



平成30年8月から介護保険3割負担がスタートします！

介護サービスを利用する場合には、費用の一定割合を利用者の方にご負担いただくことが必要です。

この利用者負担割合について、これまでは1割又は一定以上の所得のある方は2割としていましたが、平成30年8月から65歳以上の方(第1号被保険者)であって、**現役並みの所得※1**のある方には介護サービスを利用したときの費用の3割をご負担いただくことになります。振り返りも含め、～以下のQ&Aをみていきましょう～

Q. どうして見直しを行ったのですか。

A: 介護保険制度を今後も持続可能なものとし、世代内・世代間の負担の公平、負担能力に応じた負担を求める観点から、負担能力のある方についてはご負担をお願いするため、見直しを行うこととしたものです。

Q. 3割負担になるのはどういう人ですか？ また、いつから3割になるのですか？

A: 65歳以上の方で、合計所得金額※2が220万円以上の方です。

ただし、合計所得金額※2が220万円以上であっても、世帯の65歳以上の方の「年金収入とその他の合計所得金額※3」の合計が単身で340万円、2人以上の世帯で463万円未満の場合は2割負担又は1割負担になります。

3割にかわる時期は、平成30年8月1日以降に介護サービスをご利用されたときからです。

※1 高齢者医療においては、若年代と同程度の所得がある方について、窓口負担を3割としています。介護保険についてもこの所得区分を踏まえて基準を設定しています。

※2 「合計所得金額」とは、収入から公的年金等控除や給与所得控除、必要経費を控除した後で、基礎控除や人的控除等の控除をする前の所得金額をいいます。また、長期譲渡所得及び短期譲渡所得に係る特別控除を控除した額で計算されます。

※3 「その他の合計所得金額」とは、※2の合計所得金額から、年金の雑所得を除いた所得金額をいいます。

Q. 2割負担から3割負担になった人は、全員月々の負担が1.5倍になるのですか？

A: 月々の利用者負担額には上限があり、上限を超えて支払った分は高額介護サービス費が支給されますので、全ての方の負担が1.5倍になるわけではありません。(引用:厚生労働省資料)



高額介護合算療養費制度の見直しについて ～制度概要と見直し内容を振り返ってみましょう～ (引用:厚生労働省資料)

制度概要

○ 高額介護合算療養費制度とは、医療保険と介護保険における1年間(毎年8月1日～翌年7月31日)の自己負担の合算額が高額な場合に、さらに負担を軽減する制度。

※ 医療保険制度の世帯に介護保険の受給者がいる場合に、被保険者からの申請に基づき、高額療養費の算定対象となる世帯単位で、医療保険と介護保険の自己負担を合算した額が限度額を超えた場合に支給。

※ 給付費は、医療保険者、介護保険者の双方が、自己負担額の比率に応じて按分して負担。

見直し内容

○ 現役並み所得者については、現役世代と同様に、細分化した上で限度額を引き上げ。

< 現行 >

	70歳以上(注2)
現役並み(年収370万円～) 課税 課税28万円以上 国家・後期 課税所得145万円以上	67万円
一般(年収156～370万円) 課税 課税28万円以下 国家・後期 課税所得145万円未満(注1)	56万円
市町村民税世帯非課税	31万円
市町村民税世帯非課税 (所得が一定以下)	19万円(注3)

細分化+
上限引き上げ

据え置き

< 平成30年8月 >

	70歳以上(注2)
年収約1160万円～ 課税83万円以上 課税所得690万円以上	212万円
年収770万円～1160万円 課税53～79万円 課税所得280万円以上	141万円
年収370万円～770万円 課税28～50万円 課税所得145万円以上	67万円
一般(年収156～370万円) 課税 課税28万円以下 国家・後期 課税所得145万円未満(注1)	56万円
市町村民税世帯非課税	31万円
市町村民税世帯非課税 (所得が一定以下)	19万円(注3)

	[参考]70歳未満(注2)
	212万円
	141万円
	67万円
	60万円
	34万円

(注1) 収入の合計額が520万円未満(1人世帯の場合は388万円未満)の場合及び旧たばこ課税の合計額が210万円以下の場合も含む。

(注2) 対象世帯に70～74歳と70歳未満が所在する場合、まず70～74歳の自己負担合算額に限度額を適用した後、残る負担額と70歳未満の自己負担合算額を合わせた額に限度額を適用する。

(注3) 介護サービス利用者世帯内に複数いる場合は31万円。

7月編! ★ 脳トレクイズ ★

答えはページ下段にあります

- ① セタに笹や竹が使われるのは何故でしょうか? A: 神聖なものだから B: 竹や笹が身近にあったため C: 腐らないから
- ② 海の日が制定されたのは、いつでしょうか? A: 昭和16年 B: 平成7年 C: ③平成15年
- ③ 海開きがもっとも早いのはどこでしょうか? A: 沖縄 B: 東京 C: 鹿児島
- ④ セタの日に食べる定番の食べ物とは何? A: そうめん B: ちらし寿司 C: 雑炊
- ⑤ 7月3日は何の日? A: ソフトクリームの日 B: プリンの日 C: かき氷の日



簡単

レシピ!

～モリモリ食べて夏バテ予防♪ 暑い日におすすめレシピ

ご飯がすすむ♪ 豚肉となすの味噌炒め☆

【材料】2人分

- ♥ 豚バラ肉 ……100g ♥ なす ……2本 ♥ ピーマン ……2個 ♥ オリーブオイル ……小匙1
♥ 調味料A(味噌、酒 各大さじ1 砂糖 小さじ2 しょうゆ 大さじ1/2～1)

- ①調味料Aを、混ぜ合わせておきます。
- ②豚バラ肉は、2～3cm長さに切り、ナスは
ガクを落とし、縦に半分になり、1cm巾の半月
切りにします。ピーマンは、縦に半分になり、ヘタと
種を取り、横1cm巾に切ります。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、中火で豚肉を
こんがり炒めます。
- ④フライパンに、ナスとピーマンを加え炒め合わせ、
全体がしんなり火が通ったら、①の調味料を廻し入れ、
ざっくり混ぜ合わせ火を止めます。
- ⑤器に盛り付けて、出来上がりです♪



★おいしくなるコツ★

豆板醤を少し加えても、ピリツとして美味しいです。
ナスは切ってすぐに炒めるので、アク抜きはしません。味つけは濃いめのときは醤油の量で加減して
ください。

♡ 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】



脳トレクイズの答え:①A(笹や竹は生命力が強く、殺菌・魔除けになる)②B: 海の日は平成7年に制定され平成8年から執行
③B(東京の小笠原諸島にある父島と母島が一番早い)④A⑤A(日本人が初めてソフトクリームを口にしたことになんで)