



～記録的豪雨の被災地、介護保険は柔軟な運用可能～

平成30年台風第7号及び前線等による大雨による災害等で被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。災害救助法の適用を受け、厚生労働省より被災した要介護高齢者等への対応についての事務連絡が発表されています。今回、その内容について改めてご案内をさせていただきます。

「記録的豪雨の被災地、介護保険は柔軟な運用が可能 厚労省が通知」

停滞した梅雨前線の影響などによる記録的な豪雨で、西日本を中心として甚大な被害が出ている。厚生労働省は災害救助法の適用を受けた地域などに通知を出した。被災した高齢者の生活を支える観点から、介護保険制度の柔軟な運用が可能なることを改めて周知する内容だ。

参照：一般社団法人日本介護支援専門員協会ホームページ
厚労省「災害により被災した要介護高齢者等への対応について」他

例えば毎月の保険料やサービスの自己負担。
被災して一時的に支払うことが困難になっている場合、市町村に相談すれば減免・猶予の対象になり得る。
また、利用者が被保険者証や負担割合証をなくしてしまっても問題はない。本人や家族から氏名・住所・生年月日・負担割合を聞き取れば、これまで通りサービスを提供できる扱いとされた。
居宅サービスの事業者は、避難所など自宅以外の場所で利用者が生活していてもサービスに入れる。被災者を受け入れることになったデイサービスや特養、グループホームなどは、たとえ定員を超過してしまっても減算は適用されない。このほか、要介護認定・更新の手続きがうまく進まないケースでも柔軟なサービスの提供が可能とされている。
厚労省は地域包括支援センターの職員やケアマネジャー、介護サービス事業者、ホームヘルパー、民生委員などに高齢者の状況の把握に努めて欲しいと要請。

地域の関係者と連携しつつ、可能な範囲で協力してもらいたいと呼びかけている。

介護保険最新情報Vol.660 介護の書類半減、具体策の第1弾が決定 報酬請求事務の簡素化は年内に方向性

介護の現場が多くの労力と時間を割いている事務作業の半減に向けて、厚生労働省は29日、具体策の第1弾となる改正省令を公布した。10月1日から施行する。介護保険最新情報のVol.660で周知している。

今回は事業者が指定を申請する際に自治体などへ出す書類のみが対象。厚労省は本丸の第2弾の準備も進めている。こちらは介護報酬の請求や実地指導に関する帳票がターゲットだ。既に民間のシンクタンクなどに実態調査や検討を委託した。必要性が乏しかったり省略できたりする書類はないか、年内をメドに報告書をまとめてもらう。第2弾はこれをベースに策定する方針。老健局の担当者は、「内容が固まるのは来年になる」と話した。
ペーパーワークの半減は政府全体の目標。介護職員の負担の軽減やモチベーションの向上、働く環境の改善などにつなげる狙いがある。29日に公布された改正省令に盛り込まれた第1弾の具体策は6つ。

- 事業所の指定申請に関する書類から、
- 申請者・開設者の定款、寄附行為
 - 事業所の管理者の経歴
 - 役員の氏名、生年月日、住所
 - 申請する事業に係る資産の状況
 - 申請する事業に係る各介護サービス事業費の請求に関する事項
 - 介護支援専門員の氏名、登録番号

が削除される。他の書類でも必要な情報を得られることから、指定の是非をチェックするプロセスに影響しないと判断された。事業所の管理者の経歴には例外があり、管理者に一定の要件が設けられているサービスは含まれない。該当するグループホームや(看護)小規模多機能、認知症対応型デイの場合は、引き続き提出が求められる。

厚労省はこのほか介護保険最新情報で、事業所の平面図や建物の構造、設備の概要を説明する書類に添付させる写真について、運営基準を満たしているか確認するうえで不可欠なものに限るべきと指導。簡略化した指定申請書などの新たな様式例を、施行日の10月1日をメドに公表する考えも示した。

介護保険最新情報のVol.660より

8月編!

★ 脳トレクイズ ★



答えはページ下段にあります

- ①アサガオには赤や青、紫の色がありますが、黄色や黒色のものもあるでしょうか? ○ or ×
- ②風鈴のもともとの役割は…雨乞いであった。 ○ or ×
- ③8月8日は…笑いの日である。 ○ or ×
- ④花火の打ち上げの時に叫ばれる「た～まや～」の掛け声。この『たまや』という掛け声、実は玉屋という花火屋さんのことを指している。 ○ or ×
- ⑤かき氷は1000年以上前から食べられていたってほんと? ○ or ×

簡単レシピ!

～暑い日におすすめ★さっぱり食べようレシピ～

夏にさっぱり☆鶏むね肉冷しゃぶのたれがけ

【材料】

- 鶏むね肉 2枚(600g位) ●酒 大さじ1 ●砂糖 小さじ1 ●塩 小さじ1/4 ●片栗粉 適量
●レタスやプチトマトなどの野菜 適量

【冷しゃぶのたれ★さっぱりレモンおろし醤油】

- しょうゆ 大さじ3 ●みりん 大さじ2 ●酢 小さじ1と1/2 ●レモン汁 大さじ1

【冷しゃぶのたれレシピ】

- ①…大根は皮をむいてすりおろし、ざるにあげてスプーンの背などで押して水分をしっかり絞っておく。
②…耐熱容器に、*印の砂糖・はちみつ・和風だしの素・水を入れ、600wの電子レンジで40秒位加熱して混ぜる。
③…②に、しょうゆ・みりん・酢・レモン汁・①の大根おろしの水分を絞ったものを入れて混ぜる。

【冷しゃぶレシピ】

- 鶏むね肉の皮を取り、7mm位の厚さのそぎ切りにする。
鶏むね肉をボールに入れ、酒・砂糖・塩を揉み込んでしばらく置く。(※この工程で、鶏むね肉が柔らかくなります。)
鶏むね肉に片栗粉をまぶして余分な粉を払い落とし、鍋に沸かした湯の中に1枚ずつ入れていく。
※火加減を調節し、鍋の中の湯をぐつぐつ沸騰させないように注意しながら静かに茹でる。
鶏むね肉に火が通ったら火を止め、ざるにあげる。
ボールに溜めた水に鶏むね肉を入れ、2～3回水をかえて冷ます。
ある程度冷めたら、氷水に入れて冷やす。
鶏むね肉をざるにあげ、水分を切る。
お皿にレタスやプチトマトなどの野菜を入れ、その上に鶏むね肉をのせて冷しゃぶのたれをかける。



鶏むね肉に塩鶏風下ごしらえをして片栗粉をまぶして茹でると、とってもやわらか～ノンオイルのさっぱりだれで、夏に最高!

♡ お気軽に立ち寄りください ♡

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:①○②×(風鈴は、雨乞いではなく魔よけの役割を持っていた)③○(88(ハハ)で笑いの日、だそうです。)
④○(当時江戸随一の腕前を持つといわれていた『鍵屋』・『玉屋』。花火の腕前をたたえ、当時花火を眺めていた聴衆から上がったた～まや～か～ぎや～の掛け声が始まり)⑤○(貴族など一部の身分の高い人たちだけが食べられる特別なごちそうだった)