに金串を突き刺し、反対側まで金串の先を出します。すぐさま中心まで金串を戻し、そのまま10秒待って引き抜きます。その金串を唇に当ててみましょう。ロゼなら、温かく感じるはず。焼き過ぎると熱く感じます。生なら、冷たいままです。金串で調べるのが不安な人は、料理用の温度計を使ってみましょう。ロゼなら、54度から57度くらいのはずです。60度を超えると、焼き過ぎになります。

2つ目は、切った時の色で判別します。薄いピンク色をしていれば、ロゼだということになります。

♡ お気軽にお立ち寄りください ♡



やさしい手仙台ケアセンター宮城野
ホームページ <http://www.yasashiite-sendai.jp>
TEL 388-8221 FAX 388-8222



【ホームページ】

